

El Café en Nicaragua

Análisis y Descripción del Comportamiento del Rubro

28/07/2008



Índice

I. INTRODUCCION	3
II. PRODUCCION	5
II.1 Producción Mundial	5
II.2 Producción Regional	8
II.3 Producción Nacional	9
2.3.1 Cantidades Producidas	9
2.3.2 Características de la producción	10
2.3.3 Productividad	12
2.3.4 Presentación del bien.	12
2.3.5 Usos del Producto	12
2.3.6 Principales zonas de producción	14
2.3.7 Comportamiento del Financiamiento	15
2.3.8 La Agroindustria	15
2.3.9 Gremios y Asociaciones	18
2.3.10 Control de Calidad	20
III. CONSUMO	22
III.1 Consumo Mundial	22
III.2 Consumo Nacional (Nicaragua)	26
IV. COMERCIO INTERNACIONAL	26
IV.1 Exportaciones	26
4.1.1 Exportaciones Mundiales	26
4.1.2 Exportaciones de Nicaragua	28
IV.2 Importaciones	32
4.2.1 Importaciones Mundiales	32
4.2.2 Importaciones de Nicaragua	33
IV.3 Precios Internacionales	34
V. POLÍTICA COMERCIAL	35
V.1 Aranceles	35
V.2 Legislación Nacional	37
V.3 Indicador de Priorización de Mercados	40
VI. Indicadores de Competitividad	41
VI.1 Indicador de Transabilidad	41
VI.2 Indicador de Balanza Comercial Relativa (BCR)	42
VI.3 Indicador de especialización internacional	43
VII. Conclusiones	44
VIII. Fuentes Consultadas	45

I. INTRODUCCION

El café se considera como un producto básico de gran importancia para la economía mundial y hasta el inicio de la "crisis del café" internacional¹, era el segundo producto con más valor del mercado después del petróleo. Este grano se produce en más de 70 países alrededor del mundo, de los cuales 45 son miembros de la Organización Internacional del Café (OIC), que en conjunto representan el 97% de la producción mundial de café.

En todo el mundo aproximadamente, veinticinco millones de campesinos productores dependen directamente de su cultivo para subsistir, en tanto otros setenta y cinco millones de personas se ocupan en las tareas de su manipulación y comercio, de más de 50 países en desarrollo y en más de 5 millones de fincas, que abarcan una área de 10.21 millones de hectáreas para el 2007, dedicadas al cultivo de café en el mundo.

Partiendo de estos datos no es difícil llegar a la conclusión de que hay muchas naciones cuya economía se sustenta en mayor o menor medida en su capacidad de producción y exportación de café. En el caso del café, son las empresas transnacionales las que controlan las fases más rentables del ciclo: *fijación de precios, procesamiento industrial y distribución*; en tanto los países exportadores a excepción de Brasil participan únicamente en la producción, tratamiento básico y venta del grano verde.

El total del consumo mundial de café supera los 7 millones de toneladas al año. Europa es el mercado más grande (principalmente Alemania, Italia y Francia), seguido de los Estados Unidos, Brasil y el Japón. Según las estimaciones de la Organización Mundial del Café (OIC), el consumo de los países productores fue de 1.97 millones de Toneladas en el año 2007, lo que representa alrededor del 27% de la producción mundial. Mientras que el consumo de los países importadores fue de 5.37 millones de toneladas, lo que represento el 73% de la producción mundial para ese mismo año.

En el ámbito internacional *se diferencian cuatro calidades básicas de café*, que de acuerdo a su lugar de origen, son los siguientes: (1) *Arábicas suaves tipo colombianos* (cultivados en Colombia, Kenia y Tanzania); (2) *Otros arábicas suaves*, (que crecen en Burundi, Costa Rica, Cuba, República Dominicana, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Haití, Honduras, India, Jamaica, Malawi, México, Nicaragua, Panamá, Papúa Nueva Guinea, Perú, Ruanda, Venezuela, Zambia, y Zimbawe); (3) *arábicos no lavados*, (proviene principalmente de Brasil, Etiopía, Bolivia y Paraguay); y (4) *robustas* (Angola, Benín Camerún, República Centroafricana, Congo, Costa de Marfil, Guinea, Indonesia, Liberia, Madagascar, Nigeria, Filipinas, Sierra Leona, Sri Lanka, Tailandia, Togo, Trinidad y Tobago, Vietnam, Zaire y Uganda).

¹ La actual "crisis del café" se inició cuando el precio internacional del café se desplomó en 1998 a niveles a menudo inferiores a los costos de producción. Han persistido los precios bajos, produciendo enormes efectos en los productores de todo el mundo, cuyos ingresos se han visto cercenados.

En siete países se concentra el 73% de la producción mundial de café verde: *Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, Etiopia, India y México*. Es un mercado bastante concentrado, pues tan solo Brasil origina el 29%, con una oferta que sobrepasa a los 2 millones de toneladas.

Para el 2007, el Consumo mundial de café (7.36 millones de toneladas) ha sido mucho mayor que la producción mundial (7.09 millones de toneladas), este déficit (0.27 millones de toneladas) hizo que los países disminuyeran sus inventarios iniciales de café para poder suplir a la demanda (se estima que para el 2007 existen en existencias iniciales aproximadamente 1.52 millones de toneladas) no obstante la oferta de café arábicas lavado, que son los cafés que se producen en Centro América denominados Otros Suaves, ha venido aumentando en comparación con la oferta total. La sobre Demanda mundial de café en los diferentes mercados se origina especialmente por la disminución de la producción en Vietnam (el 96% de su producción es robusta) y Brasil (las nuevas áreas cafetaleras al norte de Brasil es predominante el cultivo de robusta). Las variaciones de la producción en estos dos países ha mantenido reducido los precios del café robusta y ha afectado también los precios del café arábigo lavado.

Por otra parte el mercado de café diferenciado actualmente es sólo el 1% del volumen a nivel mundial y equivale a más de USD 530 millones en precios al consumidor. Esta demanda de cafés diferenciados de alta calidad en los últimos años ha venido creciendo a razón de aproximadamente un 20% cada año. Se entiende por cafés diferenciados los cafés que han logrado establecer nichos de mercado por la tecnología limpia empleada (cafés amigables con las aves, ecológicos y orgánicos), por la condición de quienes lo producen y su compromiso con temas sociales (cafés bajo el régimen de comercio justo, cafés sin mano de obra infantil), por el destino de los beneficios (café que propician inversiones sociales) y por las características organolépticas intrínsecas (cafés finos con tazas excepcionales). Hay otras formas de diferenciación como son las variedades (Maragogype, bourbon y otras), el tamaño del grano y la preparación del café oro (cero defectos).

Los cambios estructurales en la oferta mundial de café y en las preferencias crecientes del consumidor hacia el consumo de café finos representan una oportunidad para la caficultura nicaragüense que posee ventajas comparativas que pueden convertirse en ventajas competitivas, enfatizando, en la calidad y el mercadeo.

A pesar de la fluctuación siempre existente en el precio internacional del café, en Nicaragua es uno de los principales rubros de exportación. Prueba de ello es que en 2007 la exportación de café por parte de Nicaragua fue de 188.30 millones de dólares, equivalente a un 15.76% de las exportaciones de mercancías totales del país para dicho año.

II. PRODUCCION

II.1 Producción Mundial

Las cifras y estimaciones sobre la producción mundial de café varían de una fuente estadística a otra, existiendo en ocasiones diferencias considerables. Sin embargo, las dos fuentes consultadas la Organización Internacional del Café (OIC) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), coinciden en que la producción de la cosecha 2007 será menor que la cosecha anterior.

Tabla No. 1 Producción Mundial de Café (Miles de toneladas)

Periodos	USDA	OIC	Promedio
2002	7,591.08	7,389.06	7,490.07
2003	6,548.16	6,302.89	6,425.53
2004	7,267.44	6,918.84	7,093.14
2005	6,737.46	6,548.10	6,642.78
2006	8,059.26	7,532.40	7,795.83
2007	7,373.04	7,089.30	7,231.17

Fuente: USDA, OIC.

De acuerdo a la OIC, la producción mundial 2007, fue de 7.09 millones de Toneladas. Registrando una disminución de 5.88% con respecto al periodo anterior. Por su parte el USDA reporta una producción mundial de 7.37 millones de toneladas, es decir 4.0% mas de lo reportado por la OIC.

**Tabla No. 2 Principales países productores de Café
(Miles de toneladas)**

Países	2004	2005	2006	2007
TOTAL	6,918.84	6,548.10	7,532.40	7,089.30
AFRICA	860.82	775.20	902.34	870.42
Camerón	43.62	50.94	49.62	47.70
Costa de Marfil	138.06	117.72	170.82	90.00
Etiopía	274.08	240.18	278.16	343.98
Kenya	45.36	37.50	49.32	43.50
Tanzania	45.78	43.26	45.00	49.98
Uganda	155.58	129.54	156.00	165.00
Otros	158.34	156.06	153.42	130.26
ASIA Y OCEANIA	1,723.98	1,744.68	1,938.66	1,886.10
India	275.52	263.76	304.74	291.00
Indonesia	452.16	519.54	399.00	386.76
Papúa Nueva Guinea	59.88	76.08	48.42	58.32
Tailandia	53.04	59.94	45.96	55.20
Vietnam	850.44	815.70	1,107.30	1,050.00
Otros	32.88	9.66	33.24	44.82
MEXICO Y AMERICA CENTRAL	948.84	1,042.98	1,026.60	1,124.46
Costa Rica	113.22	106.68	94.80	112.92

Países	2004	2005	2006	2007
El Salvador	86.22	90.12	82.32	88.56
Guatemala	222.18	220.56	237.00	240.00
Honduras	154.50	192.24	207.66	229.98
México	232.02	253.50	252.00	270.00
Nicaragua	67.80	103.08	78.00	105.00
Otros	72.90	76.86	74.76	78.00
SUR AMERICA	3,385.14	2,985.18	3,664.80	3,208.32
Brasil	2,356.32	1,976.70	2,550.78	2,164.20
Colombia	721.98	739.74	729.78	744.00
Ecuador	56.28	67.20	70.02	66.30
Otros	250.56	201.54	314.34	233.82

Fuente: Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

La producción total de arábicas en este año de cosecha 2007 es de 4.35 millones de Toneladas, frente a 2.74 millones de toneladas de Robustas. La proporción correspondiente a los arábicas en la producción mundial es de 61.31%, frente al 38.69% correspondiente a los robustas.

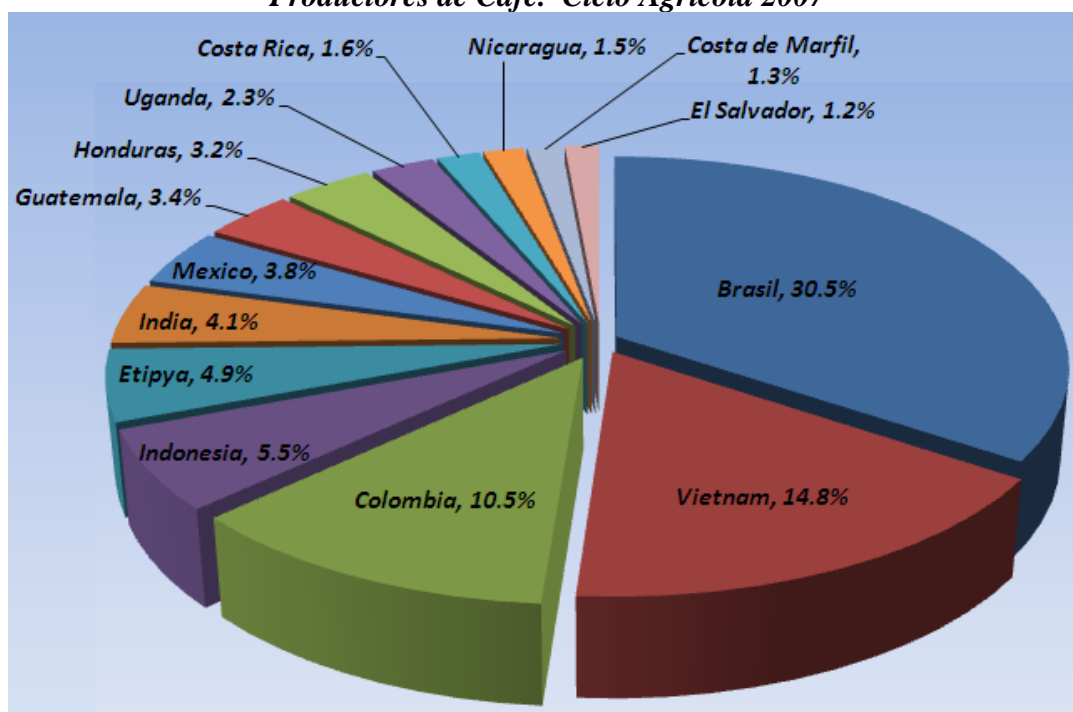
El análisis de la evolución de la producción de robustas indica un aumento de la proporción que les corresponde en la producción mundial de café, que pasó de 18.35% en 1965 a 39% en 2007. Ese incremento de producción fue acompañado de un aumento del diferencial de precio con los Otros Suaves. El análisis de un período de más de 40 años muestra una fuerte correlación entre esos dos indicadores.

Tabla No. 3 Producción de Café por Variedad
(Miles de toneladas)

VARIEDAD	2004	2005	2006	2007
Total Mundial	6,918.84	6,548.10	7,532.40	7,089.30
Arábicas	4,541.58	4,048.14	4,730.28	4,346.10
Suaves colombianos	800.70	804.06	807.00	819.48
Otros Suaves	1,505.88	1,528.26	1,627.62	1,651.26
Natural de Brasil	2,234.94	1,715.88	2,295.72	1,875.42
Robusta	2,377.26	2,499.96	2,802.12	2,743.14

Fuente: Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

Grafico No. 1 Participación en el Mercado Internacional de los Principales Productores de Café. Ciclo Agrícola 2007

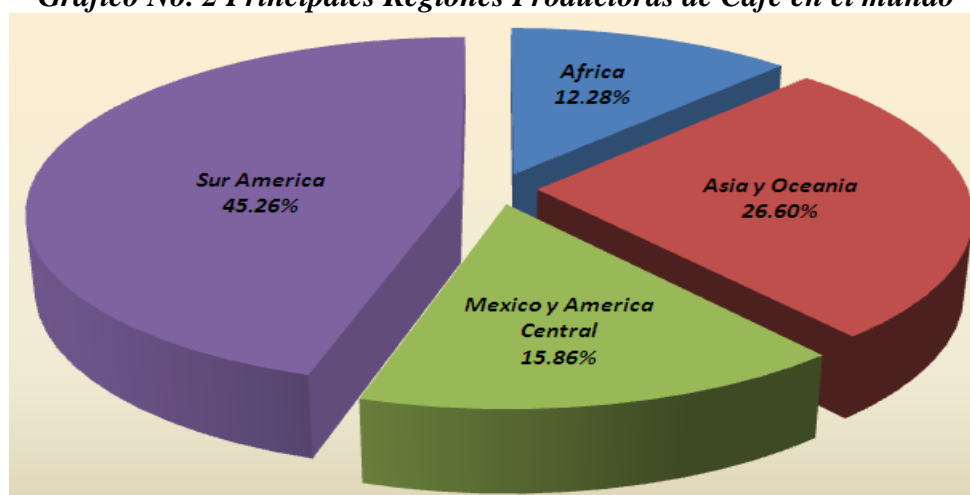


Fuente: En base a datos de la Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

Según las proyecciones realizadas por la Organización Internacional del Café (OIC), la producción mundial para el ciclo 2008-2009 de café se prevé en aproximadamente 7.68 millones de toneladas. Con respecto a la al ciclo 2007-2008 (7.09 millones de toneladas), se estima un crecimiento de aproximadamente 8.3% en la producción mundial.

