



**ORGANIZAÇÃO
INTERNACIONAL
DO CAFÉ**

ICC 117-8

16 setembro 2016
Original: espanhol

P

Conselho Internacional do Café
117.ª sessão
19 – 23 setembro 2016
Londres, Reino Unido

Perfil cafeeiro: El Salvador

Antecedentes

Em conformidade com os objetivos do Acordo Internacional do Café de 2007, a Organização Internacional do Café serve como centro para coletar, difundir e publicar informações econômicas e técnicas, dados estatísticos e estudos, assim como resultados de pesquisa e desenvolvimento em questões cafeeiras. Em virtude dessas disposições, a Secretaria colaborou com o Conselho Salvadorenho do Café para produzir o perfil cafeeiro de El Salvador que se reproduz adiante.

Ação

Solicita-se ao Conselho Internacional do Café que tome nota deste documento.



PERFIL CAFEIRO EL SALVADOR



CONSELHO SALVADORENHO DO CAFÉ



ÍNDICE

Prefácio	5
Prólogo	6
1. Antecedentes	7
1.1 Situação geográfica do país	7
1.2 Situação econômica do país.....	8
1.3 Resumo da história do café no país	9
1.4 Distribuição geográfica da produção de café	12
2. Produção de café	14
2.1 Tipos de café e zonas de cafeicultura	14
2.2 Sistemas de produção.....	15
2.3 Temporada de café	15
2.4 Tamanho das propriedades	16
2.5 Rendimento	16
2.6 Outras características da cafeicultura	16
2.7 Volume de produção.....	17
2.8 Diferenças entre gêneros.....	17
3. Custos de produção nos cinco últimos anos	18
3.1 Custos de implantação/investimentos iniciais	18
3.2 Custos anuais de produção	18
3.3 Perdas de safra devido a pragas e doenças	19
3.4 Perdas de safra devido a mau tempo	19
4. Receita dos cafeicultores	21
4.1. Preços na propriedade.....	21
4.2. Receita líquida por tipo de propriedade	21
5. Pesquisa e extensão	22
5.1 Instituições responsáveis pela pesquisa	22
5.2 Pesquisas sobre mudanças climáticas e café	25
5.3 Organização dos serviços de extensão	27

6.	Processamento do café	28
6.1	Processamento de campo	28
6.2	Controle de qualidade	28
7.	Participantes do setor cafeeiro	30
7.1	Associações / Cooperativas de cafeicultores	30
7.2	Instituição cafeeira nacional	30
7.3	Outros tipos de participação governamental	31
7.4	Setor privado	32
7.5	Instituições financeiras	32
8.	Estrutura de comercialização	34
8.1	Canais de comercialização	34
8.2	Associações/Cooperativas de cafeicultores que exportam café	34
8.3	Especificação das classificações de café e prêmios ou descontos indicativos	34
8.4	Impostos e direitos de exportação que incidem sobre o café	34
9.	Torrefação e consumo interno de café.....	35
9.1	Torrefadores e tamanho do mercado	35
9.2	Canais de distribuição	35
9.3	Consumo interno	35
10.	Resultados das exportações de café nos cinco últimos anos	37
10.1	Volume e valor das exportações.....	37
10.2	Exportações por destino	38
10.3	Transporte marítimo.....	40
10.4	Exportações de café certificado	40
10.5	Estoques.....	41
11.	Normas de exportação	42
11.1	Impostos e direitos de exportação	42
11.2.	Outros tipos de tributação	42
12.	Aspectos macroeconômicos do setor cafeeiro	42
12.1	O café e a balança comercial	42
12.2	Participação do café no produto interno interno bruto (PIB)	42
12.3	Empregos gerados pelo setor cafeeiro	43

13.	Desafios ambientais	44
13.1	Impacto da produção de café sobre o meio ambiente	44
13.2	Contribuição relativa à pegada de carbono	45
13.3	Produção de café ambientalmente sustentável	45
14.	Perspectivas da produção cafeeira	46
14.1	Avaliação das dificuldades encontradas no setor	46

PREFÁCIO

O presente perfil do setor cafeeiro de El Salvador inaugura uma série de perfis cafeeiros de países que, em cumprimento de seu Programa de Atividades para o ano cafeeiro de 2015/16, a OIC vem produzindo. A série de perfis também cumpre um dos objetivos do Acordo Internacional do Café de 2007, que consiste em coletar, difundir e publicar informações econômicas, técnicas e científicas, dados estatísticos e estudos.

Partindo desta base, publiquei diretrizes para orientar o preparo da série, cujo propósito é disponibilizar informações atuais e completas sobre o setor cafeeiro de países específicos. Os perfis serão sumamente importantes do ponto de vista da visibilidade da economia cafeeira mundial e da identificação de correntes comerciais cruciais.

Desejo agradecer a S. Ex.^a a Sr.^a Lidia Elizabeth Hayek Weinmann, Embaixadora de El Salvador no Reino Unido, por seu constante apoio; ao Sr. José Hugo Hernández, Diretor-Executivo, e ao Sr. Tomás Bonilla, Chefe de Estudos Econômicos e Estatísticas Cafeeiras do Conselho Salvadorenho do Café, pelo preparo da primeira versão deste estudo e por uma série de documentos complementares e de apoio. Também desejo agradecer à Secretaria da OIC por haver revisado o texto e colaborado com as autoridades cafeeiras no preparo do perfil cafeeiro de El Salvador.

Espero sinceramente que o presente perfil seja de interesse e valor para nossos Membros e todos os demais interessados que trabalham neste campo. Por último, o pessoal da Organização e eu estamos abertos a quaisquer observações e sugestões que nos ajudem a dar maior exatidão e valor ao presente documento no futuro. Confio em que o caudal de informações emanadas dele e de outras publicações que virão à luz depois dele dará aos delegados, pesquisadores e leitores melhor compreensão da natureza dinâmica do setor cafeeiro no mundo todo.

Robério Oliveira Silva
Diretor-Executivo
Organização Internacional do Café

PRÓLOGO

O café foi introduzido em El Salvador em meados do século XVIII, mas foi apenas um século depois, a partir do governo do Capitão-Geral Gerardo Barrios, que ele ganhou impulso duradouro, até se transformar no principal produto do país e, desde o final do século XIX, no motor de seu crescimento econômico. A produção salvadorenha, que é de cafés da espécie Arábica, se realiza em seis cordilheiras: Alotepec-Metapán, El Bálsamo-Quezaltepec, Apaneca-Illamatepec, Chinchontepec, Tecapa-Chinameca e Cacahuatique.

O café de El Salvador conseguiu posicionar-se entre os cafés de alta qualidade nos mercados internacionais. No ano-safra de 2014/15, 70% das exportações do país foram de cafés diferenciados, adquiridos principalmente pelos Estados Unidos, a Europa, o Japão e o Canadá.

Atualmente uma das principais metas do Governo de El Salvador, a ser alcançada em benefício do setor cafeeiro através do Conselho Salvadorenho do Café, como instituição estatal autônoma encarregada da política cafeeira e de atividades relacionadas com a agroindústria do café, é a renovação de 30% do parque cafeeiro, para assegurar a resistência dos cafezais às mudanças climáticas.

Esta publicação oferece um panorama circunstanciado do setor cafeeiro de El Salvador. Por isso ela será útil, como fonte de informações, para as análises dos especialistas da área e de todos que se interessem por nosso setor cafeeiro. Gostaria de agradecer ao Diretor-Executivo da OIC e ao pessoal da Organização por seu esforço e por terem empreendido a tarefa de lançar este perfil. Esperamos e confiamos em que ele será útil e informativo para muitos leitores.

José Hugo Hernández
Diretor-Executivo
Conselho Salvadorenho do Café



1. ANTECEDENTES

1.1 Situação geográfica do país

A República de El Salvador, na América Central, possui um território de 20.740 km², sua capital sendo San Salvador (ver figura 1). Limita-se com a República da Guatemala a oeste; com a República de Honduras a nordeste; com as Repúblicas de Honduras e Nicarágua a leste; e com o Oceano Pacífico ao sul.

A população é de 6,4 milhões de habitantes (2014), com 52,9% de mulheres e 47,1% de homens. A densidade populacional é de 304 habitantes/km² (a mais alta da América Latina), e a média do crescimento populacional é de 0,6% por ano.

O idioma de El Salvador é o espanhol, e sua administração política recai sobre três órgãos ou poderes do Estado: legislativo, executivo e judiciário.

Seu território está organizado em 14 departamentos, 39 distritos e 262 municípios. As cidades mais importantes, além da capital, são Santa Ana, na zona ocidental; San Miguel, na zona oriental; e Santa Tecla no centro do país.

El Salvador fica numa zona climática tropical e oferece condições térmicas similares durante todo o ano. Apesar disso, em sua faixa costeira ao longo do Oceano Pacífico há grandes oscilações anuais relacionadas com a brisa marinha, que transporta umidade e calor.

Figura 1: Mapa de El Salvador



1.2 Situação econômica do país

A atividade econômica de El Salvador se divide em 12 importantes setores, entre os quais se destacam o comércio, a indústria manufatureira e a agropecuária, que, em 2014, geraram conjuntamente 50% do produto interno bruto. Outros setores importantes são os de serviços, transportes, comunicações e aluguel imobiliário.

A moeda de curso legal é o dólar americano. No exterior, os mercados comerciais mais importantes para o país são os Estados Unidos e os países da região centro-americana. Os principais destinos do café salvadorenho são os Estados Unidos, a Europa, o Japão e o Canadá.

