El Cafetalero

Informativo de La Junta Nacional del Café

web: www.juntadelcafe.org.pe

AÑO 5 N° 26

OCTUBRE
NOVIEMBRE
2007

PRECIO:
S/. 5.00



No hay mañana sin café

- Café será producto bandera

Junta Nacional del Café

Premio Café

Al mejor trabajo de investigación entomológica en el cultivo del cafeto, presentado en el marco de la CONVENCIÓN NACIONAL DE ENTOMOLOGÍA organizada por la Sociedad Entomológica del Perú (Noviembre de 2007).



PARTICIPAN:

- **Estudiantes, con sus trabajos de Tesis.**
- **Profesionales de universidades, escuelas e institutos superiores, centros de investigación, ONGs y organizaciones de productores.**
- **Investigadores independientes.**

TEMAS:

- **Entomología básica o aplicada sobre plagas, con excepción de control químico.**
- **Manejo integrado de plagas.**
- **Aspectos de la biología, taxonomía o ecología de la artrópodo fauna en los Agroecosistemas Cafetaleros: insectos, arañas y ácaros.**



5 Legislación orgánica.
Presidente Alan García observa ley sobre Agricultura Orgánica.



9 Primer Congreso Nacional Cafetalero.
Productores, sector privado y Estado deben unirse para promover el café.



12 El café será un producto de bandera.
Anuncio del Ministro de Agricultura, Ismael Benavides.



17 Comprometidos con el desarrollo del café.
Aseguraron presidentes regionales de Junín y Cajamarca.



42 Café de APROCASSI recibió calificación de 100 puntos.
Catador Internacional Gerardo Barrios reconoció excelencia de café peruano.



54 "El Estado debe crear un fondo para la caficultura".
Entrevista a la alcaldesa de la Merced Liv Haug.

CONSEJO DIRECTIVO J.N.C.

César Rivas Peña
Presidente (CAC La Florida)

Roberto Acuña Acuña
Vicepresidente (COCLA)

Beltrán Apaza Enríquez
Director (CECOVASA)

Juan Mendoza Rojas
Director (Bagua Grande)

Lucila Quintana Acuña
Directora (CECANOR)

COMITÉ DE ASESORÍA TÉCNICA

Lic. José Rivera Campoverde
Ing. Eliseo Cóndor Ayre
Ing. Juan Del Mar
Ing. Esperanza Dionisio
Dr. Alberto Julca
Ing. Alfonso Lizárraga
Ing. Félix Marín Ludeña
Ing. Gerardo Medina
Ing. Wilfredo Necochea
Ing. César Paz López
Mg. Sc. Susana Schuller Petzold
Ing. Helgar Zelada
Ing. Rudolf Schwarz
Ing. César Barria Marquillo
Dr. Etianne Durt
Ing. Luis Bustamante

EDITOR GENERAL
Lorenzo Castillo Castillo
Gerente J.N.C.

Editora periodística
María Elena Castillo

Redacción
Liz Vicelli

Coordinación
Luis Suárez Puelles

Administración
Cecibel Tito

Correspondencia
Jr. Ramón Dagnino 369 Jesús María
Lima 11 - Perú

Telefax: (51-1) 332 7914
(51-1) 433 1477
e-mail: jncperu@terra.com.pe
jnc@juntadelcafe.org.pe

Hecho el depósito legal: 2006-4103

Diseño, Diagrama
Juan Pablo Balabarca Saldivar
Telf.: 9824-2198

Diagramación - Impresión.
Gino Graf E.I.R.L.
Telf.: 428-4546 Cel.: 965-31802

Auspicio :

FOS BELGICA
Cooperación Belga al Desarrollo .be
AGRITERRA

Los artículos firmados no responden necesariamente al punto de vista institucional de la Junta Nacional del Café

EDITORIAL

Estamos, por Fin, en el punto de partida

Este mes de octubre ha sido generoso en cuanto a noticias para la actividad cafetalera peruana. Será porque también es el mes del Señor de los Milagros.

El gobierno está comprometido en impulsar, según las declaraciones reiteradas del ministro de Agricultura, Ismael Benavides, la competitividad de nuestro producto líder en las exportaciones agrarias. Lo ha dicho ante 300 dirigentes cafetaleros de todo el país que se dieron cita en el histórico congreso nacional celebrado en las instalaciones de ALIDE, y lo ha reiterado ante diversos medios de comunicación.
Este ha sido un mensaje alentador. Pero los pasos dados a continuación nos animan aún más. Ha instruido a sus funcionarios tramitar la reincorporación de Perú a la Organización Internacional del Café, emitió la resolución de creación del Grupo Técnico MINAG- JNC para concertar políticas cafetaleras, cuya instalación formal se cumplió el viernes 19 en nuestras oficinas. En el Ministerio de Comercio Exterior se trabaja en la propuesta de la norma que facilite la incorporación del café como producto bandera, medida igualmente respaldada por el ministro de Agricultura.

Las perspectivas de implementar un ente especializado para la investigación cafetalera, teniendo como base las instalaciones de la sub-estación experimental de Pichanaki, en Chanchamayo, gestionado con participación privada y bajo la modalidad de un patronato, constituyen buenas noticias. Estas gestiones son indicativas de progreso en el diálogo. Confiamos que se cumplirán pronto, y luego pasaremos a los temas mayores, como es generar recursos para la renovación de plantaciones de café.

Debemos destacar la participación de los principales gobiernos regionales y locales de las principales zonas cafetaleras de Junín, Cajamarca y San Martín. Se han comprometido, igualmente, en incrementar su apoyo a la actividad cafetalera. Ya lo vienen haciendo con recursos técnicos y financieros y con cifras interesantes. Corresponde ahora armonizar estos esfuerzos dentro de una estrategia nacional. Confiamos en próximo evento técnico abordar estas alianzas y coordinaciones.