Brasil, Vietnam y Colombia producen en conjunto aproximadamente el 56% de la producción total de café en el mundo.

Grafico No. 2 Principales Regiones Productoras de Café en el mundo



Fuente: En base a datos de la Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

Como podemos observar en el Grafico No.2 el bloque económico que mas produce café es América del Sur (principalmente Brasil y Colombia), en donde el 80% de la producción es “Arábica”, en segundo lugar se encuentra Asia y Oceanía (Vietnam, Indonesia e India), en donde le 89% de la producción es “Robusta”, en tercer lugar esta México y América Central (México, Guatemala, Honduras, Costa Rica y Nicaragua) y el 99.23% de la producción es “Arábica”, y en el cuarto lugar se encuentra África (Etiopia, Uganda y Costa de Marfil) en donde le 56% de la producción es “Arábica”.

A nivel mundial Brasil es el mayor productor de café, el cual representa en promedio un 31% del total de la producción mundial.

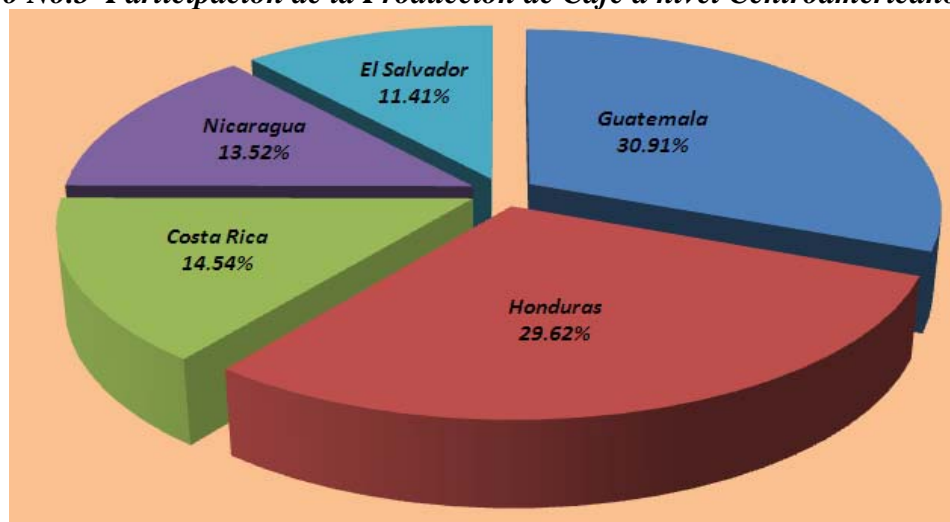
II.2 Producción Regional

Centroamérica posee las condiciones edafoclimáticas ideales para producir todas las variedades de café pero su potencial no se explota plenamente. Guatemala, Honduras y Nicaragua, podrían alcanzar mejores niveles de productividad para competir en el mercado mundial del grano de oro. A pesar de los atrasos tecnológicos en la actividad, la productividad centroamericana promedio, no obstante, es superior a la colombiana, país que se ubica como el segundo productor mundial.

En lo que respecta a la producción centroamericana, ésta ascendió a 776.46 miles de toneladas en el 2007 y representa el 11% de la producción mundial, siendo Guatemala el mayor productor de la región.

A pesar de la cultura de consumo en Nicaragua (2.08 kilogramos per cápita estimados para el 2006) y de la cantidad de productores de café que se encuentran activos en el país, Nicaragua se encuentra en el cuarto lugar entre los productores centroamericanos, con una participación promedio de la producción regional del 13.5% aproximadamente.

Grafico No.3 Participación de la Producción de Café a nivel Centroamericano (2007)



Fuente: En base a datos de la Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

Para el ciclo agrícola 2007, el principal productor de café en la región fue Guatemala (30.91%), en segundo lugar le sigue Honduras (29.62%), en tercer lugar Costa Rica (14.54%), en cuarto lugar Nicaragua (13.52%) y en ultimo lugar el Salvador (11.41%).

Tabla No. 4 Producción de Centroamérica 2004-2007
Miles de toneladas

	2004	2005	2006	2007
TOTAL	643.92	712.68	699.78	776.46
Guatemala	222.18	220.56	237.00	240.00
Honduras	154.50	192.24	207.66	229.98
Costa Rica	113.22	106.68	94.80	112.92
Nicaragua	67.80	103.08	78.00	105.00
El Salvador	86.22	90.12	82.32	88.56

Fuente: Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

II.3 Producción Nacional

2.3.1 Cantidades Producidas

Según resultados preliminares anunciados por el Banco Central de Nicaragua (BCN), para el ciclo agrícola 2007/2008, la producción nacional de café alcanzó un volumen de 1.99 millones de quintales oro (91.63 miles de toneladas), en una superficie en producción de 181,970 manzanas, obteniéndose un rendimiento promedio de 10.95 quintales por manzana. En comparación con la cosecha del ciclo anterior, estos datos reflejan un incremento del 63.8% en el volumen de producción, así como del 47.4% en el rendimiento promedio obtenido. Esto se atribuye principalmente, al manejo y la inversión realizada por los productores de los departamentos de Matagalpa y Jinotega, a partir del año 2004/05 a través de esfuerzos propios y con apoyo de proyectos y programas, la naturaleza bianual del cultivo que propició una producción mayor para el año agrícola 2005/06 y 2007/2008.

Tabla No. 5 Producción, área cosechada y rendimiento

Ciclos	Área Cosechada Mz	Producción (qq-Oro)	Producción TM	Rendimiento (qq-mz)
1994/95	105,000	920,000.0	42,320.0	8.76
1995/96	120,200	1,200,900.0	55,241.4	9.99
1996/97	120,713	1,099,700.0	50,586.2	9.11
1997/98	132,869	1,429,700.0	65,766.2	11.26
1998/99	133,545	1,439,300.0	66,207.8	11.23
1999/00	143,388	2,083,300.0	95,831.8	14.53
2000/01	154,696	1,808,500.0	83,191.0	11.69
2001/02	156,110	1,271,700.0	58,498.2	8.22
2002/03	165,220	1,152,300.0	53,005.8	7.43
2003/04	165,220	1,795,800.0	82,606.8	10.87
2004/05	165,220	1,100,636.0	50,629.3	6.66
2005/06	181,965	2,074,552.0	95,429.4	11.40

Ciclos	Área Cosechada Mz	Producción (qq-Oro)	Producción TM	Rendimiento (qq-mz)
2006/07	163,763	1,216,168.0	55,943.7	7.43
2007/08	181,970	1,992,061.0	91,634.8	10.95

Fuente: BCN

Para el ciclo agrícola 2007/08 los estimados de cosecha reflejan, que la producción alcanzará alrededor de 1.8 millones de quintales oro, representando esto, un crecimiento de alrededor del 20% respecto a 2006/07, lo que en parte se explica por efectos de la bianualidad del cultivo que alterna cosechas altas y cosechas bajas, ya que las plantaciones requieren de cierto tiempo para recuperarse y producir a un nivel superior, pero se reporta que se obtuvo un 10.7% de incremento de la meta productiva establecida por el MAGFOR..

La actividad cafetalera representó en el año 2007, el 8.21% del Valor Bruto de Producción, el 17.46% del Valor Agregado del sector agrícola (solo agricultura), y el 8.21% del valor agregado del sector Agropecuario (incluye Agricultura, silvicultura, pesca y minería). A la vez, la actividad cafetalera ha representado entre 4% - 7% del PIB nicaragüense.

Tabla No. 6 Valor Agregado (Millones de córdobas de 1994)

Años	Sector Agropecuario	Sector Agrícola	Café	Participación
1996	ND	2,653.5	427.2	16.10%
1997	ND	2,473.5	426.7	17.25%
1998	ND	2,346.3	514.0	21.91%
1999	ND	2,536.6	577.4	22.76%
2000	ND	2,908.8	747.9	25.71%
2001	6,001.6	2,975.6	767.7	25.80%
2002	6,004.5	2,884.2	575.4	19.95%
2003	6,080.0	2,924.2	543.7	18.59%
2004	6,469.4	3,104.5	715.1	23.03%
2005	6,715.0	3,231.7	572.8	17.72%
2006	6,921.2	3,373.1	739.8	21.93%
2007	6,989.3	3,285.5	573.5	17.46%

Fuente: Anuario de estadísticas económicas del BCN 2001/2007

2.3.2 Características de la producción

El 95% del café producido en Nicaragua es cultivado en sombra, lo que garantiza una calidad suprema. *El 100% del café nicaragüense es Arábica lavado, y sus variedades son: Caturra, Borbón, Maragogipe, Típica y Cautilla.* La especie Arábica es la más apreciada, crece en alturas entre 900 y 2,000 metros. Su contenido en cafeína es relativamente bajo (entre un 0.9% y un 1.5%), y su cultivo es más delicado por lo que requiere más cuidado. Sus frutos son redondos, suaves, levemente agrios, color achocolatado, de corteza lisa e intenso perfume.

Café a nivel pergamino es el grano de café que esta cubierto por la cascarilla denominada comúnmente pergamino. Es el grano procedente de frutos maduros, bien despulpados, con fermentación adecuada, lavado, de coloración blanco gris o amarillo claro, no contaminada y de color característico. Nicaragua exporta muy poco de este producto, ya que lo que exporta principalmente es el café a nivel oro o café verde. Este término se usa para el grano de café que se le han separado las distintas envolturas a través del procesamiento agroindustrial.

Una vez se han recolectado los frutos del cafetal, han de ser procesados por uno de dos métodos. En función de si se emplea agua o no en su procesamiento, los cafés se clasifican en lavados y no lavados.

✚ **El Método Húmedo**, que da lugar a los cafés Lavados, es el más costoso y complejo y se emplea principalmente con los cafés Arábicas de alta calidad, para conservar todas sus propiedades. No es extraño, por tanto, que los cafés más caros –y también los mejores sean los Arábicas Lavados.

✚ **El Método Seco**, más sencillo y barato, se aplica a semillas de menor calidad, principalmente en lugares con mucho sol. El grano arábicas de Brasil se procesa por este método, consistente en extender los frutos en capas delgadas para que se sequen al sol durante 3 ó 4 semanas, rastrillándolos de vez en cuando, hasta que la pulpa quede desecada. En ese momento, se procede al descascarillado de los granos de café.

El Método Húmedo, por su parte, consta de varias fases:

1ª Fase: BENEFICIADO HÚMEDO: Tiene 3 etapas:

- a) **DESPULPADO**.- Mediante una máquina de fricción llamada despulpadora y bajo un chorro de agua, se separa la pulpa o parte carnosa del fruto de los granos que contiene. Este paso debe realizarse dentro de las 24 horas inmediatas a la recolección
- b) **FERMENTACIÓN**.- Los granos se dejan en remojo durante un periodo que oscila entre las 8 y las 36 h. según la temperatura ambiente, para que comiencen a fermentar, a fin de potenciar sus características de aroma y sabor.
- c) **LAVADO**.- Tiene por objetivo interrumpir la fermentación, limpiar todas las impurezas que todavía puedan quedar sobre el grano y eliminar los granos enfermos.

2ª Fase: BENEFICIADO SECO

Los granos de café, recubiertos ahora tan sólo por el pergamino, se dejan secar al sol y se trillan. Cuando están adecuadamente secos, el café en este punto se denomina Café Pergamino y es el estado ideal para almacenar el grano hasta su exportación.

3ª Fase: DESCASCARILLADO, PULIDO Y CLASIFICACIÓN

El último paso, a realizar antes de la exportación o comercialización interior, consiste en eliminar el pergamino de los granos, pulirlos para eliminar los últimos restos de membranas –estos dos pasos se realizan con máquinas y clasificarlos mediante cribas.

2.3.3 Productividad

El café en Nicaragua cuenta con los factores básicos para obtener un buen café competitivo ya que se encuentran en tierras fértiles con alturas adecuadas, cultivos en sombra, abundante mano de obra para las labores agrícolas y suficientes precipitaciones para el crecimiento del cultivo. Pero hay algo que lo hace poco competitivo a lo interno del país es el bajo rendimiento por manzana, que es un promedio de 10 qq/mz.

Uno de los factores que inciden en el bajo rendimiento es la tecnología atrasada por falta de asistencia técnica en análisis de los suelos, semillas mejoradas, maquinaria adecuada en beneficios húmedos, dificultades de financiamiento, insumos insuficientes debido a esta falta de financiamiento, malos caminos que dificultan el acceso a las plantaciones tanto para la salida de la cosecha como para el transporte de los fertilizantes, de insecticidas y del personal

Para el ciclo 2007-2008, el área sembrada de café fue de 181,970 manzanas en total, con una producción estimada de 1,992,061.0 quintales oro, lo que da un rendimiento de 10.95 qq por manzanas sembrada, superior a la productividad obtenida en el ciclo anterior.

2.3.4 Presentación del bien.


El café oro a nivel internacional se comercializa por sacos de 60 Kg., aunque su medida de comercialización en Nicaragua es de quintales oro, equivalente a 46 Kg.

2.3.5 Usos del Producto

A partir de la semilla tostada y molida se elabora la infusión conocida por el mismo nombre. Suele tomarse como desayuno o en la sobremesa después de las comidas y es una de las bebidas sin alcohol más socializadoras en el mundo.

El café puede servirse tal cual o mezclarse con leche o crema. Se le suele añadir azúcar, y en ocasiones chocolate o especias como la canela, nuez moscada o carda. Generalmente se sirve caliente, pero recientemente se han ido extendiendo bebidas congeladas a base de café.

Existe una variedad de preparaciones que incluyen sólo café expresso y leche caliente:

-  Latte macchiato, es leche caliente "manchada" con café expresso (pequeña cantidad de expresso). El café se agrega sobre la leche.

- ✚ Café latte, es un café expresso con leche caliente. Las proporciones son 1/3 de expresso y 2/3 de leche caliente. En francés es conocido como café au lait, y en español simplemente café con leche.
- ✚ Cappuccino (o capuchino en español), es un café expresso al que se le añade leche espumosa, generalmente salpicada con polvo de cacao. La proporción debe ser 1/3 de expresso, 1/3 de leche y 1/3 de espuma de leche. La palabra “cappuccino” se toma de la semejanza del color de esta preparación con el color de los hábitos de los monjes de esa orden. Como la leche se agrega al café, es posible demostrar la destreza en este procedimiento en lo que se ha denominado arte del latte.
- ✚ Café cortado o café macchiato, café expresso con espuma de leche encima. Macchiato significa "manchado" en italiano, o sea un café "manchado" con leche (pequeña cantidad de leche). Máximo debe ser 1/3 de espuma de leche. En algunas partes el Macchiato es simplemente un expresso con un toque pequeño de leche.