Indicadores econômicos mais importantes

INDICADOR	2010	2011	2012	2013	2014	2015
População (milhões)	6,2	6,2	6,2	6,2	6,3	6,3
Homens	2,9	2,9	2,9	2,9	3,0	3,0
Mulheres	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3
PIB (US\$ milhões)	9.076,0	9.277,2	9.451,7	9.626,3	9.763,5	10.003,2
PIB per capita (US\$)	1.465,5	1.486,9	1.502,7	1.517,4	1.525,2	1.548,4
Taxa de crescimento de PIB (%)	1,4%	2,2%	1,9%	1,8%	1,4%	2,5%
Taxa de juros (%)	3,0%	2,2%	3,0%	3,7%	3,9%	4,5%
Inflação (%)	1,2%	5,1%	1,7%	0,8%	1,1%	-0,7%
Total de exportações (milhões de US\$)	3.363,6	3.754,2	4.102,6	3.801,8	3.985,3	3.947,5
PIB agrícola (%)	12,6%	12,8%	12,3%	12,4%	12,2%	12,2%

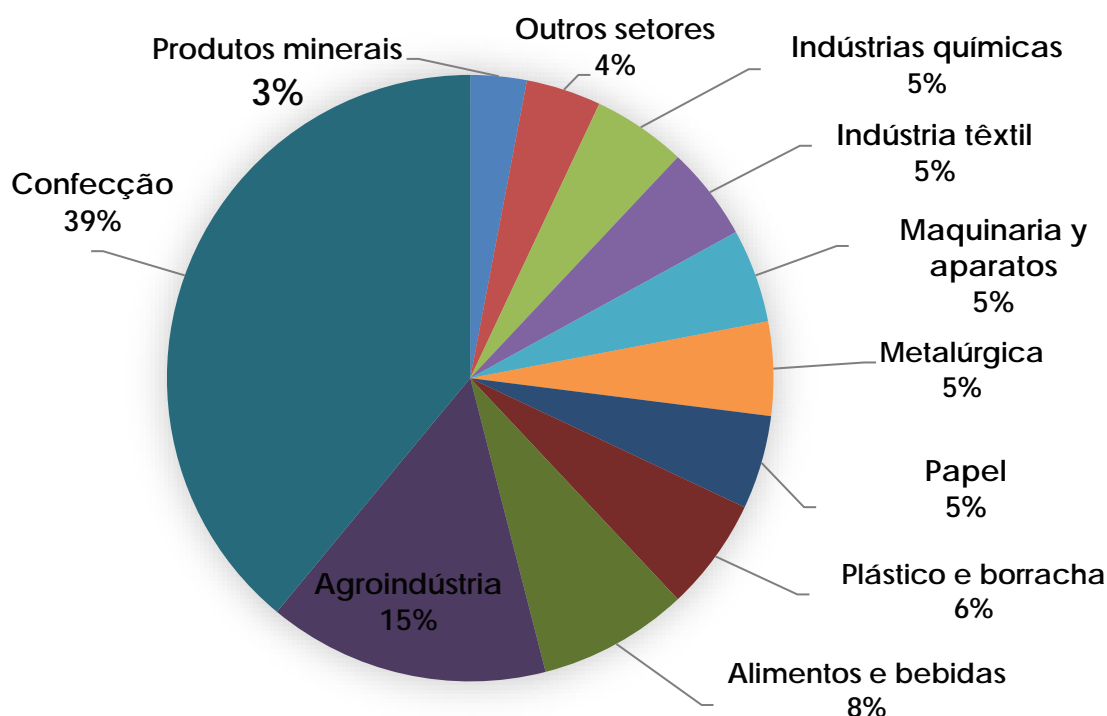
Fontes: Banco Central de Reserva de El Salvador (BCR) e Comissão Econômica para a América Latina (CEPAL)

* Cifras reais

** Taxa de juros em depósitos de um ano.

O gráfico a seguir mostra os principais setores de exportação atualmente. O café está incluído na categoria de alimentos e bebidas.

Gráfico 1:



* *Dados de 2014*

Até princípios dos anos 90 o café foi a principal fonte de receitas de exportação, chegando a representar 40% do total. Depois, com o auge da manufatura de baixo custo para exportação, a queda dos preços internacionais e de produção, o aporte do café foi diminuindo pouco a pouco até atingir aproximadamente 5% em média nos cinco últimos anos.

1.3 Resumo da história do café no país

Em 1740 o café foi introduzido em El Salvador, vindo das ilhas do Caribe. Os primeiros cafeeiros foram cultivados nos departamentos do ocidente do país e em La Libertad. Nessa época não se fazia ideia do potencial econômico de seu cultivo.

Foi apenas nas décadas de 1860 e 1870 que o café recebeu um apoio decidido dos governantes. O primeiro presidente a fomentar abertamente a cafeicultura foi o Capitão Gerardo Barrios (1859-1863). A primeira exportação de café salvadorenho, com 695 sacas de 60 kg, ocorreu no ano cafeeiro de 1855/56.

Desde sua arrancada econômica em 1864, o café representou uma fonte de emprego para os trabalhadores rurais. A cafeicultura exigia uma infraestrutura de comunicação e transporte. Por isso, a partir de 1889 uma infraestrutura ferroviária foi implantada e as estradas entre as cidades foram melhoradas de forma notável, em particular nas regiões ocidental e central do país. Com o avanço das vias de comunicação graças ao cultivo de café, o desenvolvimento do país se configurou de melhor forma.

O tipo de café cultivado no século XIX em El Salvador era o Arábica. A densidade do plantio era relativamente baixa (menos de 1.300 cafeeiros por hectare) e o uso de fertilizantes quase inexistente, sem que isso afetasse o cultivo, pois a maior parte das terras era virgem, possuindo suficientes nutrientes naturais.

Na década de 30 do século XX, a cafeicultura recebeu apoio decidido, com o fomento do plantio de novos cafezais através de uma política creditícia favorável aos cafeicultores.

A modernização da cafeicultura começou na década de 1950, estimulada por altos preços no início da década. Foi quando os cafeicultores começaram a substituir a variedade do Arábica que cultivavam pelo Bourbon e a usar fertilizantes químicos. Passaram também a manejar a sombra dos cafezais de modo diferente, empregar novos sistemas de poda, iniciar práticas antierosivas e incrementar o plantio. Com a intensificação do uso de fertilizantes, os cafezais chegaram a conter uma média 2.850 cafeeiros por hectare na década de 1960, quando a difusão de práticas modernas de cultivo pelo Instituto Salvadorenho de Investigações do Café (ISIC) possibilitou um aumento da produtividade, contribuindo para que a rentabilidade se mantivesse, apesar de um declínio dos preços.

A estabilidade político-social que o país desfrutou durante essa década e a rentabilidade do cultivo foram fatores determinantes na industrialização do país no período.

Os preços altos de 1975, na sequência de forte geada no Brasil, continuaram a estimular a intensificação do cultivo. A variedade Pacas foi plantada em grande escala, e o uso de insumos químicos, intensificados. No final da década, a média nacional era de 5.700 cafeeiros por hectare. O país nessa altura alcançava seus maiores volumes de produção: em 1978/79, cerca de 3,5 milhões de sacas de 60 kg e 1974/75, aproximadamente 3,8 milhões.

Nos anos 80, o conflito civil interno afetou de forma drástica a atividade econômica e produtiva do país. Um dos itens mais prejudicados foi o café, seus níveis médios de produção caindo por volta de 25%. No início dos anos 90, a abolição do sistema de quotas da OIC e a sensível baixa dos preços entravaram a recuperação da produção, que iria se manter em torno de 2,3 milhões de sacas durante a década. O envelhecimento dos cafezais também já se mostrava acentuado (mais de 30 anos em média).

A prolongada crise dos preços baixos no início deste século contribuiu para outra sensível queda da produção, que desceu para 1,4 milhão de sacas, devido ao abandono ou pouca atenção dada aos cafezais e a seu contínuo envelhecimento. Um forte ataque da ferrugem incidu sobre a produção, que caiu drasticamente em 2013/14, só alcançando pouco mais de meio milhão de sacas, mas com uma recuperação gradual nas duas safras seguintes:

Gráfico 2: Produção e preços



1.4 Distribuição geográfica da produção de café

O mapa a seguir mostra a distribuição por cordilheira, indicando as altitudes e variedades (mapa ampliado no final deste documento):

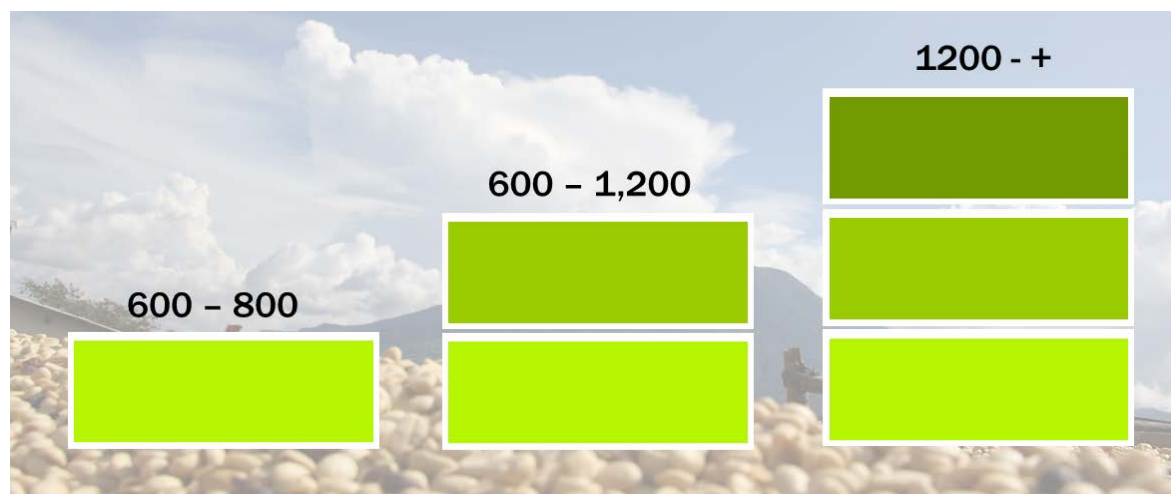
Figura 2: Zonas produtoras de café em El Salvador



Principais zonas de produção de café

1. Cordilheira Apaneca-Ilamatepec
2. Cordilheira Quetzaltepec-Bálsamo
3. Cordilheira Chichontepec
4. Cordilheira Tecapa-Chinameca
5. Cordilheira Cacahuatique
6. Cordilheira Alotepec-Metapán

Altitude



BAIXADA
(*Central Standard-CS*):
Produzido entre 600 e 800 m.s.n.m.

ALTURA MÉDIA
(*High Grown-HG*):
Produzido entre 800 e 1.200 m.s.n.m.

ALTURA ESTRITA
(*Strictly High Grown-SHG*):
Produzido entre 1.200 e mais m.s.n.m.

VARIETADES

Bourbon

Pacas

Pacamara

Outros

Principales Regiones Cafetaleras	Varietades	Altitude	Área (ha)	% (ha)
Condilheira Apaneca-Illamatepec	64,2% Bourbon 25,6% Pacas 10,2% mescla de Bourbon, Pacas e outros	De 500 a 2.365 m.s.n.m. (1.640 – 7.759 pés)	66.550	50,1%
Condilheira El Bálsamo-Quezaltepec	51,8% Bourbon 22,5% Pacas 25,7% mescla de Bourbon, Pacas e outros	De 500 a 1.960 m.s.n.m. (1.640 – 5.430 pés)	37.545	28,3%
Condilheira Chichontepec	71,7% Bourbon 7,4% Pacas 20,9% mescla de Bourbon e Pacas	De 500 a 1.000 m.s.n.m. (1.640 – 3.280 pés)	6.075	4,6%
Condilheira Tecapa-Chinameca	69,5% Bourbon 22,2% Pacas 8,3% mescla de Bourbon e Pacas	De 500 a 2.139 m.s.n.m. (1.640 – 7.017 pés)	15.705	11,8%
Condilheira Cacahuatique	65,3% Bourbon 20,6% Pacas 14,1% Outros	De 500 a 1.663 m.s.n.m. (1.640 – 5.456 pés)	4.815	3,6%
Condilheira Alotepec-Metapán	30% Bourbon 50% Pacas 15% Pacamara 5% Outros (Catuai e Catimor)	De 1.000 a 2.000 m.s.n.m. (3.280 – 6.561 pés)	2.200	1,7%

As variedades predominantes são o Bourbon, que ocupa em torno de 64% da área cultivada; depois o Pacas (uma mutação do Bourbon), com 28%; seguido por um grupo de variedades, cada uma cultivada em 2% ou menos da área total, como o Pacamara, o Cuscatleco, o Catimor, o Catisic e outros.

2. PRODUÇÃO DE CAFÉ

2.1 Tipos de café e zonas de cafeicultura

Em El Salvador, 100% da produção é de café da espécie Arábica.

Os tipos de café estão classificados como segue:

De acordo com a altura acima do nível do mar:

- Central Estándar (CS), até 800 m
- High Grown (HG), entre 800 e 1.200 m
- Strictly High Grown (SHG), mais de de 1.200 m

Café diferenciado ou especial:

- Gourmet (certificado pelo Conselho)
- Finos
- Orgânicos
- Sustentáveis (Aliança das Florestas Tropicais, 4C)
- Fair Trade
- Naturais Especiais

Processados:

- Torrado e Moído
- Solúvel

No número 10.1 deste documento se detalha o volume e valor das exportações de café, por qualidades ou tipos.

As zonas produtoras correspondem às seis cordilheiras identificadas acima.

2.2 Sistemas de produção

- 100% dos cafezais são sombreados.
- Não se usa irrigação no cultivo de café.
- O sistema de produção é o mesmo qualquer que seja o tamanho das propriedades, com um manejo um pouco melhor nas grandes propriedades.
- O sistema de viveiros está em mãos de empresas ou proprietários individuais não integrados na cadeia produtiva, principalmente, mas também de grandes produtores e cooperativas produtoras e beneficiadoras que possuem viveiros próprios.
- A densidade média do plantio, em fileiras, é de 1,67 m x 1,67 m = 3.575 cafeeiros/ha.
- Entre os cultivos de consumo feitos em combinação com o do café, prevalecem o da banana e o do abacate, embora eles não sejam generalizados nas plantações.
- Como se mencionou antes, as variedades que ainda prevalecem no cultivo de café são o Bourbon e o Pacas. Em menor proporção estão o Pacamara, os Catimores (Catisic, Lempira, etc.), os Sarchimores (Cuscatleco, Parainema, etc.) e os Arabustas (Icatu).
- As podas são verticais múltiplas, baixas totais e, em algumas zonas específicas, desbrotes.
- O uso de fertilizantes se baseia nos resultados de análises dos solos.
- O uso de pesticidas se baseia em amostragem de pragas, para identificar as pragas e os níveis de infestação; a partir disso, se seleciona o produto para combatê-las e as respectivas doses de aplicação, fazendo-se antes uma calibragem do equipamento.
- Nas operações de aspersão e remoção de ervas daninhas faz-se a identificação e a calibragem do equipamento, depois a seleção do produto a aplicar e suas doses.
- O manejo de doenças e pragas como insetos é feito com base em amostragens, e se aplica o MIP (Manejo Integrado de Pragas) de acordo com a identificação do problema. Assim se seleciona a metodologia a utilizar, que pode ser manejo agrônômico, mecânico, físico, etológico, biológico e, em último lugar, químico.

2.3 Temporada de café

- O plantio, geralmente com plantas de viveiro de um ano, faz-se entre maio e julho.
- A colheita é feita entre outubro de um ano e março do ano seguinte.
- Durante o resto do ano desenvolvem-se diversas atividades atinentes ao manejo das propriedades, como, entre outras, a poda dos cafeeiros e da vegetação de sombra, a adubagem e o controle de pragas.

2.4 Tamanho das propriedades

Tamanho	Pessoas naturais		Pessoas jurídicas	Área cultivada (ha)	Porcentagem da área cultivada
	Homens	Mulheres			
0,01 – 3,50 ha	10.943	5.987	57	18.399	13,8
3,51 – 7,00 ha	1.056	566	50	15.437	11,6
7,01 – 17,50 ha	315	202	199	18.049	13,6
17,51 – 35,00 ha	737	512	129	8.492	6,4
35,01 – 70,00 ha	139	78	180	19.674	14,8
Mais de 70 ha	79	47	262	52.839	39,8
TOTAL	13.269	7.392	877	132.890	100,0

40% das áreas de cultivo ficam em propriedades de menos de 17,50 ha. É preciso assinalar, também, que não há empresas multinacionais produzindo café no país, pois em El Salvador elas só se ocupam da exportação do produto.

2.5 Rendimento

Nas pequenas propriedades a densidade média dos cultivos é de 3.000 cafeeiros/ha e seu rendimento de 5 a 7 sacas/ha (300 a 420 kg/ha). Nas grandes propriedades e empresas comerciais a densidade média é de 3.500 a 4.000 cafeeiros/ha, com rendimento de 8 a 12 sacas/ha (480 a 720 kg/ha). Há algumas exceções de produção acima de 18 sacas/ha (1,08 toneladas/ha), mas são mínimas.

2.6 Outras características da cafeicultura

Cerca de 33% da produção nacional é de café certificado como sustentável segundo as normas da Aliança das Florestas Tropicais e o Código da Associação 4C, que regulam o uso de agroquímicos. Além disso, cerca de 2% são de café certificado como orgânico, em cujo cultivo não se inclui nenhum tipo de produto agroquímico. Uma porcentagem similar do café possui certificação Fair Trade.

De modo geral, o país cumpre as normas internacionais em seu uso de agroquímicos e não tem havido reclamações de nenhum tipo nos principais mercados de café salvadorenho.

2.7 Volume de produção (60 kg)

Mês	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Outubro	35.960	101.170	140.735	9.475	62.740	35.410
Novembro	386.275	328.485	407.115	54.685	193.400	193.390
Dezembro	561.250	361.525	380.935	214.210	221.390	161.890
Janeiro	379.365	231.755	85.310	147.180	121.185	83.565
Fevereiro	189.480	74.275	63.495	42.410	42.135	39.400
Março	73.595	34.885	25.000	21.120	16.145	13.575
Abril e maio	247.035	31.670	36.995	7.230	12.120	15.970
Total	1.872.960	1.163.765	1.239.585	506.310	669.115	543.200

Ainda não há prognósticos para o próximo ano-safra, mas as projeções indicam que, não havendo transtornos, a safra poderá se aproximar de um milhão de sacas.

A estrutura produtiva, em termos dos produtores, está centrada nos pequenos, pois mais de 86% deles possuem 7 ha cultivados. Em termos de sua contribuição ao total produzido, os pequenos produtores só representam 20%.

A contribuição do grupo de produtores com áreas cultivadas de mais de 70 ha é de 40%. Nesse grupo prevalecem as empresas comerciais, que respondem por cerca de 28% da produção nacional.

2.8 Diferenças entre gêneros

Como mostra o quadro 2.4, em termos da distribuição da titularidade das terras conforme os gêneros, 34% delas pertencem a mulheres, 62% a homens e 4% a sociedades e cooperativas.

3. CUSTOS DE PRODUÇÃO NOS CINCO ÚLTIMOS ANOS

3.1 Custos de implantação/investimentos iniciais

O quadro a seguir contém uma estimativa dos custos de implantação de um hectare de café para cinco anos, considerando fatores de muita importância, como fatores climáticos, agrônômicos, da força de trabalho e ambientais. Valores em US\$.

Variáveis	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Insumos	2.152,00	2.152,00	2.300,00	2.300,00	2.350,00
Mão de obra	3.145,00	3.165,00	3.158,00	3.163,00	3.165,00
Administração	68,00	70,00	72,00	72,00	74,00
Outros (juros, imprevistos, etc.)	490,00	508,00	510,00	510,00	516,00
Total	5.855,00	5.895,00	6.040,00	6.045,00	6.105,00

3.2 Custos anuais de produção

O quadro abaixo contém estimativa dos custos de produção de um hectare de café para cinco anos. Em geral, a variabilidade dos valores se deve tanto à demanda de mão de obra segundo o tamanho da safra, quanto aos insumos cuja necessidade é mutável de safra para safra, bem como aos custos que, em anos recentes, diminuíram ou ao menos não mudaram. Valores em US\$.

Variáveis	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Mão de obra	570,90	597,00	507,90	472,90	503,00
Insumos	644,40	650,40	662,10	649,40	662,40
Outros custos (fixos e financeiros)	152,47	156,15	152,45	151,38	155,55
Total	1.367,77	1.403,55	1.322,45	1.273,68	1.320,95

3.3 Perdas de safra devido a pragas e doenças

Em 2012 os países produtores da América Central e de outras partes da América Latina sofreram o impacto de um forte ataque da ferrugem do café (*Hemileia vastatrix*), atribuído fundamentalmente ao fenômeno das mudanças climáticas. El Salvador foi um dos países mais afetados, devido a uma cafeicultura muito vulnerável, com variedades suscetíveis aos ataques, e a um parque cafeeiro bastante envelhecido. A incidência, segundo estimativas, chegou a mais de 60%.

Esse foi a razão principal por que a produção caiu perto de 60%, passando de 2,24 milhões de sacas a 506.300 sacas em 2013/14.

A implementação de medidas de política pública contribuiu para o controle da ferrugem nos anos seguintes, mas as duas safras posteriores também foram afetadas pela praga.