Existe una gran cantidad de variaciones en la preparación del café, que incluyen otros ingredientes como: licores, cremas y especies. Los nombres pueden variar de país o zonas geográficas:

- ✚ Americano: es un café reducido o suavizado con el doble o más de agua de lo normal.
- ✚ Árabe: café con azúcar, hecho a partir de agua hervida con canela y cardamomo.
- ✚ Barraquito: es un café cortado largo con leche, leche condensada, canela, una raspa de limón y un chorrito de Licor 43 o Tía María.
- ✚ Bedoña: un café con chocolate a la taza y leche condensada.
- ✚ Blanco y negro, un granizado de café con leche merengada o con helado (de turrón o mantecado).
- ✚ Biberón de Milán: un café mezclado con leche condensada, yema de huevo, vermut, una rodaja de limón y canela, servido con hielo granizado.
- ✚ Bombón, biberón o goloso: (en Canarias, cortado condensada) es un café con leche condensada. Es típico de la zona del Levante español.
- ✚ Carajillo: una bebida con alcohol preparada con brandy, ron u otros licores y café a partes iguales. En algunas partes, el licor se quema con azúcar, unos granos de café y una corteza de limón, salvo que se vaya a servir con nata, en cuyo caso, se quema sin limón.
- ✚ Café Moka: es un 1/3 café expresso, 1/3 de chocolate y 1/3 de leche
- ✚ Chocolateado: un café al que se le añade chocolate a partes iguales.
- ✚ Crema: (café-crème) un café en el que se añade un poco de crema fresca o una nube de leche. En la Suiza francófona, al café con leche se le llama renversé (invertido).
- ✚ Frappé: a base de café soluble batido, se puede servir con leche y siempre muy frío. Es muy popular en Grecia.
- ✚ Irlandés: una bebida con alcohol preparada con un volumen de whisky por cada tres volúmenes de café.
- ✚ Café vienés: (o cappuccino alla viennese) es una preparación compuesta de un café expresso largo bastante claro, al cual se le añade leche caliente batida con crema, y como el cappuccino, se adorna el café vienés con chocolate en polvo o en virutas.

El café instantáneo y soluble es café seco en polvo o granulado, que se puede disolver rápidamente en agua caliente para ser consumido.

2.3.6 Principales zonas de producción

El 74% de la producción se obtuvo en la región VI, siguiéndole la región I con el 17%; el resto corresponde en orden de importancia a las regiones, IV, V, III, II. A nivel departamental, la mayor producción correspondió a Jinotega, le siguen Matagalpa, Nueva Segovia y Madriz. En estos cuatro departamentos se produjeron los equivalentes al 91% de la producción nacional.

Hay tres zonas principales donde se cultiva el café, las cuales son:

1. Región Norte Central

Esta región produce aproximadamente el 83.80% de la producción nacional y posee unas condiciones agro-ecológicas excepcionales para la producción del café, incluye los departamentos de **Matagalpa, Jinotega y Boaco**. La región central produce más que todo café Strictly High Grown (SHG) o tipo grano estrictamente de altura, con una taza perfectamente balanceada. Esta zona incluye la llanura de montañas Isabelia, las montañas de Peñas Blancas y las montañas de Matagalpa y Jinotega. Estas condiciones hacen de estas tierras primordiales para la producción del café.

2. Región Noreste

Esta región es responsable por la producción del 13.60% de la producción nacional y comprende los departamentos de **Madriz, Nueva Segovia y Estelí**. Las plantaciones de café se han desarrollado mayormente en las lomas de Dipilto y Jalapa en Nueva Segovia; Mirafior y Pueblo Nuevo en Estelí; las Sabanas, Somoto Viejo, San Juan de Río Coco y Telpaneca en Madriz. Cada área tiene calidades diferentes en la producción de su café, por lo cual estas zonas pueden crear marcas diferenciadas en la taza, abriendo la ventana para productos geográficos distintivos.

3. Región Pacífica Sur

Esta zona produce alrededor del 2.60% de la producción nacional. Las zonas de cultivo en esta región incluyen los departamentos de **Carazo, Granada, Masaya, Managua y Rivas**. Las ciudades importantes son Jinotepe, San Marcos, Diriamba, El Crucero, Masatepe, La Concha, los volcanes Mombacho y Casitas, y la Isla de Ometepe. Esta región ofrece café de muy alta calidad con un excelente aroma, fragancia y acidez moderada para crear una taza fresca y bien balanceada. La producción en esta región es muy tradicional ya que es dirigida por productores pequeños, aunque se diferencia del resto del país en que las técnicas de procesamiento son mucho mas integras y centralizadas.

También se cultiva en **Chinandega, León, Chontales y Río san Juan. Y en la Costa Atlántica en la RAAS y la RAAN.**

2.3.7 Comportamiento del Financiamiento

En el ciclo agrícola 2007/08 el monto financiado por la Banca formal fue de C\$392.91 millones de córdobas. En comparación con el financiamiento otorgado en el ciclo anterior, se refleja una baja del 7.4% en el monto desembolsado. De acuerdo a lo informado por los Bancos comerciales, el financiamiento otorgado al rubro café durante el ciclo agrícola 2005/06, se destinó en un 92% para las actividades de corto plazo y en un 8% para las actividades de largo plazo (o crédito para inversión).

La agroindustria del café tiene limitación en algunos de los factores especializados de la producción. La banca no ha podido atender eficientemente la producción agrícola del café. La eliminación de la Banca Estatal que en 1990-91 financiaba 80,300 mzs de café bajó a 22,700 mzs en 1996-97 dejando un vacío en la atención a los pequeños y medianos agricultores. Los agricultores medianos y pequeños han expresado que no tienen financiamiento suficiente para capital de trabajo.

**Tabla No. 7 Nicaragua: Comportamiento del Financiamiento del rubro café.
Periodo 1996-2007**

Ciclos	Manzanas Habilitadas			Monto Financiado (Miles de C\$)		
	Corto Plazo	Largo Plazo	Total	Corto Plazo	Largo Plazo	Total
1996/97	45,643	3,088	48,731	181,795.20	21,327.20	203,122.40
1997/98	64,530	8,406	72,936	335,637.40	76,010.70	411,648.10
1998/99	77,388	7,409	84,797	782,963.00	167,620.20	950,583.20
1999/00	100,386	18,395	118,781	1,515,117.80	363,691.80	1,878,809.60
2000/01	45,574	4,099	49,673	839,734.80	167,654.80	1,007,389.60
2001/02	14,286	2,964	17,250	170,309.60	107,152.20	277,461.80
2002/03	27,472	8,432	35,904	260,976.30	248,218.40	509,194.70
2003/04	16,136	1,976	18,112	157,762.30	271,124.80	428,887.10
2004/05	19,555	4,805	24,360	205,284.10	171,027.20	376,311.30
2005/06	32,168	72	32,240	320,508.50	27,912.00	348,420.50
2006/07	-	-	25,427	-	-	261,344.90
2007/08	-	-	27,649	-	-	392,907.90

Fuente: Bancos Comerciales, recopilados por la Dirección de Estadísticas del MAGFOR

2.3.8 La Agroindustria

La industria del café a nivel mundial esta atravesando por un período de alta competitividad entre las naciones productoras. El precio del café en el mercado mundial es sumamente volátil, este mercado se caracteriza por tener precios picos producidos por fenómenos naturales y posteriormente pasa por largos períodos de precios bajos que no incentiva a los países productores a promover la producción del café.

PROCESAMIENTO O BENEFICIADO DEL CAFÉ

Tipos de Plantas Beneficiadoras La cadena del procesamiento de café en Nicaragua, está integrada por tres tipos de beneficios (PENC, 2001)

- ✓ Los Beneficios Tradicionales que constituyen el 37% de los beneficios nacionales, se caracterizan por ser infraestructuras familiares. Los residuales, pulpa y aguas mieles, son vertidas en las corrientes de aguas que se aprovechaban para el beneficiado del café.
- ✓ Los beneficios empresariales por su parte, se erigen como uno de los pilares de la actividad industrial cafetalera nicaragüense y de la cadena de exportación, pues trabajan en asociación con propietarios independientes o como parte de la organización misma del exportador, forman parte del grupo Beneficiador-Exportador-Comercializador interno. Su aventajada participación en la red misma de procesamiento, y de flujos en la cadena nacional (47% de los beneficios nacionales) está fundamentada en su mayor capacidad de procesamiento de café oreado por su moderna infraestructura, organización y dinámica empresarial. En el país, este grupo es controlado por tres grandes compañías nacionales y cuatro extranjeras (VOLCAFE, Grupo CON, CISA, Neumann).
- ✓ Los beneficios independientes, es el otro grupo de Beneficiadores-Acopiadores que representan el 16% de los beneficios nacionales. Estas son empresas que acopian y venden el grano verde a un comercializador. Algunos de estos beneficios tienen sus propios agentes o brokers en los mercados internacionales.

TORREFACCIÓN O TOSTADURÍA

Se distinguen tres tipos principales de productos finales: café soluble, tostado y bebidas. Cada uno de ellos implica diferentes segmentos de mercado, con diferentes estructuras. Hay integración vertical en las firmas y diferenciación horizontal del producto (variedades), con un fuerte poder de marca, acompañado de desarrollo de estrategias de mercadeo por parte de las empresas.

La tendencia a la concentración se observa también en las industrias tostadoras de los países consumidores, donde cuatro empresas torrefactoras (KRAFT, GENERAL FOODS, PROCTER & GAMBLE y NESTLÉ) procesan actualmente casi la mitad del café de los países de la OECD, y por tanto, inciden en el precio pagado a los productores de café vía cotizaciones internacionales.

Algunas de ellas tienen además sus propias comercializadoras que importan el café verde y distribuyen el procesado. Se puede mencionar la KRAFT JACOBS SUCHARD (KJS), cuyo ámbito de negocios comprende Estados Unidos y Europa.

LA INDUSTRIA NICARAGÜENSE DE LA TOSTADURÍA

La industria de la tostaduría de café en Nicaragua está controlada mayoritariamente por una sola empresa (CAFÉ SOLUBLE). El 95% de su producción es café instantáneo. Esta empresa ha desarrollado 4 marcas propias de café instantáneo a saber: café Presto es

comercializado en el mercado nacional y Costa Rica; café Musún cubre el mercado de El Salvador y Guatemala; Café Toro se comercializa en El Salvador y Nicaragua, y finalmente café óptimo que se comercializa en el mercado nacional.

Para la producción del café instantáneo, la empresa se abastece de materia prima de la producción nacional de café oro, principalmente de una sola comercializadora (CISA), e importa el café robusta para las mezclas, de Ecuador principalmente.

Pese a que existen dos compañías tostadoras más, los niveles de consumo per cápita de café en el país, muestran pequeños aumentos. Por su parte, la producción de café molido ha mostrado fuertes altibajos en el período en referencia. La empresa tiene una participación de entre el 20 y 30% del mercado nacional, con tres marcas principales: Café Selecto, Espresso y Toro.

También existen otras industrias de tostaduría que están cobrando fuerza en el mercado tales como:

Tostadoras	Marcas Comercializadas	Teléfonos
Café Premium Segovia	Segovia, Segovia Premium, Café Dipilto Ecológico, Café Diriangén	5342073
Tostaduría Suprema	Café Supremo	7823353
Industrias C. B.	Café CB, Café Loro	2632790
Café Brimont S.A	Café San Sebastián, Café Real	2680297
INHalsa	Café Conchita	2771760
Café Pureza	Café Pureza	7725177
Musa industrial S.A	Café Sol	2897484
Esperanza Coffee Group	Angelina, San Gabriel, Apanás	7722719
Café Colonial	Café Colonial	2632300
Café El Sembrador	Café El Sembrador	2760791
Café Nicaragüense Industria	Café Nicaragüense, Oro verde , Montecarlo	7133860
Café El Caracol	Café El Caracol	2480451 2480453
Casa del Café	Casa del café	2782001 2782605
SAECO Centroamérica S.A.	Café Las Flores	2493620
Café Excelsor S.A.	Café Excelsor, Café Brioso	2550225
Tostaduría La Aurora Ocotal	Café Aurora	7322481

Las compañías tostadoras utilizan la red de comercio existente en el país, de mercados mayoristas, detallistas-pulperos, detallistas-supermercados, distribuidoras y pequeños negocios.

2.3.9 Gremios y Asociaciones

➤ Asociación de Exportadores de Café de Nicaragua (EXCAN)

Esta asociación vela por el buen funcionamiento de la comercialización del rubro exportador, identificando y resolviendo las restricciones de los procesos de registros y comercialización del café. También funciona como facilitador en el proceso de exportación, ayuda a sobrepasar obstáculos al prestar sus conocimientos del mercado interno e internacionales. Esta organización no comercializa el grano, si no que juega el rol de intermediario entre los productores y las diferentes casas exportadoras.

➤ Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua (ACEN)

Esta asociación es una de las organizadoras de la taza de la excelencia, que integra a su vez a un conglomerado de grupos cooperativos de pequeños productores y algunos proyectos de desarrollo, interesados en la calidad del café de Nicaragua, que mantiene un programa de certificación, que permite a los productores que logren dicho sello poder vender en el mercado internacional el quintal de café a un precio superior en un 20 por ciento por arriba del precio del café convencional.

➤ Asociación de Cooperativas de Pequeños Productores de Café de Nicaragua (CAFENICA)

Es una Asociación que actúa de plataforma promocional para los asociados. Actualmente está formada por 12 organizaciones cooperativas que aglutinan el 41% de todos los pequeños productores y productoras de café de Nicaragua: más de 9.118 personas. Entre todos producen el 19% del café de Nicaragua, participan con un 19% de las exportaciones nacionales de café y concentran la mayor parte del café orgánico certificado del país.

Esta institución comercializa el café pergamino y oro que compra a lo interno especialmente en la zona norte, generalmente en Matagalpa y Jinotega. La mayoría del café que compra lo vende a grandes empresas comerciales exportadoras, y el resto lo exportan siendo esta una cantidad mínima generalmente.

➤ Liga de Cooperativas de Estados Unidos (CLUSA)

CLUSA Internacional, empezó un programa con fondos de la USAID de Certificación Orgánica con los cafetaleros en 1995. Con este programa se le otorgo asistencia a grupos de cafetaleros o productores. El programa consistía en apoyo a cuatro departamentos específicamente: Matagalpa, San Juan de Río Coco, Jinotega y Boaco, otorgando asistencia técnica, en el proceso de producción y en el proceso de comercialización. Esta asistencia técnica se daba en todo el proceso de producción y de comercialización.

También se les ayudo en el proceso de certificación orgánica para consecuentemente reducir costos, crear más empleos, mejorar la calidad del café y lograr la certificación orgánica de la finca.

CLUSA Internacional, se fue de Nicaragua y en su lugar quedó CLUSA Nicaragua (Asociación Liga de Cooperativas) que actualmente no tiene ningún programa en marcha en pro de este rubro, lo único que hace es que funciona como comercializador usando el método de Comercio Justo, compran a un precio más elevado el café orgánico y éste lo venden en EEUU bajo la marca Small Farmer.

➤ **TECHNOSERVE**

Technoserve es una organización que esta ayudando a los pequeños productores a mejorar la calidad de su café al adoptar nuevas técnicas de plantación, para que así puedan entrar al mercado especializado (dividido entre café orgánico y café gourmet) y pedir precios más altos por sus productos.

➤ **Unión Nicaragüense de Cafetaleros (UNICAFE)**

UNICAFE nació de la transformación de la Comisión nacional del Café (CONCAFE) que era un organismo de estado, para formar un nuevo organismo del sector privado, durante el periodo de privatización de las propiedades que tenia el gobierno en 1990.

La junta directiva de UNICAFE esta integrada por representantes de los principales gremios y asociaciones de productores de café, tales como UNCAFENIC (UPANIC), UNAG, CENPAP, AGRICAFE, que representan mas del 85% de los productores del país. UNICAFE dejó de depender del presupuesto nacional y paso a sostenerse con el aporte voluntario de los cafetaleros.

➤ **El Consejo Nacional del Café (CONACAFE)**

Fue creado por la Ley del Café, que está a cargo de supervisar la aplicación de la Ley del Café. Ese consejo entre sus varias responsabilidades, propone la distribución de las cuotas de exportación de café que pudieran regir en el país, conforme a los convenios y acuerdos internacionales correspondientes. También promueve la ejecución de políticas de financiamiento oportunas y adecuadas a la actividad cafetalera. Está encargada de gestionar ante el gobierno la construcción y reparación de vías de acceso a los centros productores del grano, así como promover la cooperación del sector privado. Es importante resaltar que este consejo también tiene la responsabilidad de promover el mejoramiento de la calidad del café nicaragüense a nivel de producción, beneficio, selección, clasificación, procesamiento y empaque.

➤ **El Fondo de Fomento y Desarrollo Cafetalero (FOCAFE)**

Fue también creado por la Ley del Café No. 368, que está destinado al desarrollo de proyectos de fomento y rehabilitación de la caficultora nacional y su administración estará a cargo del Consejo Nacional del Café (CONACAFE). A este fondo se le

incorporan los fondos no liquidados directamente por los productores, y también se provee de los préstamos, contribuciones y donaciones que obtenga el gobierno para este Fondo.

➤ **ESPANICA**

Es una organización formada por un acuerdo entre la ONG española Asociación Rubén Darío y la ONG Nicaragüense CIPRÉS. Dado al precedente creado por la Economía Popular, en la cual el trabajador estaba a cargo de todo, se decidió en conjunto de estas dos ONGs que se crearía en Nicaragua una sociedad comercializadora de los productos nicaragüenses en la que participarían los propios cooperativistas (al 50%). Así, mediante la participación en el capital de dicha sociedad los medios de comercialización también estaban en manos de los productores. Con este esquema de apoyo proporcionado por ESPANICA y con el apoyo de la Organización de Comercio Justo (OCJ), el productor queda en control de todo el proceso.

En Nicaragua, existen muchas organizaciones de productores y productoras como del Campo, CIPRES, PRODECOOP, UCPCO, han tenido vinculación con el Comercio Justo para vender café y otros productos como miel, ajonjolí, cacao, marañón, etc.

Gremios	Teléfonos	Fax
TECHNOSERVE	2547480	2547486
UNICAFE	7672604	2781303
CONACAFE	2703720 2703719	2703720
ACEN	2547549	
CLUSA	2657113	2657335
EXCAN	2785556	2788175
Asoc. De Cafetaleros de Jinotega	7822792	7822792
Asoc. de Cafetaleros de Masatepe	5232340	5232340
Asoc. De Cafetaleros de Matagalpa	7723330	7723330
Coffee Quality Nicaragua	2547485	2547486
CECOCAFEN	7726353 7724302	7723386
Cooperativa de Cafetaleros Boaco	5422554	5422554

2.3.10 Control de Calidad

El fomento del comercio, la promoción del café y el acceso a los mercados tiene dos ámbitos de acción que tienen que estar integrados. *El primero* de estos ámbitos es el ámbito internacional en donde se comercializa la producción *y el segundo es* el desarrollo de capacidades locales para producir productos de alta calidad en función del mercado. La creación de estas capacidades locales no debe enfocarse en la producción en sí solamente sino también en el desarrollo de los sistemas de registro y certificación de la calidad de los productos.

Nicaragua tiene una red de pequeños laboratorios de catación, los que están distribuidos por toda la zona productora de café y garantiza a los productores un acceso directo a los servicios de control de calidad. Estos laboratorios tienen un equipo muy bien capacitado que provee un análisis permanente de la producción del café a casi 6,000 productores.

La calidad del café esta regida por la **Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense del Café Verde (NTON 03 025-03)**, la que tiene como objeto establecer las especificaciones, características y métodos de análisis para la comercialización de café, tanto para la exportación como a nivel nacional. Dentro de las especificaciones de estas calidades de café se establecen el color, el secado, la humedad, el tamaño, el escogido y la taza de la calidad y variedad. El café verde que no reúna ninguno de los tipos de calidad indicados en esta norma, o que por cualquier motivo se considere de calidad inferior, se designará como “calidad según muestra”. Esta norma también establece los parámetros con los que se calculan los números de defectos del café, factor importante para la clasificación de este grano.

En el país hay tres laboratorios que controlan la calidad de café, certificando el café según su calidad. Estos laboratorios son aprobados y certificados para operar como tales por el Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC); los laboratorios son: **CERCAFENIC, BAGSA y AGROFORMA**. El laboratorio toma una muestra de máximo 500 gr, para el análisis físico-químico y húmedo, de acuerdo a lo prescrito en la **Norma Técnica de Muestreo de Granos Comerciales (NTON 03 028-99)**. Para que un saco de café pueda ser exportado, el exportador de este saco debe primero mostrar los resultados del análisis en el laboratorio de la muestra para que CONACAFE pueda otorgar el certificado de Calidad. De igual manera se requiere el Certificado Fitosanitario, el cual es emitido por el delegado regional del MAG-FOR, previa inspección del café.

Etiquetado y Certificaciones: **La Norma de Etiquetado de Alimentos Preenvasados para Consumo Humano (NTON 03 021-99)**, establece los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas de alimentos preenvasados para consumo humano, tanto para la producción nacional como extranjera. Esta norma es para los productos ya procesados que han pasado por un proceso de transformación que requiere del envase del producto. Se define como etiqueta cualquier rotulo, marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o grafica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en hueco-grabado o adherido al envase de un alimento.

Los requerimientos de la norma establece que en el etiquetado se deberán de presentar el nombre del alimento, la lista de ingredientes del producto, los aditivos alimentarios que se emplearon en materias primas u otros ingredientes del alimento, el contenido neto y peso escurrido, el nombre y la dirección del fabricante/ envasador/ distribuidor/ importador/ exportador/ vendedor, el país de origen, identificación del lote, registro sanitario, fecha de vencimiento, e instrucciones para el uso. Esta etiqueta, sino está originalmente en español, se deberá añadir al envase una etiqueta secundaria en español que contenga la información requerida por la norma.

Condiciones de almacenamiento y transporte: **La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Almacenamiento de Productos Alimenticios (NTON 03-041-03)**

establece los requerimientos sanitarios mínimos generales y específicos que tienen que cumplir las bodegas y/o almacenes destinados para la protección y conservación de alimentos ya sea materia prima y productos alimenticios con el fin de conservarlo en óptimas condiciones. Primeramente requiere que todas las bodegas y almacenes permanentes serán de construcción segura y atenderán a las disposiciones estipuladas en el Reglamento de Seguridad en las Construcciones. La calidad del producto deberá ser protegida a toda costa, por lo que se tiene que contar con buenos servicios sanitarios, limpieza, ventilación, iluminación y alcantarillado necesario. Esta norma establece que no se guardaran sacos vacíos usados dentro de la bodega, ni otros productos que puedan dañar el producto o la calidad del mismo. Los productos en buen estado deberán estar completamente separados de esos que tengan alguna maleza.

Normas técnicas, fitosanitarias y ambientales: **La Norma Técnica Nicaragüense de Muestreo de granos comerciales (NTON 03 028-99)** se tomara como guía para tomar una muestra de café para el laboratorio de máximo 500 gr. para el análisis físico-químico y húmedo. También se toma de referencia la **Norma técnica para la certificación fitosanitaria de productos agrícolas de exportación frescos y procesados (NTON 11 001- 00)**; **Norma técnica obligatoria nicaragüense de agricultura ecológica (NTON 11 010-03)**; **Norma técnica obligatoria nicaragüense para la certificación fitosanitaria de productos y subproductos vegetales y frutas frescas para la exportación (NTON 11 002-01)**; **Norma técnica de requisitos básicos para la inocuidad de productos y subproductos de origen vegetal (NTON 11 004-02)**; **La Resolución No. 407-02 de la Organización Internacional del Café (OIC)** establece que no se exportará café arábicas que tengan más de 86 defectos por muestra de 300 gr.

Como no existe una norma nacional que especifique los niveles de tolerancia de pesticidas y restricciones cuarentenarias, se siguen los estándares del Codex Alimentarius. El CODEX ALIMENTARIUS regula los Residuos de plaguicidas en los alimentos y establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y de residuos extraños.

III. CONSUMO

III.1 Consumo Mundial



El café es una bebida que se consume en grandes cantidades alrededor del mundo, más de dos terceras partes de la población mundial gusta del café como bebida.

El consumo mundial es firme debido principalmente a la dinámica demanda en los nuevos países miembros de la Unión Europea y en algunos países exportadores. Se calcula que el consumo mundial ha pasado de

6,752.16 miles de toneladas en el 2003 a 7,363.56 miles de toneladas en 2007, lo que representa una tasa media de crecimiento del 2.2% al año. En 2008 el consumo mundial podría llegar a 7,500 miles de toneladas y para el 2009 podría alcanzar cifras cercanas a 7,620 miles de toneladas, según estimaciones hechas por la OIC.

Hoy en día, la demanda de distintas calidades de café se encuentra en función de la tradición cultural de los consumidores. Francia, por ejemplo, posee una predilección por los cafés robustas, mientras que como se mencionó antes, Alemania denota una inclinación por los cafés suaves. Lo mismo ocurre con Suiza, donde la mayor parte de su demanda se compone de cafés suaves. En el caso de España, Reino Unido y Japón, se observa una tendencia hacia un mayor consumo de cafés fuertes, ya que su demanda se caracteriza por un mayor peso de las robustas y arábigos no lavados. En cambio, en Estados Unidos y Canadá existe una fuerte tradición de consumo de mezclas de distintas calidades de café, donde el precio representa un papel importante para establecer la proporción en que participa cada una de las calidades en la mezcla. Sin embargo, estos países tienen cierta predilección también por los cafés suaves.

La Organización Internacional del Café, estima en el periodo 2002 al 2007 que el 75% del consumo mundial de café es por los países importadores y un 25% por los países exportadores y productores. De forma tal que el consumo interno en los países exportadores fue de 1.96 millones de toneladas para el 2007, teniendo un crecimiento de 3.74% para el periodo 2003-2007; mientras que el consumo interno de los países importadores fue de 5.40 millones de toneladas, reportando un crecimiento de 1.60% para el periodo 2003-2007.

Tabla No. 8 Principales Países Consumidores Mundial de Café.
En miles de Toneladas

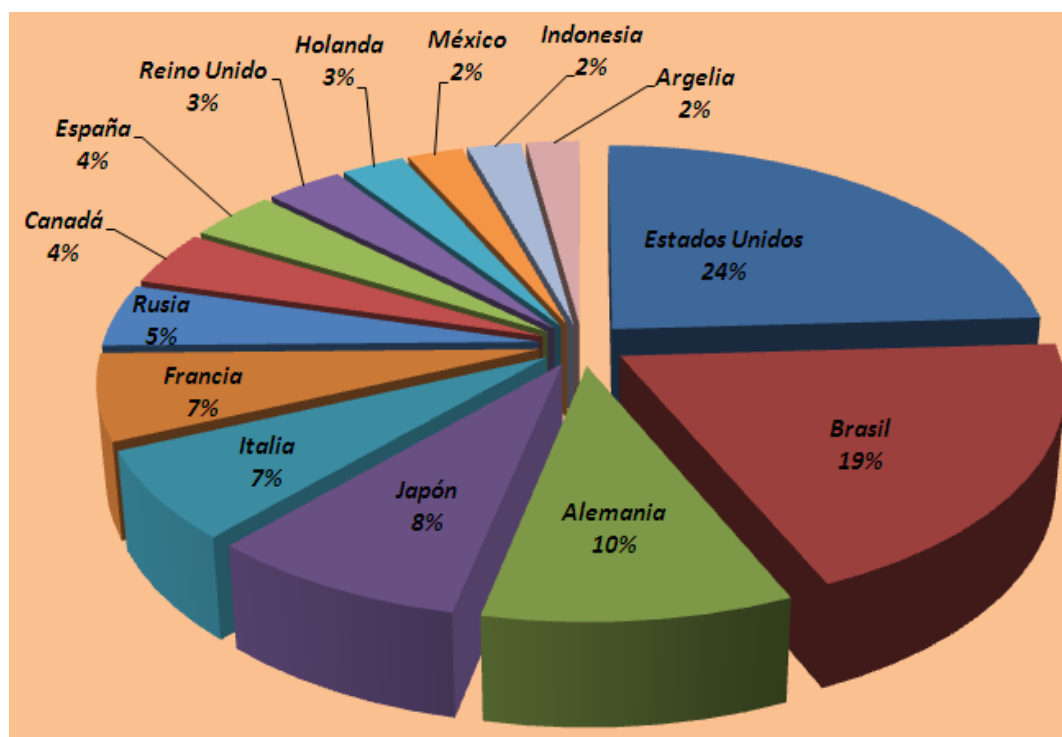
	2003	2004	2005	2006	2007*
Total	6,763.80	7,083.96	7,086.84	7,265.22	7,363.56
Países Importadores	5,072.46	5,329.62	5,277.00	5,386.68	5,404.62
Países Productores	1,691.34	1,754.28	1,809.84	1,878.54	1,958.94
Estados Unidos	1,211.58	1,258.38	1,259.88	1,240.02	1,262.76
Brasil	845.28	885.78	921.78	966.00	1,014.00
Alemania	569.94	626.70	519.90	549.06	517.44
Japón	406.20	427.02	427.68	436.08	436.92
Italia	330.42	328.14	333.12	335.58	347.94
Francia	323.64	295.74	287.22	316.68	335.64
Rusia	214.92	185.16	192.72	195.78	243.30
Canadá	128.76	164.82	167.64	185.88	212.10
España	164.40	162.30	180.42	181.02	194.88
Reino Unido	134.16	147.48	160.80	183.54	171.24
Holanda	104.58	118.68	115.62	127.74	141.60
México	90.00	90.00	93.36	107.64	123.00
Indonesia	117.48	120.00	120.00	120.00	120.00
Argelia	105.12	129.54	113.52	110.16	118.08
Etiopía	109.98	109.98	109.98	109.98	109.98