Outro tipo de praga que tem afetado a cafeicultura, mas em menor grau, é a antracnose (*Colletotrichum coffeanum*). Trata-se de outro tipo de fungo, que também ataca as ramas do cafeeiro em resultado de enfraquecimento da planta causado pela ferrugem. Não se dispõe de mensuração alguma de sua incidência, que a antracnose também está sendo controlada.

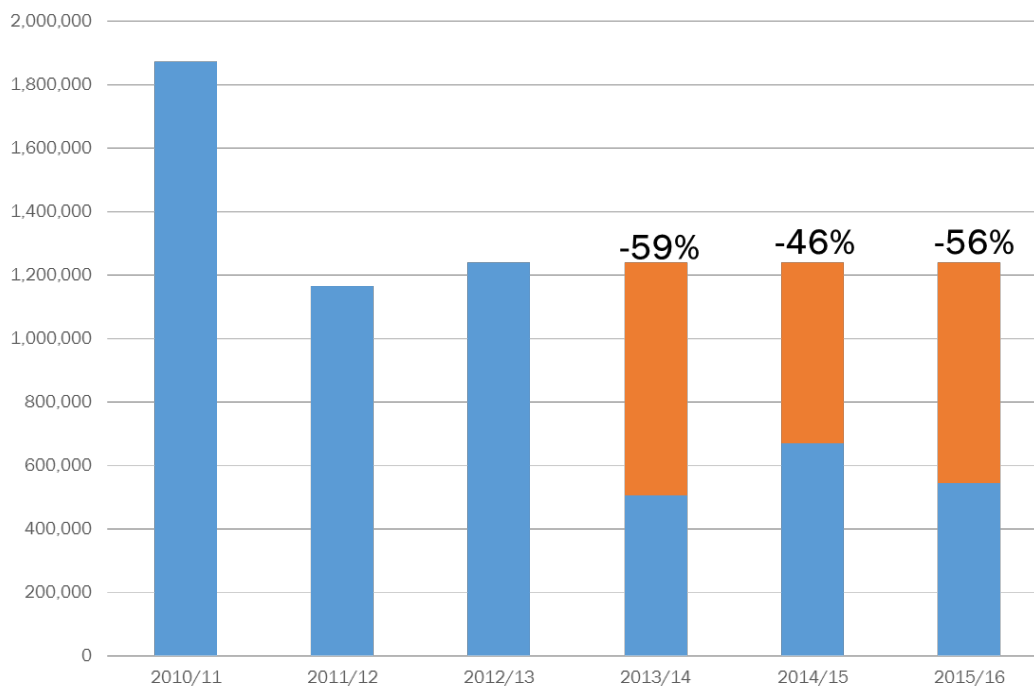
Monitoramentos indicam que a incidência de outras pragas (a broca, por exemplo) não aumentou

3.4 Perdas de safra devido a mau tempo

Transtornos climáticos como a depressão 12E em outubro de 2012 criaram condições para que houvesse severos ataques de ferrugem. Variações climáticas também influíram muito na redução da safra de 2015/16, manifestando-se como seca prolongada na estação de chuvas e, da forma contrária, como precipitações excessivas, quando a colheita estava em curso.

A seca afetou o tamanho e a qualidade do grão, e as chuvas extemporâneas causaram a queda dos frutos maduros. Estima-se que a redução da safra por conta desses fenômenos climáticos foi de 20%.

Gráfico 3:



4. RECEITA DOS CAFEICULTORES

4.1 Preços na propriedade

O quadro abaixo mostra o preço médio pago aos cafeicultores entre 2010 e 2015.

Preço médio pago aos cafeicultores

	Preço pago aos cafeicultores (centavos de dólar dos EUA por libra)	Valor unitário das exportações (centavos de dólar dos EUA por libra)	Porcentagem do valor das exportações
2010	109,88	143,94	76,3%
2011	186,74	189,91	98,3%
2012	120,12	212,36	56,6%
2013	95,28	159,36	59,8%
2014	117,01	177,80	65,8%
2015	87,45	194,43	45,0%

4.2 Receita líquida por tipo de propriedade

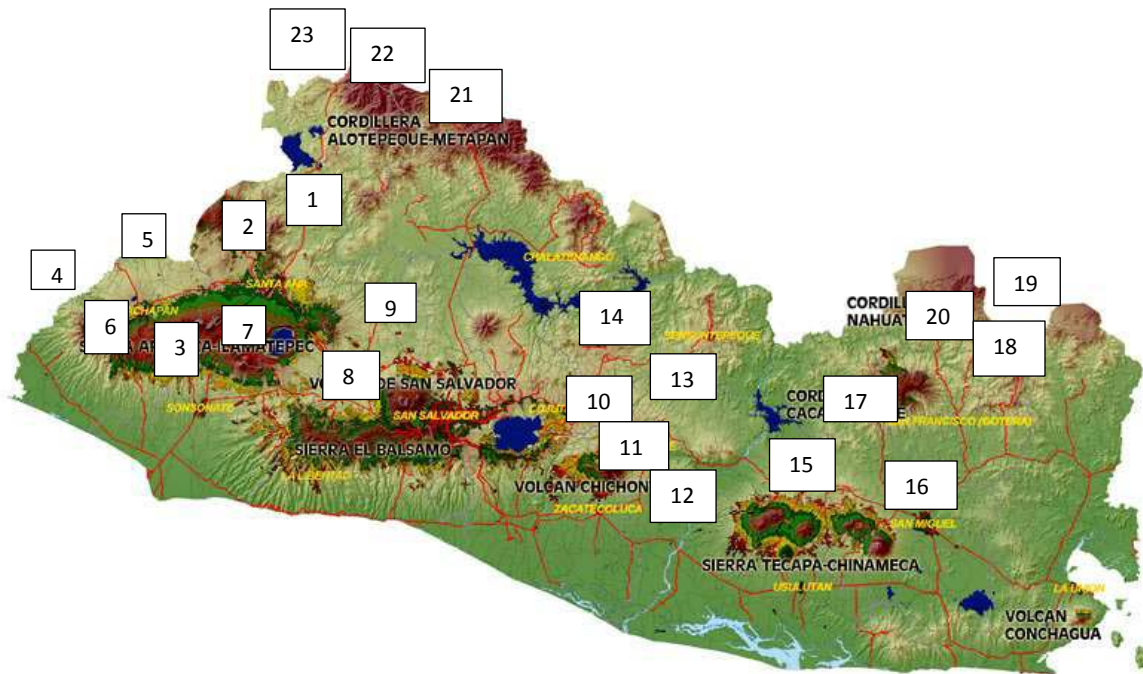
Não se dispõe de informações a este respeito.

5. PESQUISA E EXTENSÃO

5.1 Instituições responsáveis pela pesquisa

CENTA (Centro Nacional de Tecnologia Agropecuária), instituição estatal Gerência CENTA-CAFÉ

Tanto a pesquisa quanto a extensão estão a cargo da Gerência CENTA-CAFÉ, posta em funcionamento em julho de 2015 sob a administração do Ministério da Agricultura e Pecuária. Tem 23 agências e mais de 80 extensionistas distribuídos nas 6 cordilheiras em que se produz café, além de 6 pesquisadores.



As principais funções da CENTA-CAFÉ são:

- Transferência de tecnologia
- Visitas de assistência técnica
- Capacitação
- Elaboração de planos de investimento
- Diagnóstico de pragas e doenças
- Pesquisa, manejo integrado de pragas, agronomia e fertilidade dos solos
- Serviços de laboratórios especializados

Projetos de apoio:

- Entrega de plantas resistentes à ferrugem: 18,8 milhões de plantas
- Entrega de fungicidas: 93,500 litros de fungicidas sistêmicos
- Análise de 12.000 amostras de solo e 3.000 amostras foliares

Programas de pesquisa:

Nome da pesquisa	Disciplina
Avaliação de diferentes espaçamentos na semeadura da variedade Cuscatleco (<i>Coffea arabica</i>)	Manejo agrícola
Avaliação do efeito da prática da poda na incidência da ferrugem do cafeeiro (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk&Br.)	Manejo agrícola
Avaliação de diferentes variedades de café em busca do potencial produtivo em El Salvador	Melhoramento genérico
Estudo epidemiológico da ferrugem do cafeeiro (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk&Br.)	Manejo integrado de pragas
Estudo do período de incubação e de latência da ferrugem do cafeeiro (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk&br) em diferentes altitudes	Manejo integrado de pragas
Avaliação da frequência de aplicação de fungicidas para o controle da ferrugem do cafeeiro (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk&br.)	Manejo integrado de pragas
Avaliação de diferentes programas de controle da ferrugem utilizando fungicidas químicos	Manejo integrado de pragas
Estudo do isolamento e patogenicidade do <i>Colletotrichum</i> spp causador da antracnose no cultivo de café	Manejo integrado de pragas
Aplicação de zinco e boro para corrigir diferenças no cultivo de café (<i>Coffea arabica</i>)	Nutrição vegetal
Efeito do aumento da aplicação de potássio ao solo na redução da incidência da ferrugem do cafeeiro (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk&br) no cultivo de café	Nutrição vegetal
Aplicação de corretores orgânicos e inorgânicos na retificação de solos ácidos no cultivo de café	Nutrição vegetal
Efeito da aplicação foliar de fontes potássicas em época seca no cultivo de café	Nutrição vegetal
Determinação do aumento da produção de plantas de café com a técnica de abastecimento de risco	Irrigação

Investimento recente: 9,7 milhões de dólares.

Devido a mudanças nas instituições encarregadas dos serviços de pesquisa e transferência de tecnologia desde 2015, medidas estão sendo tomadas para enfrentar os problemas dos ataques de pragas e das mudanças climáticas, e ainda não há resultados concretos nesse processo. Vem-se dando prioridade a temas como o das variedades, incluindo o estudo e a validação de variedades existentes em outros países.

O país atualmente participa de programas de cooperação ou de entidades regionais, tais como o Programa Cooperativo Regional para o Desenvolvimento Tecnológico e a Modernização da Cafeicultura (PROMECAFÉ) e o Programa Centro-Americano de Gestão Integral da Ferrugem do Café (PROCAGICA), no desenvolvimento de diferentes ações para combater a ferrugem e prevenir o ataque de pragas e doenças, através, por exemplo, da implementação de um sistema de alerta precoce.

5.2 Pesquisas sobre mudanças climáticas e café

Política de sustentabilidade ambiental, mitigação e adaptação às mudanças climáticas

- Criação de legislação e órgãos consultivos e geradores de estudos e propostas.
- Cumprimento da Lei do Meio Ambiente, a cargo do Ministério do Meio Ambiente e Recursos Naturais (MARN), articulado com as demais instituições públicas, empresas privadas e organismos de cooperação.
- Criação do Comitê de Mudanças Climáticas no Órgão Legislativo de El Salvador.
- Formulação da proposta do Fundo Verde do Clima.
- Criação de um comitê para formular de uma nota conceitual a ser submetida, nos próximos meses, à avaliação do Fundo Verde do Clima, tratando exclusivamente da questão da resiliência do parque cafeeiro de El Salvador no contexto das mudanças climáticas. Como parte dos trabalhos a serem desenvolvidos, inclui-se o diagnóstico atual e os possíveis cenários do impacto das mudanças climáticas no longo prazo.

CONASAV: Conselho Nacional de Sustentabilidade Ambiental e Vulnerabilidade

Com respeito às perspectivas do clima, formou-se comitê técnico para tratar do tema em nível nacional. Esse comitê se reúne periodicamente, como parte de um órgão criado este ano pelo Governo Central e coordenado pelo Ministério do Meio

Ambiente e Recursos Naturais (MARN), o órgão em questão sendo o CONASAV. O propósito desse órgão é gerar propostas para o “Plano El Salvador Sustentável”, com a participação de entidades públicas e privadas, entre as quais o Conselho Salvadorenho do Café. Espera-se obter uma proposta final no transcurso do ano. O CONASAV é composto de 13 setores e 17 instituições (dependentes do Órgão Executivo).

A política do Governo atual, envolvendo participação pública e privada através de diferentes órgãos de que fazem parte instituições do Estado, organismos de cooperação, o mundo acadêmico, a sociedade civil e empresas privadas, concentra-se no permanente estudo e geração de propostas voltadas para o desenvolvimento de políticas de adaptação e mitigação das mudanças climáticas. Na área temática específica ao café, estão sendo estudadas variedades adaptáveis às novas temperaturas e novas estirpes resultantes das mudanças climáticas, bem como programas de reflorestamento, o estabelecimento de sistemas de alerta precoce e outros temas pertinentes, levando em conta que cerca de 7% da área florestal de El Salvador corresponde a plantações de café.

Gráfico 4:



Algumas pesquisas sobre as mudanças climáticas no país também focalizam a atividade cafeeira, como se pode constatar, por exemplo, no estudo a que se tem acesso pelo link <https://cgspace.cgiar.org/ElSalvador.pdf>.

5.3 Organização de serviços de extensão

A instituição estatal e sua Gerência CENTA-CAFÉ têm promovido a adoção de tecnologias para o aprimoramento da produção e da eficiência técnica e econômica dos sistemas de cultivo, proporcionando transferência técnica e extensão agrícola a 5.286 produtores (69% homens e 31% mulheres).

Através de visitas a propriedades ou cafezais de cafeicultores e viveiristas – 23.943 – prestou-se atendimento ao equivalente a 35.075 ha.

Escolas de campo para agricultores – 128 – promoveram capacitação em diferentes temas em benefício de mais de 1.500 produtores e administradores de propriedades.

6. PROCESSAMENTO DO CAFÉ

6.1 Processamento de campo

O processamento costuma ser por via úmida. Estima-se que só se usa outro tipo de processamento em menos de 5% dos casos.

De igual maneira, mais de 96% da produção são processados em unidades de benefício, que transformam o café cereja em café verde. A proporção da produção beneficiada nas propriedades é mínima.

6.2 Controle de qualidade

Em geral as beneficiadoras têm unidades de controle de qualidade, incluindo laboratórios que realizam provas de xícara. O Conselho Salvadorenho do Café presta esse serviço a produtores e processadores que não dispõem de um sistema de controle de qualidade. Por lei, além disso, o Conselho é responsável pela verificação da qualidade do café que se exporta.

Atualmente a classificação do café é feita segundo a altura do local de produção, com as seguintes características:

Baixio (Central Standard-CS): Produzido entre 600 a 800 m acima do nível do mar.

- Características do grão: Tamanho do grão verde sobre peneira n.º 17 entre 45% e 55%. Torrado com aspecto liso, pouca dureza e cor opaca.
- Características da bebida: Aroma suave e limpo; xícara suave de bom sabor, textura delicada, sem acidez e com pouco corpo.

Altura média (High Grown-HG): Produzido entre 800 e 1.200 m acima do nível do mar.

- Características do grão: Tamanho do grão verde sobre peneira n.º 17 entre 50 e 60%. Torrado com aspecto semirrugoso, dureza regular e cor escura.
- Características da bebida: Aroma agradável e fino; xícara de bom sabor e textura regular, de acidez regular e bom corpo.

Altura estrita (Strictly High Grown-SHG): Produzido entre 1.200 m e mais acima do nível do mar.

- Características do grão: Tamanho do grão verde sobre peneira n.º 17 entre 50 e 60%. Torrado com aspecto semirrugoso, dureza regular e cor escura.
- Características da bebida: Aroma agradável e fino; xícara de bom sabor e textura regular, de acidez regular e bom corpo.

Com respeito às bebidas, as que prevalecem são a americana e a europeia; a primeira com um máximo permitido de 12 defeitos e a segunda com um máximo de 8. Os cafés especiais tomam como base os parâmetros da Specialty Coffee Association of America (SCAA), que permite um máximo de 5 defeitos de tipo secundário.

Isso não obstante, o país está implementando um plano estratégico de promoção, marketing e posicionamento, com a meta de conseguir a identificação das qualidades do café de cada cordilheira de produção de café, dando ênfase às características organolépticas e às variedades, observando, como sempre, parâmetros físicos e atributos reconhecidos internacionalmente.

7. PARTICIPANTES DO SETOR CAFEIRO

7.1 Associações / Cooperativas de agricultores

Segundo o registro de produtores de café, há no país 81 associações cooperativas produtoras, que operam em uma área de cerca de 11.000 ha de café, ou 8,3% da área total do país. Sua contribuição à produção nacional gira em torno de 6,5%.

Um segmento dessas cooperativas conta com certificação internacional (Fair Trade, Orgânico e Aliança das Florestas Tropicais).

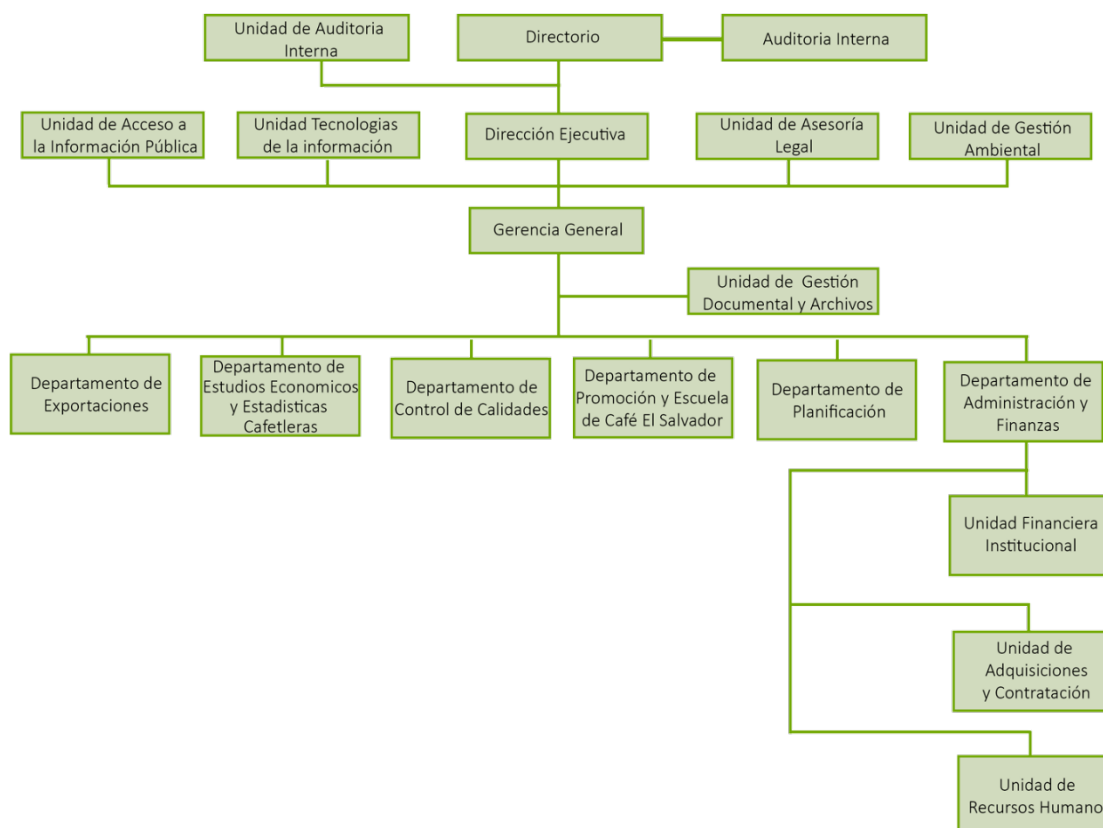
Calcula-se que, nos últimos anos, as cooperativas responderam por cerca de 20% da produção nacional, a maior parte sendo de café orgânico e com certificação da Fair Trade.

As cooperativas, como os pequenos produtores, estão incluídas nas políticas prioritárias do Governo Central, com vistas a sua recuperação produtiva e competitiva e à consecução de sua sustentabilidade.

7.2 Autoridade cafeeira nacional

A entidade nacional que responde por questões cafeeiras é o Conselho Salvadorenho do Café, criado em 1989 como instituição autônoma com um Conselho Diretor público-privado. Atualmente, o Conselho Diretor é presidido pelo Ministro da Agricultura, complementando a representação do setor público, integrada pelo Ministério do Turismo, o Ministério do Meio Ambiente e Recursos Naturais e o Banco Central de Reserva. O setor privado é representado por quatro integrantes do setor cooperativo, de grêmios empresariais e de associações de produtores, beneficiadores e exportadores.