	2003	2004	2005	2006	2007*
Polonia	134.52	136.86	136.02	117.18	91.86
Corea	78.30	84.06	83.64	86.22	85.50
Colombia	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00
India	68.52	71.28	76.32	80.22	81.60
Suecia	70.68	74.04	70.20	78.90	74.64
Bélgica	94.50	76.86	69.48	92.22	66.18
Finlandia	57.96	62.04	66.12	62.82	63.42
Ucrania	38.82	44.34	61.50	58.08	63.42
Australia	52.38	51.84	62.34	59.52	61.86
Grecia	55.74	52.26	52.20	51.42	60.90
Filipina	52.38	55.02	55.02	55.02	59.34
Venezuela	41.58	42.00	42.18	43.38	45.60

Fuente: Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

Al observar la Tabla No. 8 podemos ver claramente los principales países consumidores de café, tal como se muestra posteriormente en el Grafico No. 4 al analizar el consumo mundial de café para el 2007, se distingue que los principales países consumidores de esta bebida, en orden de importancia son Estados Unidos, Brasil, la Unión Europea y Japón,

Grafico No.4 Principales países consumidores de Café 2007



Fuente: En base a datos de la Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

Asociado a la producción y al comercio está el consumo de café, los consumos per cápita más altos los registran **los países europeos** con niveles de 2.29 a 17 kilos por habitante año,

muy estables en el tiempo (Luxemburgo 17.35 Kg., Finlandia 12.03 Kg., Noruega 9.93 Kg., Dinamarca 8.76 Kg, Holanda 8.66 Kg, Suecia 8.22 Kg, Suiza 7.96 Kg, Bélgica, Alemania, Austria, Italia y Eslovenia 6 Kg., Grecia y Francia 5 Kg.). **En América**, entre los mayores consumidores se encuentran Canadá (7 Kg.), Brasil (5.36 Kg.), Costa Rica (4.47 Kg.), Estados Unidos (4.17 Kg.). También existen otros países con alto consumo como Japón 3.41 Kg. y Argelia 3.30 Kg.

En general, los países importadores del grano son los que presentan un mayor nivel de consumo per cápita, mientras que los productores y exportadores (exceptuando a Brasil), registran bajos consumos. Resalta el caso de Vietnam, segundo exportador mundial, cuyo consumo asciende a menos de 1 Kg. /hab., inclusive inferior al promedio mundial que se calcula en 1.2 Kg./Hab.

Tabla No. 9 Consumo Per cápita en Kg.

Países	2003	2004	2005	2006	2007
Luxemburgo	12.1	15.7	11.7	13.2	17.4
Finlandia	11.1	11.9	12.6	11.9	12.0
Noruega	9.0	9.3	9.7	9.3	9.9
Dinamarca	8.1	9.4	8.8	9.1	8.8
Holanda	6.5	7.3	7.1	7.8	8.7
Suecia	7.9	8.2	7.8	8.7	8.2
Suiza	7.0	5.9	8.9	7.5	8.0
Canadá	4.1	5.2	5.2	5.7	6.5
Bélgica	9.2	7.4	6.7	8.8	6.6
Alemania	7.0	7.6	6.3	6.6	6.3
Austria	5.3	7.2	5.6	4.4	6.1
Italia	5.7	5.6	5.7	5.7	5.9
Eslovenia	5.0	5.6	5.4	5.3	5.9
Brasil	4.7	4.8	4.9	5.1	5.4
Costa Rica	3.4	4.2	5.0	4.8	4.5
España	3.9	3.8	4.2	4.1	4.4
Portugal	3.8	3.9	3.7	3.9	4.3
USA	4.1	4.2	4.2	4.1	4.2
Japón	3.2	3.3	3.3	3.4	3.4
Honduras	1.8	1.9	2.0	2.0	2.5
Rep Dominicana	2.2	2.3	2.4	2.4	2.4
Nicaragua	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1
El Salvador	1.4	1.4	1.6	1.9	2.0
Colombia	1.9	1.9	1.9	1.8	1.8
Venezuela	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7
Guatemala	1.5	1.5	1.4	1.4	1.4
Federación Rusia	1.5	1.3	1.3	1.4	1.4
Panamá	1.3	1.3	1.2	1.2	1.2

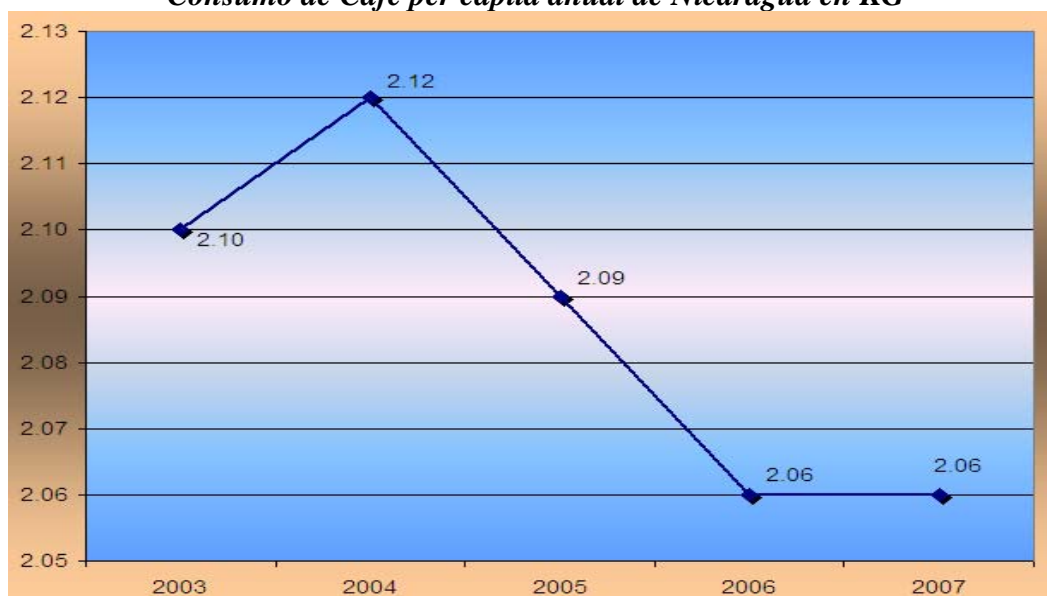
Países	2003	2004	2005	2006	2007
Cuba	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
México	0.9	0.9	0.9	1.0	1.2
Ecuador	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7

Fuente: Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

III.2 Consumo Nacional (Nicaragua)

El consumo per cápita de café en Nicaragua es de 2.1 Kg. por habitante. Nicaragua se encuentra en el puesto número 38 de países consumidores y el 3 mayor consumidor a nivel de Centroamérica. Aun con la vocación cafetalera y la tradición del café, Nicaragua no ha alcanzado altos índices de consumo, lo suficiente para desarrollar la industria nacional y

Grafico No.5
Consumo de Café per cápita anual de Nicaragua en KG



Fuente: En base a datos de la Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

IV. COMERCIO INTERNACIONAL

IV.1 Exportaciones

4.1.1 Exportaciones Mundiales

Las exportaciones efectuadas en el 2007 (5.76 millones de toneladas) representa un aumento de 4.35% en comparación con las del 2006. Los principales exportadores mundiales son: Vietnam, Brasil, Colombia, Indonesia y Etiopia.

Tabla No. 10 Principales países exportadores de Café
(Miles de Toneladas)

Países	2004	2005	2006	2007
Total	5,444.40	5,234.40	5,520.00	5,758.20
Vietnam	820.44	785.70	1,066.98	1,009.68
Brasil	1,459.32	1,046.64	1,572.72	980.40
Colombia	637.98	655.74	683.34	660.00
Indonesia	332.16	399.54	279.00	300.00
Etiopía	164.10	130.20	168.18	234.00
Guatemala	204.18	202.56	219.00	222.00
India	200.52	183.54	224.52	205.20
Honduras	140.70	178.44	193.86	202.38
Perú	192.30	136.14	246.00	184.80
Uganda	148.38	121.44	147.60	156.60
México	142.02	150.00	132.00	138.00
Nicaragua	56.40	91.68	66.60	93.60
Costa Rica	91.26	85.20	75.36	92.58
El Salvador	75.90	77.94	68.94	75.24
Cote d'Ivoire	119.10	98.70	151.86	70.98
Ecuador	47.28	59.28	61.32	48.00
Rep Dominicana	6.18	5.58	2.52	7.32
Venezuela	0	3.06	2.64	6.6
Panamá	1.38	6.36	5.64	4.98
Bolivia	6.3	4.5	5.52	4.5
Cuba	1.08	0.3	0.96	1.5

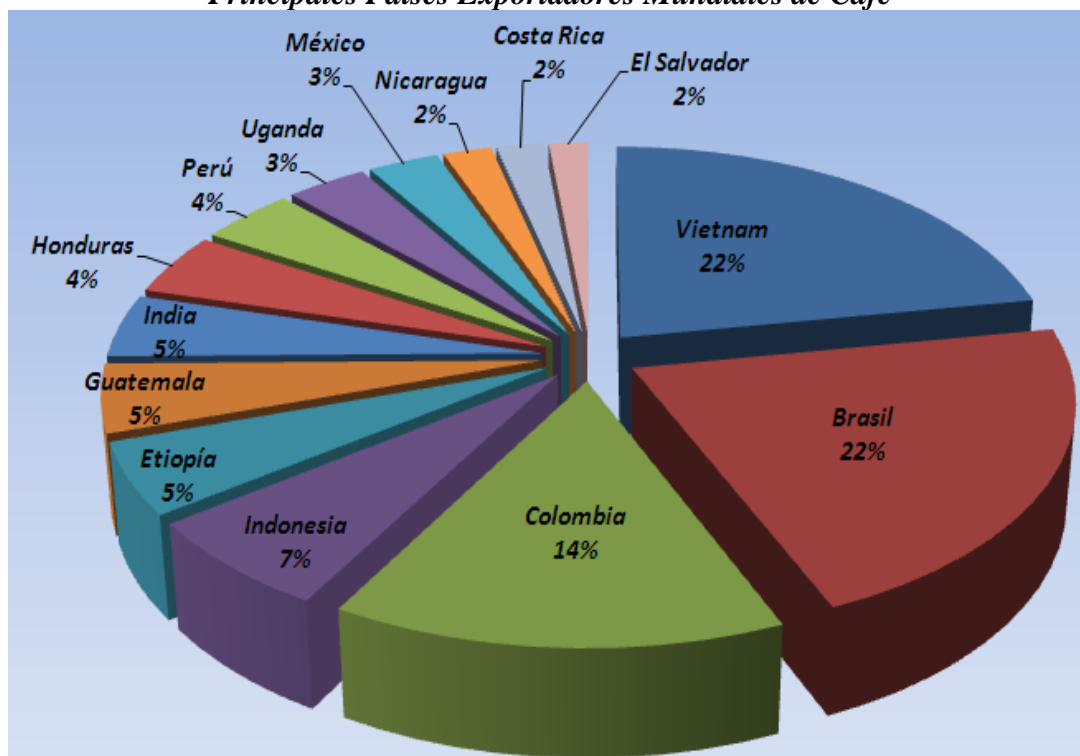
Fuente: Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

En cuanto a las variedades de café exportado tenemos que las exportaciones de Robusta aumentaron sustancialmente en ese período en un 11.2%. Las exportaciones de Arábicas aumentaron levemente en un 0.9%. Aunque Alemania no es productor del grano, es uno de los compradores más importantes en el mundo, importando sobretodo cafés del tipo suaves (colombianos y otros) y los arábigos no lavados, con la particularidad de que re-exportar, después de tostar, aproximadamente una cuarta parte de sus importaciones, convirtiéndose, con más de 180 mil toneladas, en el sexto exportador del mundo de café tostado.

Tabla No. 11 Exportaciones por Variedades (Miles de Toneladas)

	2004	2005	2006	2007
Total	5,444.40	1,265.40	5,520.00	5,758.20
Arábicas	3,583.20	3,424.20	3,700.20	3,733.80
--Suaves Colombianos	683.40	721.20	717.00	759.00
--Otros Suaves	1,265.40	1,117.80	1,279.80	1,255.20
--Naturales Brasileños	1,634.40	1,585.20	1,703.40	1,719.60
Robusta	1,861.20	1,810.20	1,819.80	2,024.40

Grafico No.6
Principales Países Exportadores Mundiales de Café



Fuente: En base a datos de la Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

4.1.2 Exportaciones de Nicaragua

Con respecto a las Exportaciones café Oro de Nicaragua estas disminuyeron en un 15.25% para el 2007 con respecto al año 2006. Según datos de Aduana se exportaron 72.60 miles de toneladas de café Oro para el 2007, de los cuales el 61% salió por Puerto Cortez, un 30% por Corinto, un 4% por Acajutla y el restante por los puertos de El Rama, puerto caldera, el limón y el aeropuerto de Managua.

La última crisis que enfrentaron los cafetaleros por la caída de los precios internacionales del “grano de oro” les obligó a mejorar la eficiencia y calidad del rubro, y ahora el sector está enfocado en seguir incrementando las exportaciones de las variedades “especiales”, que subieron de 2,267.96 toneladas hace tres años, a casi 18,143.69 para el 2005. No sólo se logró un mayor volumen de exportaciones de variedades especiales o diferenciadas, sino que se han agregado nuevos países a la lista de compradores, después de conocer la calidad del café nica.

Según EXCAN, la meta es llegar a exportar el 40% del total en cafés especiales y el resto en el grano tradicional. Esto les permitirá obtener valores estables, lo que evitará una afectación mayor a los productores locales, en caso de que una nueva caída de precios afecte el mercado internacional.

Tabla No. 12 Exportaciones de Café de Nicaragua

Descripción	2006		2007	
	Toneladas	Miles de USD	Toneladas	Miles de USD
Totales	90,371.40	220,856.53	77,735.02	204,899.84
Café oro	85,667.33	207,046.05	72,604.81	188,300.91
Café instantáneo	2,909.81	13,551.01	3,546.02	16,424.85
Las demás cáscara y cascarilla de café y sucedáneos del café	1,694.25	5.95	1,511.73	12.58
Café molido	514.52	1,146.06	457.86	1,119.40
Preparaciones a base de extractos, esencias o concentrados a base de café	80.91	214.32	72.41	161.37
Los demás cafés tostados sin descafeinar	3.29	15.16	2.91	23.43
Otros cafés sin descafeinar y sin tostar	19.1	39.19	0.06	0.13

Fuente: Depto de Estadísticas Comerciales (DPCE-MIFIC), en base a información de la DGA.

Como podemos Observar en la Tabla No. 12, el 93% de las exportaciones de Café son de “Café Oro” y un 5% de “Café Instantáneo”, el restante 2% corresponde a 1.4% Cáscaras y cascarilla de café y un 0.6% de Café Molido.