O Conselho tem 41 funcionários e sua estrutura orgânica é a seguinte:



7.3 Outros tipos de participação governamental

O Ministério da Agricultura e Pecuária exerce responsabilidade direta, como órgão que rege a atividade agropecuária. Sob sua estrutura orgânica estão tanto o Conselho Salvadorenho do Café quanto a Gerência CENTA-CAFÉ.

Entre suas prioridades atuais estão as medidas para o combate à ferrugem do cafeeiro, entre as quais fornecer agroquímicos para seu controle, além de fertilizantes. Está também a renovação do parque cafeeiro, pela provisão de plantas de viveiro resistentes à ferrugem.

Outros órgãos do Estado envolvidos são os que compõem a Junta Diretiva do Conselho, já mencionados.

7.4 Setor privado

El Salvador conta com diversas agremiações cafeeiras, que representam um ou mais elos da cadeia de valor do café e que aglutinam diversos setores produtivos da atividade. Abaixo são detalhados as mais representativas:

Associação Cafeeira de El Salvador	Produtores
Associação de Cooperativas Produtoras, Beneficiadoras e Exportadoras de R.L.	Associações cooperativas coletivas de produtores, beneficiadores e exportadores
Foro do Café	Associações e sociedades cooperativas de produtores, beneficiadores e exportadores
Associação de Beneficiadores e Exportadores de Café S.A. de C.V.	Beneficiadores e exportadores
União de Cooperativas Cafeeiras de El Salvador de R.L.	Beneficiadores e exportadores
Confederação de Cooperativas da Reforma Agrária de R.L.	Associações cooperativas de produtores

7.5 Instituições financeiras

O Governo dispõe do Banco Nacional de Desenvolvimento (BANDESAL), responsável pela definição das políticas de financiamento para a atividade produtiva, incluindo o café. O Banco, por sua vez, é uma entidade de primeira linha.

Há igualmente outros bancos públicos, que incluem entre suas prioridades o apoio ao setor agropecuário.

- **Banco de Fomento Agropecuário (BFA):** responsável pelo financiamento de micro e pequenos produtores e empresários.
- **Banco Hipotecário (BH):** Sua principal carteira creditícia são as pequenas e médias empresas.

Em conjunto, os bancos estatais nos últimos anos é responsável por aproximadamente 90% do financiamento ao setor. Os bancos privados só financiam cerca de 10% do total creditício. Em 2015, o total dos empréstimos concedidos girou em torno de US\$50 milhões. As linhas de crédito são:

- Crédito para ativos circulantes ou capital de trabalho, crédito para obras nas propriedades e para colheitas.
- Renovação de cafezais
- Repopulação de cafezais
- Combate a doenças
- Plantio de novas áreas
- Produção de viveiros
- Custos de produção
- Aquisição de propriedades

Saldos devedores dos bancos estatais e comerciais. Parte dos bancos comerciais também disponibilizam linhas de crédito para a atividade cafeeira; no entanto, o acesso a esse tipo de serviço financeiro é mais limitado que o disponibilizado pelos bancos estatais.

8. ESTRUTURA DE COMERCIALIZAÇÃO

8.1 Canais de comercialização

A estrutura dos canais de comercialização com seus diferentes agentes na cadeia produtiva, segundo os registros atuais do Conselho Salvadorenho do Café, é a seguinte:

Produtores registrados: 21.704
Beneficiadores: 76
Pergaminheiros: 61
Exportadores: 123
Torrefadores: 42

8.2 Associações/Cooperativas de cafeicultores que exportam café

Em El Salvador há três agremiações formadas por associações ou sociedades cooperativas que, em conjunto, comercializam cerca de 30% da produção nacional.

8.3 Especificações das classificações de café e prêmios ou descontos indicativos

A classificação dos cafés salvadorenhos é feita com base na altitude dos cultivos acima do nível do mar, que identifica os cafés comerciais ou convencionais. No entanto, está-se em vias de redefinir a classificação segundo a procedência ou origem do cultivo do café, para promovê-lo segundo a cordilheira em que ele é produzido.

8.4 Impostos e direitos de exportação que incidem sobre o café

Só existem dois impostos ou contribuições dos produtores, arrecadados nas exportações e cujo objetivo é contribuir para os serviços de transferência de tecnologia e de pesquisa científica prestados pelo Conselho Salvadorenho do Café. No total, eles importam em US\$ 0,85 por quintal de café verde ou saca de 46 kg exportada.

9. TORREFAÇÃO E CONSUMO INTERNO DE CAFÉ

9.1 Torrefadores e tamanho do mercado

Há um total de 42 torrefadores registrados e credenciados como tal.

Estima-se que entre 8% e 10% da produção nacional se destina à indústria local. Isso não obstante, estima-se que, da bebida que se consome no país, só 40% provêm da produção nacional. Os restantes 60% provêm de importação, a maior parte na forma de solúvel.

9.2 Canais de distribuição

O desenvolvimento e implementação do Plano de Fomento do Consumo Interno deu ensejo a um aumento do número de casas de café e restaurantes; está-se por isso trabalhando na construção de uma base de dados.

9.3 Consumo interno

Um levantamento de informações sobre as pautas do consumo interno está sendo efetuado. O último estudo do consumo da bebida em escala nacional data de fins de 2007. Mudanças importantes ocorreram desde então: estabelecimento de casas de café, maior consumo de café de qualidade, maior presença de marcas de café torrado e moído à disposição do consumidor nos supermercados.

O Conselho Salvadorenho do Café, através da Escola do Café de El Salvador, habilitou e formou mais de 5.000 pessoas desde sua fundação em 2007 em áreas como barismo, torrefação e degustação.

El Salvador possui um Plano de Fomento do Consumo Interno, que contém uma visão de impacto sobre a economia dos diferentes participantes da cadeia do café, com base em uma estrutura de informação, educação e conscientização alusiva a aspectos da qualidade e da sustentabilidade. Para nosso país, é importante conseguir recursos que fortaleçam o desenvolvimento e implementação desse Plano.

Em relação ao consumo interno, com base em estimativas nas importações de café e no cálculo da produção nacional destinada à indústria local, estima-se que nos cinco últimos anos houve um consumo local de 2,7 kg per capita/ano e um aumento de 0,7 kg do equivalente em café verde nos cinco últimos anos, isto é, de 30% durante o período.

Em 2007, 81% da população de mais de 14 anos se considerava consumidora de café e, dessa população, 60% consumia café solúvel. Calcula-se que essa tendência esteja mudando em favor de café torrado e moído. Embora o consumo de solúvel goze de maior preferência entre a população, é provável que as razões para isso incluam a baixa renda da maior parte da população, a acessibilidade do solúvel em apresentações de baixo custo em todo o país e a falta de conhecimentos que ainda existe sobre a cultura do consumo da bebida.

10. RESULTADOS DAS EXPORTAÇÕES DE CAFÉ NOS CINCO ÚLTIMOS ANOS

10.1 Volume e valor das exportações

Exercício	2010/2011		2011/2012		2012/2013		2013/2014		2014/2015	
	Sacas 60 kg	Valor US\$	Sacas 60 kg	Valor US\$	Sacas 60 kg	Valor US\$	Sacas 60 kg	Valor US\$	Sacas 60 kg	Valor US\$
COMERCIAIS	1.118.955.3	283.291.022.08	376.428.6	108.497.769.18	395.780.3	78.140.570.34	191.097.5	37.621.380.92	126.474.5	30.223.402.09
CS	13.641.6	\$3.405.307.97	603.8	202.456.88	5.657.7	948.840.38	949.0	224.752.05	419.8	90.414.15
HG	717.829.3	\$179.066.932.07	244.914.4	71.118.219.46	276.300.8	54.867.750.45	89.430.3	16.379.992.89	81.166.4	19.271.571.32
SHG	387.484.4	\$100.818.782.04	130.910.5	37.177.092.84	113.821.8	22.323.979.51	100.718.2	21.016.635.98	44.888.4	10.861.416.62
DIFERENCIADOS	460.403.6	136.590.103.52	523.305.1	170.076.023.20	598.771.8	148.719.511.76	244.213.1	62.148.555.99	423.734.6	116.409.520.89
Gourmet	14.819.9	\$5.924.645.86	3.870.1	1.725.211.62	1.442.3	1.034.122.86	422.8	496.246.71	346.7	433.127.97
Orgânico	16.847.0	\$5.193.605.40	7.041.8	2.544.638.64	9.182.8	2.515.849.88	1.199.5	356.475.00	1.973.8	709.641.38
Ecoamigável	213.186.2	\$58.518.333.74	170.928.5	52.377.842.97	154.426.3	34.942.565.12	71.009.1	15.224.458.93	96.425.8	24.434.376.94
Fair Trade	14.839.6	\$4.467.641.63	12.414.3	3.887.317.88	12.278.6	2.867.723.63	1.897.5	404.250.00	6.739.0	1.745.062.28
Fair Trade/Orgânico	440.5	\$154.755.00	3.783.5	1.436.385.00	3.697.8	1.123.977.90	2.711.7	750.780.00	3.162.5	1.138.500.00
Gourmet/Ssustentável	667.6	\$279.425.00	169.4	68.983.55	201.0	98.913.90	219.1	113.037.34	71.5	28.964.99
Orgânico/Sustentável	8.496.2	\$2.857.437.75	4.961.9	1.556.983.13	3.399.2	857.221.80	3.017.5	975.878.93	4.553.5	1.577.633.40
Natural	2.283.0	\$832.429.14	6.329.1	2.371.897.41	18.172.5	4.868.247.62	1.097.6	443.916.61	1.863.9	793.949.16
Finos	188.823.6	\$58.361.830.00	313.806.5	104.106.763.00	395.971.3	100.410.889.05	162.638.3	43.383.512.47	308.597.8	85.548.264.77
INFERIORES	157.854.8	39.187.713.38	160.427.3	33.736.970.87	179.019.4	24.798.732.75	62.917.7	10.101.699.57	45.009.9	7.221.905.24
RL	85.127.6	\$20.866.965.00	82.793.1	17.745.886.73	110.193.0	15.330.906.75	47.476.6	7.398.012.34	28.967.4	4.869.001.86
PV	72.727.2	\$18.320.748.38	77.634.2	15.991.084.14	68.826.4	9.467.826.00	15.441.1	2.703.687.23	16.042.5	2.352.903.38
PROCESSADOS	3.304.2	703.202.01	1.292.7	389.951.37	792.3	336.984.54	792.0	337.130.72	2.497.7	1.331.505.07
Solúveis	261.0	\$112.344.45	342.1	123.722.31	206.3	71.381.00	442.4	151.996.03	560.3	207.445.56
Torrados	3.043.2	\$590.857.56	950.6	266.229.06	586.0	265.603.54	349.6	185.134.69	1.937.4	1.124.059.51
TOTAL	1.740.517.7	459.772.040.99	1.061.453.7	312.700.714.62	1.174.363.8	251.995.799.39	499.020.2	110.208.767.20	597.716.7	155.186.333.29