Para poder exportar Café de Nicaragua se requiere:

FASE

- ✓ Declaración de Mercancías de Exportación
- ✓ Factura de Exportación.
- ✓ Instrucción de embarque (instrumento que gira el exportador a la línea Naviera).
- ✓ Certificado de calidad emitido por el Organismo Nacional de Certificación de la Calidad del Café (ONCC).
- ✓ Pre-Certificación Fitosanitaria, emitida por el delegado regional de MAGFOR previa inspección de café.
- ✓ Certificado de Origen OIC.
- ✓ Permiso de tránsito hondureño, si se requiere.

II FASE

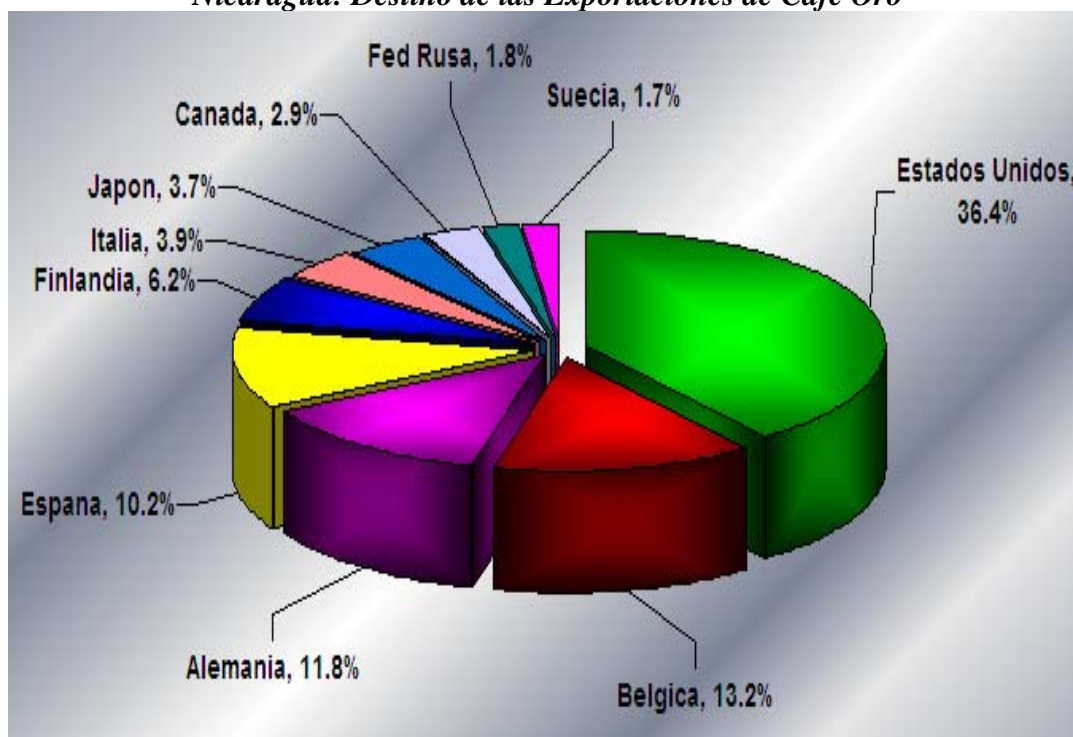
- ✓ Tramitar con la línea naviera Bill of Lading.
- ✓ Certificado de Origen SGP, para exportar a Europa.
- ✓ Certificado de origen OIC firmado y sellado por Aduana.
- ✓ Factura definitiva.

Los 31 países destino de las exportaciones de café Oro, son los siguientes:

Estados Unidos, Bélgica, Alemania, España, Finlandia, Italia, Japón, Canadá, federación Rusa, Suecia, Australia, Reino Unido, Holanda, Francia, Emiratos Árabes Unidos, Portugal, Noruega, Dinamarca, Irlanda, Islandia, Jordania, México, Marruecos, Vietnam, Taiwán, Nueva Zelanda, Honduras, Suiza, Israel, Panamá, El Salvador..

El 61% de las exportaciones totales de café oro efectuadas por Nicaragua en el 2007 fueron para 12 países miembros de la Unión Europea, y el 36% a los Estados Unidos de América.

Grafico No.7
Nicaragua: Destino de las Exportaciones de Café Oro



Fuente: Propia, en base a información de la DGA.

Tabla No. 13 Nicaragua: Participación de las Exportaciones CAFÉ VERDE por Calidad
Cosecha 2007/2008

CALIDAD	Participación	PRECIO U\$
SHG	73.06%	135.87
SHB	10.22%	143.92
OTROS	8.09%	135.30
CAFE IMPERFECTO	7.43%	100.88
MARAGOGIPE	0.92%	248.08
GW	0.27%	124.89
CARACOL	0.01%	121.95

Fuente: Centro de Tramites para las Exportaciones (CETREX).

Tabla No. 14 Nicaragua: Participación Exportaciones CAFÉ VERDE por Norma de Calidad (Cosecha 2007/2008)

NORMA CALIDAD	Participación	PRECIO U\$
A	42.54%	139.77
AA	12.45%	146.25
AAA	0.08%	205.92
B	0.50%	115.93
BB	36.58%	133.39
C-0	0.04%	151.00
C-1	0.35%	99.28
C-2	6.66%	99.10
C-3	0.65%	101.98
C-4	0.15%	121.01

Fuente: Centro de Trámites para las Exportaciones (CETREX).

En cuanto a las empresas exportadoras tenemos que el mayor exportador de café verde es **CISA EXPORTADORA, S.A. con una participación del 34% del total exportado en el 2007, en segundo lugar se encuentra EXPORTADORA ATLANTIC, S.A. con un 26%, en tercer lugar ENICASA con un 5%**, el restante 40% esta distribuido entre:

Empresas	Participación	Empresas	Participación
CBI COFFEE NICARAGUA, S.A.	4.70%	COOPERATIVA DE SERVICIOS EL GORRION	0.42%
ARMANDO JOSE GUTIERREZ HERRERA	3.06%	UNION COOP. UCA SAN JUAN RIO COCO	0.40%
ESPERANZA COFFEE GROUP S.A.	2.81%	COOP. AGRIC. CAFETALEROS CORCASAN	0.38%
CECOCAFEN, R.L.	2.61%	WILFRIDO MIERISCH BUITRAGO	0.38%
BENEFICIADORA NORTEÑA DE CAFE, S.A.	2.53%	UNION COOP. SERVICIOS UCOSEMUN	0.31%
STATE STREET(NICARAGUA) S.A.	2.23%	CAFETALERA LA BASTILLA, S.A.	0.26%
PRODECOOP, R.L.	1.88%	ASOCIACION PROYECTO ALDEA GLOBAL JINOTEGA	0.26%
COMPAÑIA JINOTEGANA DEL CAFE	1.61%	UNION COOP. AGROP. TIERRA NUEVA	0.25%
COMEXPROCCAFE	1.41%	LA RIOJA CONSULTING CORP.	0.24%
ZEAS ESCOBAR Y CIA. LTDA.	1.16%	UNION UNIDAD STA. MARIA DE PANTASMA	0.15%

Empresas	Participación	Empresas	Participación
CAFETALERA NICAFRANCE, S.A.	0.98%	LA HAMONIA Y CIA. LTDA.	0.14%
INVERSIONES MIERISCH, S.A.	0.87%	AGROPECUARIA EL CIELO, S.A	0.08%
EPPA, S.A.	0.80%	ZAHRA DRMANAKI FARAHANI	0.07%
LA FLORENCIA, S.A.	0.71%	PRODUCTORES Y EXP. PRODEXNIC, S.A.	0.07%
COOPERATIVA DE SERVICIOS EL POLO, R.L.	0.69%	MARTHA ELENA MIRANDA OSEGUEDA	0.04%
CAPITALES PALACAGUINA S.A.	0.57%	SERV. COMERCIALES CORP. SECOR, S.A.	0.04%
EDUARDO JOSE RIZO LOPEZ	0.57%	COPROEXNIC R.L	0.03%
UNION COOP. CAFE ORGANICO U.C.P.C.O	0.56%	UNION COOP. AGROP. DIPILTO UCAFE, R.L.	0.03%
UNION COOP. AGROP. SOPPEXCCA	0.51%	CENTRAL DE COOP. DEL CAMPO, R.L.	0.01%
CAPITALES E INVERSIONES S.A	0.44%	THE COFFEE FAIRY, S.A.	0.01%
COMERCIAL INDUSTRIAL DEL NORTE S.A.(CINSA)	0.42%	ALLISON GORDON YOUNG	0.00%

Fuente: En base a datos del Centro de Tramites para las Exportaciones (CETREX).

IV.2 Importaciones

4.2.1 Importaciones Mundiales

Los países de la Unión Europea en conjunto, se han convertido en las últimas décadas en los principales soportes del consumo mundial de café, respondiendo por más de la mitad de las importaciones mundiales. Las importaciones de café reportadas por la OIC en el periodo 2007/2008 son de alrededor de 6 millones de toneladas, de las cuales el 64% pertenecen a las comunidades europeas, y el restante 36% a Estados Unidos de América, Japón, Suiza y Noruega.

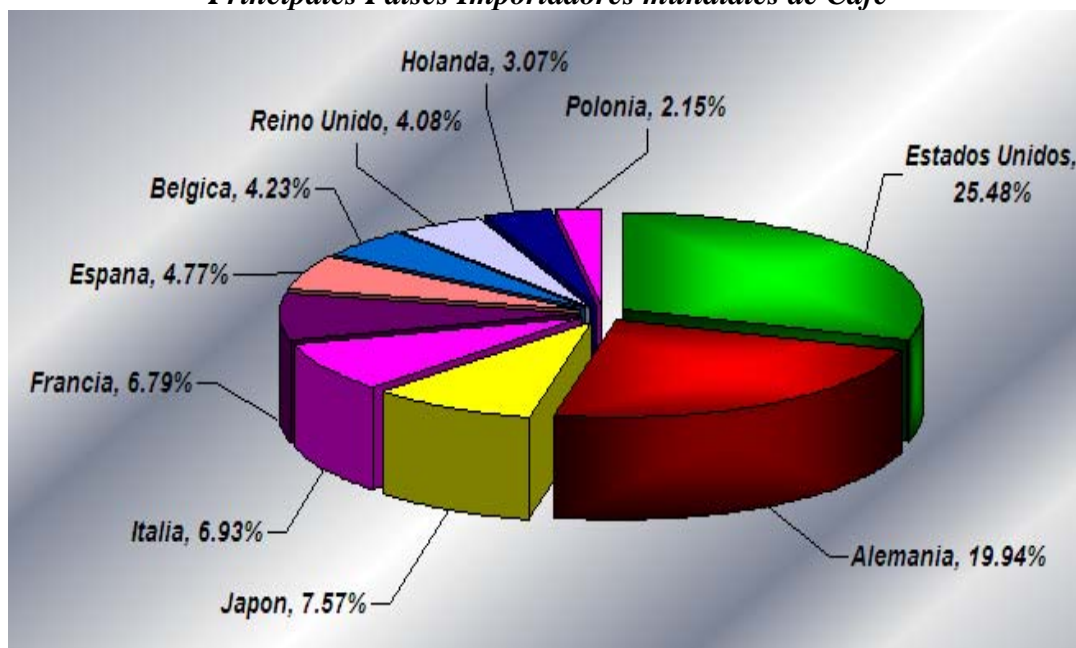
Dentro de los principales compradores por países resalta Estados Unidos con un 25%, en segundo lugar se encuentra Alemania con un 20%, en tercer lugar esta Japón con un 8%, en cuarto lugar esta Francia con un 7% y en quinto lugar se encuentra Italia con un 7%.

La importancia de Europa en el consumo de café es muy grande ya que es el mayor importador de café, pero esta dinámica de importación y consumo ha venido cambiando

ya que países como Reino Unido han empezado a incrementar su demanda, debido principalmente a que los jóvenes están reemplazando el consumo de té.

Japón es un país cuya demanda también ha crecido fuertemente entre 1990 y 2003, y se proyecta que siga creciendo. Sus importaciones están compuestas mayoritariamente por cafés arábigos no lavados y robustas, aunque también se importa en menor escala café del tipo otros suaves. Sus principales proveedores son Brasil, Colombia e Indonesia.

Grafico No.8
Principales Países Importadores mundiales de Café



Fuente: En base a datos de la Organización Internacional del CAFÉ (OIC).

La mayor parte de la demanda del grano se encuentra desde hace tiempo concentrada en unas pocas empresas estadounidenses y europeas que compran café verde para luego procesarlo, mezclarlo y venderlo con mayores precios. Un grupo de 20 empresas controlan más de las tres cuartas partes del comercio mundial de este producto, y solamente una de ellas se encuentra en un país productor. Las mayores empresas comercializadoras de café son: NEUMANN KAFFEE (Alemania), VOLCAFE (Suiza), CARGILL (Estados Unidos), ESTEVE (Brasil-Suiza), ARON (Estados Unidos), ED&F MAN (Reino Unido), DREYFUS (Francia) y MITSUBISHI (Japón), las cuales en conjunto tienen aproximadamente el 56% del mercado.

4.2.2 Importaciones de Nicaragua

Con respecto a las importaciones de café Oro de Nicaragua estas disminuyeron en un 39.05% para el 2007 con respecto al año 2006. Según datos de Aduana se importaron 1.45 miles de toneladas de café Oro para el 2007. También se importa café sin tostar y descafeinar, descafeinado, molido e instantáneos.

Tabla No. 15 Nicaragua: Importaciones Café

DESCRIPCION	2006		2007	
	Toneladas	Miles de USD	Toneladas	Miles de USD
Totales	4,272.81	7,841.89	3,332.62	6,310.76
Café oro	2,383.70	2,930.01	1,452.88	2,480.95
Otros cafés sin descafeinar y sin tostar	926.05	279.07	1,161.50	520.38
Café instantáneo	819.84	4,210.36	587.93	2,960.00
Café molido	66.60	171.68	73.87	193.93
Preparaciones a base de extractos, esencias o concentrados o a	33.55	108.49	52.17	134.09
Las demás cáscara y cascarilla de café y sucedáneos del café	0.04	0.03	1.56	9.69
Descafeinado	0.59	2.91	1.14	5.65
Café pergamino	0.00	0.00	0.56	3.67
Los demás extractos, esencias y concentrados de café	3.21	8.67	0.52	1.43
Descafeinado	38.50	122.09	0.42	0.92
Los demás cafés tostados sin descafeinar	0.74	8.57	0.07	0.06

Fuente: Depto de Estadísticas Comerciales (DPCE-MIFIC), en base a información de la DGA.

Como podemos Observar en la Tabla No. 15, el 44% de las importaciones de Café son de “Café Oro” y un 35% de “Otros cafés sin descafeinar y sin tostar”, 18% de “Café Instantáneo” y el restante 4% corresponde a: 2% Café Molido y un 2% de Preparaciones a base de extractos, esencias o concentrados a base de Café.