10.2 Exportações por destino

PAÍS	2010/11		2011/12		2012/13		2013/14		2014/15	
	Sacas 60 kg	US\$	Sacas 60 kg	US\$	Sacas 60 kg	US\$	Sacas 60 kg	US\$	Sacas 60 kg	US\$
África do Sul	5778.75	1523242.50	4524.10	1211622.87	4766.75	958381.88	2915.25	597557.63	3921.50	958698.00
Alemanha	501824.90	127450224.70	225035.47	63001693.18	253649.23	54782107.99	52629.43	10186882.81	60994.11	14787451.42
Armênia					327.75	111547.58	316.25	44859.38		
Austrália	6388.85	2250182.76	7076.07	2827375.46	9261.15	3466137.44	5309.72	1697591.53	6012.09	2156665.79
Áustria	332.35	114026.25	47.20	20808.75	29.29	12962.25	7.38	3536.25	146.41	50269.67
Bahamas	6.34	3820.03								
Bélgica	86853.75	23924551.31	49622.50	13290845.25	67068.00	12390547.31	22456.49	4438922.10	28524.75	6516139.79
Belize	8.31	3881.53	4.23	1975.91			3.14	1477.63	3.68	1757.10
Bolívia (Estado Plurinacional da)	948.75	231412.50	948.75	311239.50						
Canadá	117468.31	30801892.23	94104.68	27879219.49	101291.53	20923616.23	37589.52	8100678.30	21031.36	5264725.67
Chile									316.25	78601.88
China	0.00		184.08	64469.40	29.49	32169.77	0.00		461.08	187395.53
Coreia	8382.15	2288298.98	17842.28	5356479.66	6798.69	2418492.30	3298.14	1228988.86	4213.13	1637433.97
Costa Rica	2001.00	318637.50	1334.00	243600.00			3018.75	785137.50	1000.50	127890.00
Dinamarca	1265.00	297309.38	690.00	175612.50	349.60	93229.20			0.83	840.24
Espanha			1265.00	354750.00	3218.42	708817.95	238.05	95980.41	320.65	136468.47
Etiópia	11.50	4170.00								
EUA	629737.19	168946554.37	383133.02	111417266.22	423101.30	87003080.57	222754.17	47386415.43	280840.73	72165302.31
Federação Russa	862.50	343125.00	253.00	79725.00	3676.55	890998.88	317.12	144570.69	1605.76	516457.59
Finlândia	3766.25	1175627.63	1897.50	544500.00	690.00	198054.00	2.83	2015.55	5175.00	1346413.50
França	6497.50	2152342.50	17681.25	6010089.00	5658.75	1440115.73	2013.65	681890.63	4407.95	1390875.00
Grécia	2.00	1051.83	11.50	5610.00	322.00	62325.00	18.98	14313.75	650.67	215671.50
Guatemala	3676.14	612209.62	543.05	92602.42	66.57	8610.56				
Holanda	4587.35	1515993.47	7486.45	2526414.36	4512.75	1011404.86	1259.25	332680.50	689.40	248549.88
Honduras	239.21	116494.73	75.99	44441.08	73.07	42130.13	42.37	22482.58	131.56	71143.14
Hong Kong					5.75	3525.00			17.42	16937.25
Inglaterra	55474.63	14939537.46	43613.41	14560743.80	26400.75	6618074.81	18541.30	4729343.52	26999.29	7749396.34
Israel	3162.50	848945.63	632.50	195937.50	316.25	56966.25	0.00		0.00	

10.2 Exportações por destino (cont.)

PAÍS	2010/11		2011/12		2012/13		2013/14		2014/15	
Itália	57397.65	17116466.85	46817.13	13452952.05	38291.55	7672489.65	18004.17	4054070.93	29323.24	7047439.97
Japão	170499.25	43891211.54	114303.36	36805968.20	144914.13	33720691.86	61734.37	15016716.58	73791.12	19462450.94
Jordânia	0.00		0.00		11701.25	2216242.88	12966.25	2719201.88	8855.00	2124923.63
Líbano	316.25	83056.88	632.50	175374.38	316.25	63607.50	632.50	146025.00	1897.50	404662.50
Lituânia					86.25	30575.25	105.80	40919.76	165.75	66629.14
Malásia	1581.25	476664.38	1265.00	425865.00	3795.00	818296.88			2530.00	622866.75
México	1236.25	253505.48	2063.10	350220.75	287.50	68512.50	287.50	42000.00	617.55	173085.00
Nicaragua	5088.75	938550.00	6555.56	1182228.35	4911.63	567463.21	1035.56	108013.52	0.00	
Noruega	3776.15	1292155.58	2691.69	1150209.39	3259.17	1264272.89	1444.98	623587.50	1106.83	448668.03
Nova Zelândia	920.00	248568.75	2503.55	811012.88	2990.15	849115.34	3016.36	953637.08	2995.75	923184.00
Panamá									12.22	4174.79
Polônia	1265.00	351450.00								
República Tcheca	690.00	260788.50	63.99	35246.77	57.59	22941.74	74.18	26382.57	253.64	111613.27
Singapura	632.50	220089.38	11.50	5274.45	21.85	9765.00	456.10	152916.68	209.15	76136.25
Suécia	53593.07	13665670.67	26221.15	7963765.28	38974.37	8693918.70	20355.24	3947615.63	22395.78	5860355.61
Suíça	3105.00	729607.50					690.00	182700.00	66.35	27699.04
Taiwan	1141.40	380723.69	319.09	125575.44	13143.48	2764610.31	5485.46	1699654.96	4559.98	1326660.21
Ucrânia									184.00	59766.00
Venezuela									1288.72	820934.16
TOTAL	1740517.77	459772041.11	1061453.66	312700714.29	1174363.80	251995799.40	499020.23	110208767.14	597716.71	155186333.33

10.3 Transporte marítimo

Empresas de transporte marítimo são usadas em 100% das exportações, e o tempo médio entre os portos de origem e destino é de 15 dias.

10.4 Exportações de café certificado

ANO CAFEIRO	2010/2011		2011/2012		2012/2013		2013/2014		2014/2015	
	Sacas 60 kg	Valor US\$	Sacas 60 kg	Valor US\$	Sacas 60 kg	Valor US\$	Sacas 60 kg	Valor US\$	Sacas 60 kg	Valor US\$
Sustentável/RA	213.186.24	58.518.333.74	170.928.55	52.377.842.97	154.426.30	34.942.565.12	71.009.10	15.224.458.93	96.425.80	24.434.376.94
Fair Trade	14.839.60	4.467.641.63	12.414.25	3.887.317.88	12.278.55	2.867.723.63	1.897.50	404.250.00	6.739.00	1.745.062.28
Fair Trade/ Sustentável	440.45	154.755.00	3.783.50	1.436.385.00	3.697.83	1.123.977.90	2.711.70	750.780.00	3.162.50	1.138.500.00
Gourmet/ Sustentável	667.60	279.425.00	169.36	68.983.55	201.02	98.913.90	219.08	113.037.34	71.51	28.964.99
Orgânico/ Sustentável	8.496.20	2.857.437.75	4.961.91	1.556.983.13	3.399.25	857.221.80	3.017.49	975.878.93	4.553.55	1.577.633.40
TOTAL	237.630.09	66.277.593.12	192.257.57	59.327.512.53	174.002.94	39.890.402.35	78.854.87	17.468.405.20	110.952.36	28.924.537.61

10.5 Estoques

Em geral, mais de 90% da safra são exportados no ano cafeeiro correspondente. Os estoques iniciais nos últimos anos-safra são os seguintes:

	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Estoques Iniciais (milhares de sacas de 60 kg)	82,0	80,0	72,5	18,5	

11. NORMAS DE EXPORTAÇÃO

11.1 Impostos e direitos de exportação

O setor exportador não paga impostos nem direitos de exportação.

11.2 Outros tipos de tributação

Não existem outros gravames em El Salvador.

12. ASPECTOS MACROECONÔMICOS DO SETOR CAFEEIRO

12.1 O café e a balança comercial

ANO	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2009-2015
TOTAL	3.866	4.499	5.308	5.339	5.491	5.273	5.485	4.963
CAFÉ	230	213	464	300	234	111	149	259
PORCENTAGEM	6,0%	4,7%	8,7%	5,6%	4,3%	2,1%	2,7%	4,9%

12.2 Participação do café no produto interno bruto (PIB)

PIB nacional	8.954	9.076	9.277	9.452	9.626	9.814
PIB agropecuário	1.130	1.166	1.137	1.176	1.171	1.190
PIB café	110	146	129	113	70	56
PIB café/ PIB país	1,2%	1,6%	1,4%	1,2%	0,7%	0,6%
PIB café/ PIB agropecuário	9,7%	12,5%	11,3%	9,6%	6,0%	4,7%
PIB agro/ PIB país	12,6%	12,8%	12,3%	12,4%	12,2%	12,1%

12.3 Empregos gerados pelo setor cafeeiro

Ano cafeeiro	Jornadas D/H*	Empregos por ano**
1989/1990	45456.250,00	181.825,00
1990/1991	44213.750,00	176.855,00
1991/1992	39421.250,00	157.685,00
1992/1993	53827.500,00	215.310,00
1993/1994	42541.250,00	170.165,00
1994/1995	42007.500,00	168.030,00
1995/1996	40488.750,00	161.955,00
1996/1997	41323.750,00	165.295,00
1997/1998	37530.000,00	150.120,00
1998/1999	32773.750,00	131.095,00
1999/2000	46407.500,00	185.630,00
2000/2001	30076.225,00	120.304,90
2001/2002	27405.374,00	109.621,50
2002/2003	16688.900,00	66.755,60
2003/2004	16245.888,50	64.983,55
2004/2005	15793.170,00	63.172,68
2005/2006	20319.442,50	81.277,77
2006/2007	21750.312,50	87.001,25
2007/2008	26497.625,00	105.990,50
2008/2009	24820.312,50	99.281,25
2009/2010	18753.825,00	75.015,30
2010/2011	32675.000,00	130.700,00
2011/2012	20302.637,50	81.210,55
2012/2013	21625.000,00	86.500,00
2013/2014	8750.312,50	35.001,25
2014/2015	11564.500,00	46.258,00
2015/2016***	9562.500,00	38.250,00

* Em condições normais, uma saca gera 16,5 D/H, inclusive na atividade agroindustrial.