Los 6 países Origen de las importaciones de café Oro, son los siguientes:

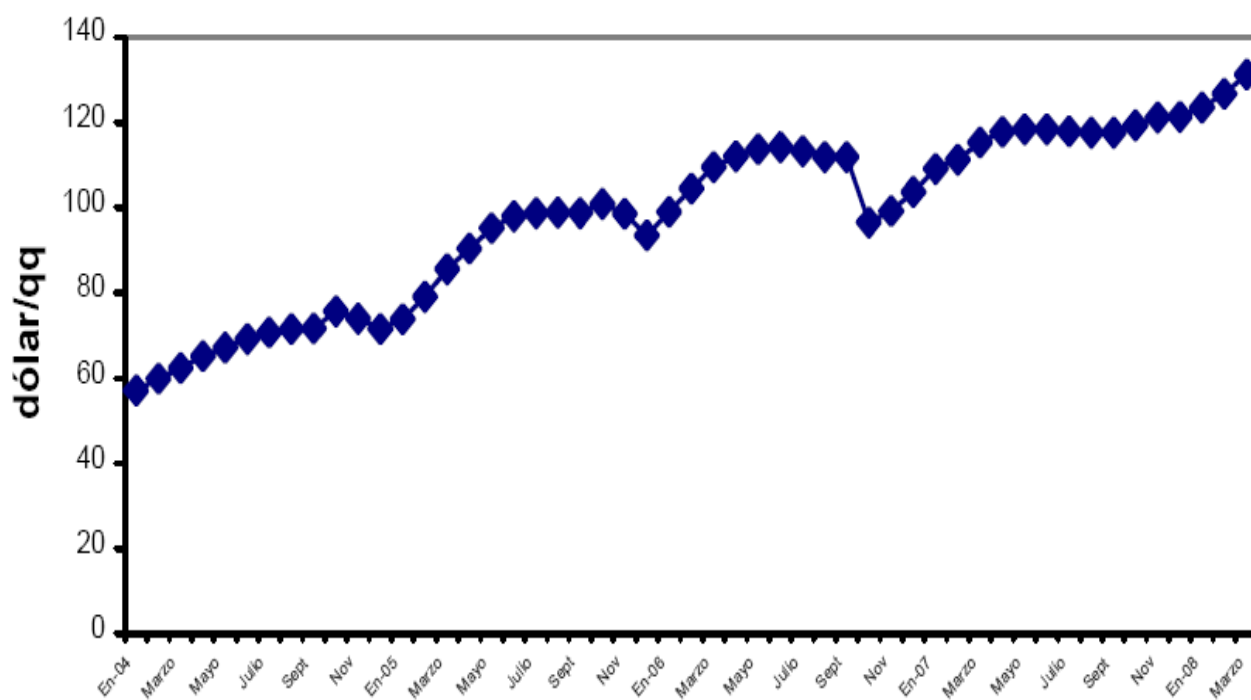
Vietnam, El Salvador, Estados Unidos, Brasil, Costa Rica y Guatemala.

El 75% de las importaciones totales de café oro efectuadas por Nicaragua en el 2007 provienen de Vietnam, el 25% de El Salvador.

IV.3 Precios Internacionales

Al mes de Marzo/2008, el precio promedio internacional del café registró U\$131.29 dólar por quintal, observándose incremento del 3.5% con respecto al obtenido en el mes anterior, que mostró US\$ 126.79 dólar por quintal. Este comportamiento se registra en el gráfico siguiente.

Grafico No.9 Precios Internacionales del Café



Fuente: MAGFOR

V. POLÍTICA COMERCIAL

V.1 Aranceles



En el Sistema Arancelario Centroamericano (SAC) todas las partidas arancelarias del café tienen un DAI de 15% excepto el café cereza (0901.11.10.00), teniendo este un 10% de DAI. Se están eliminando los aranceles en la región centroamericana para llegar a la unión aduanera, el café todavía está entre los productos de mercancía sujetas a regímenes especiales de conformidad con el artículo IV del Tratado General de Integración Económica Centroamericana. Como régimen común a los cinco países no hay libre intercambio del café sin tostar (SAC 0901.1); este intercambio estará sujeto al pago de los derechos arancelarios a la importación. También existen regímenes bilaterales con el café tostado (SAC 0901.2) a través de los cuales también esta el intercambio sujeto al pago de los derechos arancelarios a la importación. Estos regímenes se encuentran entre Costa Rica y todos los países de la región.

Tabla No. 16 Aranceles Cobrados por Nicaragua

CODIGO	DESCRIPCIÓN	DAI	IVA	DAI MEX	DAI DOM	DAI CAFTA	DAI TAIWAN
0901.1	Café sin tostar:						
0901.11	Sin descafeinar:						
0901.11.10.00	Sin beneficiar (café cereza)	10	E	10	10	8	6
0901.11.20.00	Café pergamino	15	15	15	15	12	9
0901.11.30.00	Café oro	15	15	15	15	4	3
0901.11.90.00	Otros	15	15	15	15	12	9
0901.12.00.00	Descafeinado	15	15	15	15	12	9
0901.2	Café tostado:						
0901.21.00	Sin descafeinar:						
0901.21.00.10	Café molido	15	E	15	15	12	9
0901.21.00.90	Los demás	15	15	15	15	12	9
0901.22.00.00	Descafeinado	15	15	15	15	12	9
0901.90.00.00	Los demás	15	15	15	0	12	9
2101.11.00.10	Café Instantáneo	15	15	0	0	11.3	13
2101.11.00.90	Los demás	15	15	0	0	11.3	12
2101.12.00.00	Preparación en base a extractos de café	15	15	0	0	12	12
2101.30.00.00	Achicoria tostada y demás sucedáneos del café tostado y sus extractos	15	15	0	0	10.5	12

Fuente: DPCE – MIFIC en base al SAC 2008

Tabla No. 17 Aranceles Cobrados por los principales Socios Comerciales a Nicaragua

CODIGO	DESCRIPCIÓN	SGP Europa	DAI MEX	DAI DOM	DAI CAFTA	DAI TAIWAN
0901.1	Café sin tostar:					
0901.11	Sin descafeinar:					
0901.11.10.00	Sin beneficiar (café cereza)	0	20	10	0	0
0901.11.20.00	Café pergamino	0	20	15	0	0
0901.11.30.00	Café oro	0	20	15	0	0
0901.11.90.00	Otros	0	20	15	0	0
0901.12.00.00	Descafeinado	0		15	0	0
0901.2	Café tostado:					
0901.21.00	Sin descafeinar:					
0901.21.00.10	Café molido	0	72	15	0	0
0901.21.00.90	Los demás	0	72	15	0	0
0901.22.00.00	Descafeinado	0	72	15	0	0
0901.90.00.00	Los demás	0	72	0	10	0
2101.11.00.10	Café Instantáneo	0	140.4	0	0	0
2101.11.00.90	Los demás	0	140.4	0	0	0
2101.12.00.00	Preparación en base a extractos de café	0	140.4	0	0%/ 8.5% + 30.5 CVS/kg	0
2101.30.00.00	Achicoria tostada y demás sucedáneos del café tostado y sus extractos	0% + 22.7 EUR/100 kg	20	0	0	24.27

Fuente: DPCE – MIFIC en base a Eurostat, Arancel de EEUU, TLC DOM, TLC TAIWAN, México (2008)

V.2 Legislación Nacional

NORMAS TECNICAS OBLIGATORIAS

- ✓ Técnica Obligatoria Nicaragüense del Café Verde (NTON 03 025-03)
- ✓ Norma Técnica de Muestreo de Granos Comerciales (NTON 03 028-99)
- ✓ La Norma de Etiquetado de Alimentos Preenvasados para Consumo Humano (NTON 03 021-99),
- ✓ La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Almacenamiento de Productos Alimenticios (NTON 03-041-03)
- ✓ Norma técnica para la certificación fitosanitaria de productos agrícolas de exportación frescos y procesados (NTON 11 001- 00);
- ✓ Norma técnica obligatoria nicaragüense de agricultura ecológica (NTON 11 010-03);
- ✓ Norma técnica obligatoria nicaragüense para la certificación fitosanitaria de productos y subproductos vegetales y frutas frescas para la exportación (NTON 11 002-01);
- ✓ Norma técnica de requisitos básicos para la inocuidad de productos y subproductos de origen vegetal (NTON 11 004-02);
- ✓ La Resolución No. 407-02 de la Organización Internacional del Café (OIC) establece que no se exportará café arábicas que tengan más de 86 defectos por muestra de 300 gr

LEYES NACIONALES

- ✓ **Ley No. 382 admisión temporal para el perfeccionamiento activo de las exportaciones.**

Tiene como objetivo principal asegurar que los productores y exportadores tengan acceso a sus diversas materias primas, bienes intermedios y bienes de capital a precios internacionales. Este régimen permite tanto el ingreso de mercancías en el territorio aduanero nacional como la compra local de las mismas sin el pago de toda clase de derecho e impuestos.

Estos derechos e impuestos incluyen los arancelarios y cualquier otro de carácter fiscal que grave las importaciones, las ventas locales o el ingreso bruto, encarezcan las materias primas, bienes intermedios y de capital adquiridos por el exportador, ya sea por la vía de importación directa o por compra local y que hayan sido incorporados en bienes exportados de manera directa o utilizados en la producción de los mismos, con la excepción de la gasolina y el diesel.

✓ **Ley de Equidad Fiscal²**

Según EL Arto No. 12 se tiene que pagar Impuesto sobre la Renta (IR) que pagaran todas las personas jurídicas en general y las naturales que realicen actividades empresariales o de negocios, sujetas al pago del IR.

Que de conformidad con el Arto. 81, numeral 1) del Reglamento a la Ley de Equidad Fiscal se estableció en cero por ciento (0%) la tasa de retención en la fuente a que está sujeta la comercialización de café, por lo que técnicamente, no aplica retención alguna.

La retención con tasa cero por ciento (0%) para la comercialización del café, corresponde a una retención a cuenta del Impuesto sobre la Renta anual liquidado y determinado de conformidad con los Artos. 20, 21 y 31 de la Ley 453 Ley de Equidad Fiscal, aplicación que opera cuando la comercialización se realiza al margen de las Bolsas Agropecuarias. Que la misma Ley estableció dos modalidades para el pago del Impuesto sobre la Renta (IR), una conforme las rentas obtenidas durante el año gravable sujetas a liquidación anual y la otra como retención definitiva.

Que las retenciones definitivas son aquellas que no están sujetas a una liquidación posterior, ya que ésta, se constituye en el IR a pagar por las operaciones sujetas a este tipo de retenciones.

Que en este sentido, la Ley exonera de la retención en la fuente a la comercialización del café, no así del pago del Impuesto sobre la Renta.

Que de conformidad con el Arto. 110 de la Ley 453 y el Arto. 187 del Reglamento, reformado por el Decreto No 32-2004, publicado en La Gaceta, Diario Oficial No 88 del 6 de mayo del Dos Mil Cuatro, se establece que en la comercialización del café sin procesar transado a través de las Bolsas Agropecuarias, está afecto a la Retención Definitiva del 1% de IR.

Los artículos 36 y 37 crean el Impuesto al Valor Agregado (IVA), que grava los actos realizados en territorio nacional sobre las actividades siguientes: enajenación de bienes, prestación de servicios, e importación e internación de bienes. El IVA se liquidará aplicando a los valores determinados la tasa del 15 por ciento, salvo en el caso de las exportaciones que se establece la tasa del cero por ciento. De acuerdo al arto. 52, tampoco estarán sujetas al pago del IVA las enajenaciones de café molido.

El artículo 123 indica que no se derogan todas las disposiciones legales que otorgan exenciones o exoneraciones fiscales a las contenidas en la Ley No. 368, Ley del Café. El artículo 126³ establece que se exoneran de los derechos de impuestos, hasta el treinta de junio del año dos mil nueve, las importaciones y enajenaciones de materias primas, bienes intermedios y bienes de capital destinadas al uso del sector agropecuario. También estarán exentos durante ese mismo periodo los repuestos, partes y accesorios para la maquinaria y equipos de estos sectores productivos. En casi de los bienes exonerados de

² COMUNICADO No. 002-2005 (2005-01-20) de la DGI

³ Reforma a la Ley de Equidad Fiscal a través de la Ley No. 528

este artículo sean producidos localmente, los fabricantes serán exonerados del DAI e IVA, en las materias primas y bienes intermedios incorporados físicamente en los productos terminados, mediante los procedimientos que se determinen en el reglamento de esta ley.

El artículo 127 otorga exoneraciones a los productores de café, que también gozaran de la exención al pago mínimo definitivo en los tres primeros años, los productores de café cuyo saldo promedio de activos sea mayor o igual al equivalente en córdobas al tipo de cambio oficial de US\$ 150,000 dólares. Esta exención quedará suspensa si en ese periodo el quintal de café oro de exportación, llegare a alcanzar el precio internacional de US\$ 80.00.

El artículo 130 establece que la tasa general del IVA se reducirá del 15% al 14% a partir del mes de mayo de 2004, siempre y cuando la recaudación en base anual obtenida por la aplicación de la ley, prevista en 1.7 % del Producto Interno Bruto (PIB), sea mayor a esa cantidad en 0.6% del Producto Interno Bruto.

✓ **Ley del Café**

Esta Ley tiene como principal objetivo el establecimiento de una legislación que contribuya a fomentar y desarrollar el sector cafetalero, conciliando los intereses de todos los actores en la actividad cafetalera nacional. Un incentivo de esta ley es que el 50% de los costos de adquisición de maquinaria y equipamiento para la producción y procesamiento del café que eviten la contaminación del medio ambiente, será deducible del Impuesto Sobre la Renta (IR), del productor que haga tales adquisiciones. Este artículo establece que esta deducción podrá afectar hasta un máximo del 50% del total del IR que le toque pagar a los productores en cada ejercicio fiscal.

El arto. No. 5 de esta ley establece que la deducción de que habla el artículo anterior será aplicable también a la construcción de toda infraestructura social realizada en el campo para vivienda, salud y educación, cuya finalidad sea brindar a los trabajadores del área rural y sus familias, mejores condiciones de vida y trabajo. El artículo 6 continúa diciendo que debido a su carácter social, las construcciones y maquinarias que se adquieran en virtud de lo establecido en la presente Ley, no podrán ser vendidas o permutadas. Se exceptúan los casos en que el productor venda la totalidad de sus propiedades, incluyendo dichas maquinarias.

Otro beneficio de esta Ley es que como establecido por el arto 10, cuando el sector cafetalero sea afectado por la caída del precio internacional del café y el valor del contrato "C" de la Bolsa de Nueva York, llegue a cien dólares o menos el quintal, a los productores no se les aplicara ninguna retención sobre anticipo del Impuesto sobre la Renta. El siguiente artículo establece que los productores que reinviertan de sus utilidades anuales, en efectuar ampliación y renovación de cafetales o en áreas de reforestación, tendrán derecho a la deducción del 20% del total de su inversión, a cuenta del IR del periodo fiscal correspondiente.

Requisitos para acceder a beneficios de esta ley: El productor cafetalero deberá estar inscrito en el Registro que llevara la Secretaria Ejecutiva del Consejo creado en esta Ley y en el Registro Único de Contribuyentes (RUC), de la Dirección General de Ingresos. El sector cafetalero gozará de los incentivos contemplados en esta ley por un periodo de cinco años, por lo que tienen hasta enero del 2006 para beneficiarse de esta ley.

✓ **Normativa Salarial del Café**

Según el ACUERDO MINISTERIAL VGC/AM/0019/10/06, Aprobado el 24 de Octubre del 2006 Publicado en La Gaceta No. 221 del 14 de Noviembre del 2006 y el Acuerdo Ministerial JCHG-016-10-07

✓ **Otras Cargas Fiscales**

Desde un punto de vista general, los productores tienen las siguientes responsabilidades fiscales: el pago del 1% del Impuesto de bienes e Inmuebles (IBI, impuestos la inversión), el pago del \$1.5 por qq oro sobre ventas como Impuesto Municipal (IM), las cotizaciones al INSS y las cotizaciones a INATEC.

V.3 Indicador de Priorización de Mercados

La caficultura contribuye a los esfuerzos de reducción de la pobreza de tres maneras Principales: *facilitador del desarrollo local, generador de empleo, y generador de ingreso por unidad de área de tierra.*

Desarrollo Comunitario: Los pequeños productores (asociados en cooperativas) y grandes productores frecuentemente garantizan los servicios básicos para la comunidad, los cuales incluyen vivienda, educación, salud, agua potable, y electricidad. Adicionalmente, la producción del café favorece el desarrollo rural y comunitario, ya que la actividad es una inversión de largo plazo y, por lo tanto, los productores tienen un interés y compromiso de largo plazo en la comunidad.

Empleo: Los productores grandes, que normalmente tienen fincas con plantíos más densos y sistemas de producción de mayor productividad por unidad de área de tierra, son los mayores generadores de empleo dentro del sector. Se estima que la mitad no están empleando del todo y la otra mitad apenas a un 40% de su capacidad. Los pequeños y medianos productores también generan bastante empleo rural.

Generación de Ingreso: El empleo temporal generado por el sector cafetalero financia a muchos pequeños productores de granos básicos de la zona. El dinero ahorrado durante la cosecha usualmente sirve como capital semilla para el resto de las actividades económicas rurales durante el año, después que estos cubren las necesidades de su núcleo familiar, lo que incluye cuadernos y ropita para sus hijos. También el sector comercial de las ciudades aledañas a las zonas productivas depende directamente de la economía cafetalera.

VI. Indicadores de Competitividad

A partir de la información reportada por la FAO a inicios del 2008, referente a volúmenes de producción, importaciones y exportaciones de Café Verde, se calculan cuatro indicadores para el periodo 1990 – 2005. Estos cuantifican y jerarquizan la competitividad de Nicaragua y de los principales países exportadores tales como: Brasil, Colombia, Vietnam, Indonesia, Unión Europea, México y Guatemala. Cada indicador señala el comportamiento competitivo del producto en un aspecto específico, por lo que la interpretación de los resultados debe realizarse al interior de cada uno de ellos.

VI.1 Indicador de Transabilidad

Este indicador mide la relación entre la balanza comercial neta y el consumo aparente, de un producto específico en un país dado; es decir la participación de las exportaciones o las importaciones en el consumo de un país.

De acuerdo con los resultados de este indicador, nos muestra que para el periodo en cuestión, el sector cafetalero nicaragüense se considera un sector *altamente exportador*, dado que existe un Exceso de Oferta, al ubicarse en un 332.63%, medido sobre su consumo aparente. Lo anteriormente dicho es respaldado por dos indicadores auxiliares de transabilidad, como son (1) El grado de apertura exportadora (es decir, la participación de las exportaciones en el consumo aparente) el cual fue del 342.21% indicando que las exportaciones efectuadas en el periodo estudiado representan en promedio mas de tres veces el consumo nacional aparente. y un el indicador (2) del grado de penetración de importaciones (es decir, la participación de las importaciones en el consumo aparente) que fue de 9.57%, indicando que aproximadamente el 10% del consumo nacional es abastecido mediante importaciones. En resumen estos dos indicadores demuestran que existe una alta competitividad con respecto al resto del mundo en el producto específico de Café Verde, ya que existe suficiente capacidad para abastecer la demanda interna del país, esto significa, que la producción nacional se orienta a los mercados internacionales.

Según este indicador, el país mejor ubicado mundialmente son Zimbawe, Ruanda, Tanzania y el Salvador, quien ocupa la primera posición competitiva entre los países analizados, con un indicador de Transabilidad superiores a 1,000%, derivado de un indicador de grado de apertura exportadora superior a 1,000%, lo que demuestra que estos países son orientados a la exportación del grano, y, el indicador de penetración de importaciones refleja un bajísimo nivel de importaciones.

En el puesto numero 16 según este indicador, se encuentra Nicaragua mejor ubicado únicamente en el contexto regional, por Honduras, ya que ocupa la posición No. 18. El resto de países de la región son mas competitivos tal es el caso de El Salvador que ocupa la posición No. 5, Costa Rica la 10 y Guatemala el puesto No. 15.

Tabla No. 18: Indicadores de Transabilidad del Café
Periodo 1990 – 2005

<i>Posición</i>	<i>Países</i>	<i>Transabilidad</i>	<i>Característica</i>	<i>Apert Exp</i>	<i>Pent Imp</i>
1	Zimbabue	3531.60%	<i>Exceso de Oferta</i>	3558.90%	27.30%
2	Ruanda	3267.09%	<i>Exceso de Oferta</i>	3301.26%	34.17%
5	El Salvador	1205.01%	<i>Exceso de Oferta</i>	1207.26%	2.25%
8	Vietnam	740.43%	<i>Exceso de Oferta</i>	743.47%	3.03%
9	Colombia	626.94%	<i>Exceso de Oferta</i>	630.42%	3.49%
10	Costa Rica	588.32%	<i>Exceso de Oferta</i>	588.85%	0.53%
12	Perú	459.85%	<i>Exceso de Oferta</i>	460.63%	0.79%
15	Guatemala	346.37%	<i>Exceso de Oferta</i>	346.48%	0.11%
16	Nicaragua	332.63%	<i>Exceso de Oferta</i>	342.21%	9.57%
18	Honduras	313.97%	<i>Exceso de Oferta</i>	314.18%	0.21%
23	Brasil	185.25%	<i>Exceso de Oferta</i>	185.37%	0.12%
26	India	143.33%	<i>Exceso de Oferta</i>	148.87%	5.55%
30	México	123.11%	<i>Exceso de Oferta</i>	126.96%	3.86%
31	Panamá	110.45%	<i>Exceso de Oferta</i>	133.53%	23.08%
35	Ecuador	58.51%	<i>Exceso de Oferta</i>	59.96%	1.45%
36	Dominicana, República	53.26%	<i>Exceso de Oferta</i>	53.66%	0.40%
39	Bolivia	32.72%	<i>Exceso de Oferta</i>	32.99%	0.26%
41	Cuba	28.36%	<i>Exceso de Oferta</i>	46.09%	17.72%
45	Venezuela	16.99%	<i>Exceso de Oferta</i>	17.09%	0.10%
65	China	-37.73%	Exceso de Demanda	33.70%	71.43%
70	Irán	-84.39%	Exceso de Demanda	68.29%	152.68%
75	EEUU	-99.77%	Exceso de Demanda	4.89%	104.66%
77	Arabia Saudita	-100.00%	Exceso de Demanda	1.69%	101.69%
79	Unión Europea	-100.00%	Exceso de Demanda	10.38%	110.38%

Fuente: DAE- MIFIC en base a datos de la FAO

VI.2 Indicador de Balanza Comercial Relativa (BCR)

Este indicador mide la relación entre la balanza comercial y el comercio total. De este modo, permite comparar el comportamiento comercial de diferentes países respecto al mismo bien, y establecer el grado de ventaja o desventaja comparativa existente y medir su evolución en el tiempo. Se puede interpretar como un índice de ventaja competitiva, el cual toma valores positivos cuando un país exporta más de lo que importa.

Según este indicador, Nicaragua presentó un índice de 94.56 en la BCR, lo que señala al país como exportador de Café Verde y por ende competitivo en este rubro específico, sin embargo es superado por importantes competidores como Guatemala, Brasil, Honduras, Costa Rica, Perú, El Salvador, Etiopía, Vietnam, Colombia, Venezuela, República Dominicana, Bolivia y Ecuador que obtuvieron un indicador superior al de Nicaragua. Mientras que como China, Irán, Filipinas, Unión Europea, Estados Unidos y Arabia Saudita permanecen inmodificables como importadores netos con un valor en el indicador negativo para todos los años.

**Tabla No. 19: Indicadores de Balanza Comercial Relativa de Café Verde
Periodo 1990 – 2005**

<i>País</i>	<i>Balanza Comercial Relativa</i>	<i>Característica</i>
Suriname	100.00%	Ventaja
Côte d'Ivoire	99.95%	Ventaja
Guatemala	99.94%	Ventaja
Brasil	99.87%	Ventaja
Honduras	99.86%	Ventaja
Costa Rica	99.82%	Ventaja
Perú	99.66%	Ventaja
El Salvador	99.63%	Ventaja
Etiopía RDP	99.57%	Ventaja
Vietnam	99.19%	Ventaja
Colombia	98.90%	Ventaja
Venezuela	98.84%	Ventaja
REP Dominicana	98.51%	Ventaja
Bolivia	98.41%	Ventaja
Ecuador	95.28%	Ventaja
Nicaragua	94.56%	Ventaja
México	94.10%	Ventaja
Panamá	70.53%	Ventaja
Cuba	44.45%	Ventaja
Camboya	-35.14%	Desventaja
China	-35.89%	Desventaja
Irán	-38.19%	Desventaja
Unión Europea 27 +	-82.80%	Desventaja
EEUU	-91.07%	Desventaja

Fuente: DAE- MIFIC en base a datos de la FAO

VI.3 Indicador de especialización internacional

Con este indicador se establece la participación en el mercado mundial ó en un mercado específico. Examina las exportaciones y establece la vocación exportadora de un país y su capacidad para construir ventajas permanentes, lo cual se evidencia con el balance comercial del bien.

Nicaragua muestra un indicador de especialización de 804.63% revelando que es un exportador de este producto y que la participación del saldo de la balanza comercial en las exportaciones mundiales de café verde es alto. Este resultado aunque positivo, clasifica a Nicaragua en un grado de especialización bajo.

**Tabla No. 20: Indicadores de especialización Internacional del Café Verde
Periodo 1990 – 2005**

<i>Países</i>	<i>Índice</i>	<i>Indicador de Especialización</i>
<i>Brasil</i>	18615.41%	Bajo
<i>Colombia</i>	11084.60%	Bajo
<i>Vietnam</i>	6883.80%	Bajo
<i>Guatemala</i>	3187.90%	Bajo
<i>Côte d'Ivoire</i>	3150.69%	Bajo
<i>México</i>	3144.27%	Bajo
<i>India</i>	2312.39%	Bajo
<i>Costa Rica</i>	2168.25%	Bajo
<i>Honduras</i>	2009.88%	Bajo
<i>El Salvador</i>	1998.02%	Bajo
<i>Perú</i>	1859.58%	Bajo
<i>Etiopía</i>	1431.53%	Bajo
<i>Nicaragua</i>	804.63%	Bajo
<i>Ecuador</i>	791.76%	Bajo
<i>Etiopía RDP</i>	639.73%	Bajo
<i>Rep Dominicana</i>	256.06%	Bajo
<i>Venezuela</i>	179.72%	Bajo
<i>Panamá</i>	104.94%	Bajo
<i>Haití</i>	99.55%	Bajo
<i>Bolivia</i>	97.04%	Bajo
<i>Cuba</i>	66.26%	Bajo
<i>Paraguay</i>	30.45%	Bajo
<i>Trinidad y Tobago</i>	1.42%	Importador
<i>Belice</i>	0.54%	Importador
<i>Irán, Rep Islámica de</i>	-1.86%	Importador neto
<i>Filipinas</i>	-118.56%	Importador neto
<i>China</i>	-126.10%	Importador neto
<i>Arabia Saudita</i>	-280.81%	Importador neto
<i>EEUU</i>	-18850.61%	Importador neto
<i>Unión Europea 27 +</i>	-38577.27%	Importador neto

Fuente: DAE- MIFIC en base a datos de la FAO

VII. Conclusiones

A nivel mundial, la industria del café se caracteriza por un alto grado de competitividad entre los productores. El precio del producto es altamente volátil y esto corresponde en gran parte a los fenómenos naturales, que merman la producción y por tanto aumentan el precio. Éste aumento a su vez incrementa la cantidad de productores. Sin embargo, esto propicia la caída del precio por grandes períodos, lo que hace que los países pierdan sus incentivos de promover la producción de café.



Los países productores y consumidores formaron la Organización Internacional del Café con el fin de estabilizar los precios a través de un sistema de cuotas. Esta intervención en el mercado para restringir la oferta mantuvo los precios estables

Los productores, beneficiadores y exportadores, están trabajando en crear una imagen como país, de manera que todos se enfoquen en un objetivo común, para crecer más en este mercado, que paga precios diferenciados.

La crisis internacional del Café, aumentó la eficiencia de los productores y les obligó a buscar mercados que pagaran mejores precios, para tener una alternativa para sortear la caída de los precios. Esto a su vez ha mejorado la competitividad y ha traído sus propias regulaciones: quienes no son aptos para permanecer en el mercado, salen fuera de él.

La última crisis que enfrentaron los cafetaleros por la caída de los precios internacionales del “grano de oro” les sirvió para mejorar la eficiencia y calidad del rubro, y ahora el sector está enfocado en seguir incrementando las exportaciones de las variedades “especiales”, que subieron de 2,267.95 toneladas hace tres años, a casi 18,143.60 toneladas en el ciclo 2006/2007. No sólo se logró un mayor volumen de exportaciones de variedades especiales o diferenciadas, sino que se han agregado nuevos países a la lista de compradores, después de conocer la calidad del café nicaragüense.

Actualmente se exporta café a 31 países, donde los cafés especiales están ganando cada día más mercado. La aceptación ha crecido en Estados Unidos, uno de los países consumidores más importante del café de Nicaragua. Algunos países de la Unión Europea, como España, Inglaterra, Alemania, Bélgica, Italia, Francia, Canadá y Japón están entre los principales compradores del grano, donde está aumentando también la venta de las variedades especiales.

VIII. Fuentes Consultadas

- ✓ Informe de la OIC sobre el mercado de café Junio 2008
- ✓ Estudio de la Cadenas de Comercialización del Café (INTA) Managua, Nicaragua, 2003.
- ✓ Informe Anual de Producción Agropecuaria 2007/2008 (MAGFOR). Managua, 2006.
- ✓ International Trade in Rice, Recent Developments and Prospects, 2004 (FAO)
- ✓ http://www.fao.org/waicent/portal/statistics_en.asp
- ✓ http://www.ico.org/coffee_prices.asp
- ✓ www.cafesdenicaragua.com; Sección Regiones de Cultivo