** Um emprego por ano equivale a 250 jornadas.

*** Dados preliminares.

No momento está-se atualizando a metodologia usada para estimar o número de empregos que o café gera, com base em estudos sobre diferentes elos da cadeia do café.

13. DESAFIOS AMBIENTAIS

13.1 Impacto da produção de café sobre o meio ambiente

O café em El Salvador é vital do ponto de vista ecológico. As externalidades positivas do café – embora muito importantes – no momento não são remuneradas de forma equitativa nem interna nem externamente. El Salvador tem mantido seu cultivo sombreado tradicional. Os estudos de campo mais recentes revelam que 4% das florestas de El Salvador são primárias. Os cafezais representam cerca de 7% de áreas florestais adicionais devido à sombra intensa que requerem. Isso se torna ainda mais importante ao considerar-se que quase todas as florestas primárias ou fechadas (cerca de 80%) são rodeadas por cafezais, que funcionam como área de mitigação do impacto que as florestas primárias poderiam receber do exterior. Se eles desaparecessem, as florestas primárias correriam o risco potencial de desaparecer.

Os bosques cafeeiros têm para nosso país uma grande importância hidrológica, além de proporcionar outros serviços ambientais, pois servem como fonte de energia, capturam carbono e conservam a biodiversidade.

Importância hidrológica: Talvez este seja o mais importante serviço ambiental prestado pelo parque cafeeiro a nosso país. Ele protege os solos contra a erosão, resguarda as principais vertentes de bacias hidrográficas e permite a infiltração de água nos lençóis aquíferos. O mapa de divisões hidrológicas mostra como as zonas de cafeicultura se localizam principalmente em zonas de água subterrânea, sendo fundamentais para a reconstituição das mesmas e convertendo-se em um oásis dentro das zonas de infiltração reduzida. Segundo estimativas, a cada hora as matas cafeeiras enriquecem os lençóis aquíferos com 715m³ de água, dos quais 70% são conservados, ou seja, a cada hora os cafezais fazem uma contribuição de 500,5 m³ de água para os lençóis aquíferos.

Captura de carbono: A média dos diferentes gradientes e espécies de árvores de sombra nas montanhas de El Salvador pode manter uma reserva de 190 toneladas anuais de carbono por hectare, e a taxa líquida de fixação de bióxido de carbono é de 126 kg diários. Os cafezais de El Salvador mantêm uma reserva de 32,2 milhões de toneladas de carbono, com uma fixação de 13.178 toneladas de bióxido de carbono por dia. Estes serviços ambientais ainda não são explorados em nosso país, apresentando uma oportunidade futura de remuneração para este cultivo benfazejo.

Contribuição à biodiversidade: O manejo de quase 135.000 ha de café de sombra em áreas com espécies nativas permitiu a El Salvador manter a biodiversidade da flora e da fauna. A zonas de cafezais contêm 209 espécies de árvores nativas e 21 exóticas; 188 espécies de aves, 101 residentes e 37 migratórias (42 dessas espécies estão ameaçadas, e 19 em perigo de extinção a nível local); além de 31 espécies de pequenos mamíferos, 8 em perigo de extinção; cerca de 26 espécies de répteis e 8 de anfíbios, com várias em perigo de extinção; entre outras. A massa dos cultivos permanentes nas zonas de cafeicultura sombreada poderiam conservá-las afastadas dos perigos e menos ameaçadas de extinção.

Os beneficiadores de café utilizam sistemas de tratamento para as águas residuais, evitando a contaminação das águas superficiais e subterrâneas. Além disso, eles cumprem as disposições da Lei do Meio Ambiente.

13.2 Contribuição relativa à pegada de carbono

Estudos estão sendo feitos para determinar as metodologias a serem utilizadas na mensuração da pegada de carbono.

13.3 Produção de café ambientalmente sustentável

Item focalizado no número 2.2

14. PERSPECTIVAS DA PRODUÇÃO DE CAFÉ

14.1 Avaliação das dificuldades encontradas no setor

Como política de Estado, o atual Governo tem como objetivo primordial a recuperação da capacidade produtiva do café. Para tanto, ele pôs em marcha importantes medidas, enunciadas de alguma forma nos parágrafos acima. Entre as mais relevantes estão:

- **Renovação do parque cafeeiro do país**

Estima-se que os cafezais do país têm uma idade média de 40 anos, que os torna mais suscetíveis ao ataque de pragas e doenças.

Em 2015, o Ministério da Agricultura e Pecuária iniciou um programa de doação de plantas de viveiros, que se desenvolverá ano após ano, expandindo-se gradualmente. A meta até 2019 é conseguir a renovação de pelo menos 30% do parque cafeeiro através da ação do Governo e 40% da ação do setor privado. As tendências da produção nos próximos anos-safra estão sendo determinadas com base nessa projeção.

- **Fortalecimento das instituições resonsáveis pelos diferentes serviços oferecidos ao cafeicultor**

A Gerência CENTA-CAFÉ foi criada para prestar serviços de assistência técnica, transferência de tecnologia e pesquisa científica, através de 23 agências distribuídas em todas as cordilheiras em que se produz café e com 84 extensionistas, além de 6 pesquisadores especializados. Outra responsabilidade da CENTA-CAFÉ é como órgão operacional encarregado de implementar os diferentes programas estatais no domínio agrônômico, tais como a doação de insumos para o combate à ferrugem e de mudas para a renovação do parque cafeeiro.

- **Combate e controle permanentes da ferrugem**

Ano após ano insumos são entregues aos pequenos e médios produtores, para apoiar as medidas de controle da ferrugem. Isso tem contribuído para manter a incidência da ferrugem em níveis aceitáveis. Todos os meses, faz-se também o monitoramento local da situação, para medir a incidência da ferrugem.

- **Programas ou ações para o fortalecimento da cadeia produtiva**

Outras ações que complementam a fase produtiva são:

- O plano de promoção e marketing do café salvadorenho no exterior, que o Conselho Salvadorenho do Café implementa sistematicamente nos principais mercados de consumo, participando em feiras de grande renome, missões comerciais e rodas de negócios, eventos de qualidade como os do programa *Cup of Excellence*, participação no campeonato mundial de barismo, assinatura de acordos de cooperação, etc.
- Fomento do consumo interno. O Conselho lançou um programa de consumo interno focado no produto nacional, com o objetivo de expandir o consumo entre a população, em termos tanto do número de consumidores quanto das quantidades consumidas.
- O fortalecimento das capacidades e dos conhecimentos dos participantes na cadeia de valor é outra das tarefas que melhora cada vez mais. Desde a criação da Escola do Café de El Salvador, mais de 5.000 pessoas receberam treinamento em áreas como degustação, torrefação, barismo, métodos de preparo da bebida, *arte latte*, boas práticas de processamento, manejo pós-colheita e qualidade.
- O desafio mais importante que a cafeicultura nacional enfrenta são as mudanças climáticas, que estão afetando a produção de forma mais recorrente. Transtornos climáticos tais como a seca, o excesso de chuvas, as temperaturas elevadas, etc. não permitem uma recuperação duradoura da produção e afetam os aportes socioeconômicos feitos pelo café, através, por exemplo, de empregos e receitas.
- Por isso, o enfoque desta problemática já foi incorporado à política nacional, com o propósito de encontrar soluções para minorá-la e adaptação a suas manifestações.

CAFÉ DE EL SALVADOR

Atlixcopec - Metecan Mountain Range
Altitude: from 1,000 to over 2,000 meters above sea level (3,280 - 6,561 ft)
Main peaks: Hill El Grupo, Miramundo, Monte Cristo, Cayaguana, Malcata

Main Varieties:
30% Bourbon
50% Pacas
15% Pacamara
5% Others (Caturra and Catimores)

Acomoda - Ixcapotec Mountain Range
Altitude: from 500 to over 2,355 meters above sea level (1,640 - 7,759 ft)
Main peak: Santa Ana volcano with an elevation of 2,355 meters (7,759 ft)

Main Varieties:
84.2% Bourbon
25.6% Pacas
10.2% mixed Bourbon, Pacas and others

El Estero - Cuscatlan Mountain Range
Altitude: from 500 to over 1,960 meters above sea level (1,640 - 6,430 ft)
Main peaks: San Salvador volcano with an elevation of 1,960 meters (6,430 ft)

Main Varieties:
51.8% Bourbon
22.5% Pacas
25.7% mixed Bourbon, Pacas and others

Chichontepec Mountain Range
Altitude: from 500 to over 1,000 meters above sea level (1,640 - 3,280 ft)
Main peaks: Chichontepec volcano with an elevation of 2,155 meters (7,155 ft)

Main Varieties:
71.7% Bourbon
7.4% Pacas
20.9% mixed Bourbon and Pacas

Cacahuatique Mountain Range
Altitude: from 500 to over 1,663 meters above sea level (1,640 - 5,456 ft)
Main peak: Cacahuatique hill with an elevation of 1,663 meters (5,456 ft)

Main Varieties:
65.3% Bourbon
20.8% Pacas
14.1% Others

Tecapa - Chirameca Mountain Range
Altitude: from 500 to over 2,130 meters above the sea level (1,640 - 7,017 ft)
Main peaks: San Miguel or Chirameca volcano with an elevation of 2,130 meters (7,017 ft)

Main Varieties:
89.5% Bourbon
22.2% Pacas
8.3% mixed Bourbon and Pacas

EL SALVADOR THE HEART OF CENTRAL AMERICA

The predominant Bourbon, Pacas and Pacamara varieties grow on the slopes of hills and volcanoes, the richest most fertile soil in coffee growing. These varieties have a distinctive profile marked by good body, balanced acidity, excellent sweetness and rich penetrating aromas with notes of intriguing flavor that you'll love discovering.

El Salvador is considered a worldwide sanctuary of the Bourbon variety, highly appreciated by coffee connoisseurs for the unique intrinsic characteristics associated with heirloom which place this country as one of the most traditional origins in the world. Coffee plantations in El Salvador are concentrated in six regions encompassing more than 160,000 hectares.