Igualmente, la notificación que nos dejaron los catadores internacionales sobre la calidad del café peruano, al término del III Concurso Nacional de Café de Calidad en Tingo María, completan el marco alentador. Tenemos en todas las regiones (norte, centro y sur) cafés de alta calidad, mejor dicho cafés finos en volúmenes interesantes. Estos son logros donde el factor asociativo es determinante. Los ganadores son productores que trabajan organizadamente en cooperativas, haciendo economía de escala, con creciente apego a una cultura de calidad.

En resumen, estamos en el punto de partida para nuevas jornadas, para nuevos triunfos cafetaleros, apostando por el desarrollo sostenible, socialmente inclusivo, con paz y desarrollo. ¡No hay mañana...sin café!.

Consejo Directivo JNC

Presidente Alan García observa ley sobre Agricultura Orgánica



Presidente Alan García observó por tercera vez la ley sobre agricultura orgánica

Mediante oficio N°. 231-2007-PR el Poder Ejecutivo observó, por tercera vez, la ley congresal denominada "Ley de promoción de la producción de agricultura orgánica o ecológica. Lleva las firmas del Presidente de la República, doctor Alan García, y del Presidente del Consejo de Ministros, doctor Jorge Del Castillo.

Las observaciones son de forma, y no de fondo, porque de lo segundo la ley no tenía casi nada. Era mero saludo a la bandera, como son las leyes que en los últimos casi 20 años se vienen dando en el parlamento en relación al desarrollo agrario.

El poder ejecutivo recomienda corregir las atribuciones del nuevo CONAPO, proponiendo la derogatoria de los decretos que le asignan roles de asesoría al SENASA, en vez del Ministro de Agricultura. Este reparo es pertinente.

Otra observación se refiere a la asignación ministerial del CONAPO, recomendando se precise que corresponderá al Ministerio de Agricultura, y que deberá ser presidido por el ministro, o su representante. Es válida la observación. Igualmente, corrige que no es función de la PCM la promoción de la producción y comercialización de la agricultura orgánica, recomendando su corrección, la cual es válida.

Fundamentalismo extremo

La observación contenida en el artículo 4, sobre los beneficios a otorgarse a las personas naturales o jurídicas dedicadas a la producción orgánica o ecológica, establecidos en la ley 27360, es realmente alarmante. Este párrafo busca excluir a la agricultura orgánica de los incentivos establecidos para la agricultura convencional. Advierte el Consejo de Ministros que no se ha precisado el costo fiscal, ni se han señalado las formas de cubrir el posible desequilibrio fiscal. Es una muestra de extrema aversión a la agricultura orgánica de los funcionarios, seguramente del MEF, que redactaron esta carta.

Luego, en su quinta observación, advierte que va contra las normas constitucionales otorgar una leve ventaja (puntos) a la producción orgánica nacional, en relación a los productos importados en las compras estatales. Afirma que "constituirá un trato menos favorable para los productos orgánicos importados".

La presidencia del congreso ha remitido esta carta a la Comisión Agraria para su tratamiento. Dios quiera que no se les ocurra insistir con la ley que en su momento se aprobó por unanimidad. Confiamos que se volverá a trabajar un nuevo texto, lo cual nos dará un espacio de tiempo para plantear una norma de real fomento de la agricultura limpia, hasta hoy maltratada, por decir lo menos, por nuestros gobernantes.



* Los productores orgánicos son los más afectados.



Quintal

PREOCUPACIONES POR LA COOPERACION INTERNACIONAL

Los gobiernos regionales de Cajamarca y Amazonas han expresado su preocupación en torno a la ejecución de algunos proyectos de cooperación vinculados al café y cacao en sus espacios territoriales. Consideran que algunos expertos internacionales se asignaron honorarios por cifras exorbitantes, que van desde los 52 mil mensual hasta cerca de 100 mil soles. Por eso han planteado que la Contraloría de la República indague la ejecución presupuestal en el proyecto especial de las principales provincias cafetaleras de ambas regiones (Jaén, Bagua y San Ignacio).



CAFÉ Y TLC CON EUROPA

El principal producto agrario con destino a Europa es el café. En el 2006 el valor embarcado superó el valor de 343 millones de dólares. Lo siguen espárragos, palta fresca, pimiento piquillo, mango y ají páprika. Aparentemente no deben darse problemas en las negociaciones en el rubro café, especialmente con el café verde (materia prima) en la medida que no es un cultivo europeo. Los desencuentros podrían darse con los cafés industrializados, cuyo origen es de terceros países. Confiamos que los negociadores peruanos y andinos preserven nuestro mercado, y no se atrevan a entregarlo sin mecanismos compensatorios. Estaremos atentos a estas negociaciones.

DEUDAS MENTIROSAS EN EL MINAG

De manera constante funcionarios del MINAG brindan cifras equivocadas a su ministro, haciéndolo quedar mal ante el público. Esto ocurre, por ejemplo, con las deudas que tiene Perú para con la Organización Internacional del Café. Y no es de ahora. En varios documentos reportan que las acreencias superan los 130 mil dólares, en otros casos dicen que son 170 mil dólares, y hasta 200 mil. No señores. La deuda es de apenas 75,000 dólares, la cual puede pagarse, inclusive, en varias cuotas anuales.

Hernan Fuentes Presidente del Gobierno Regional de Puno celebra éxitos de CECOVASA



NUEVOS SOCIOS DE JNC

Por acuerdo del Consejo Directivo de la JNC, dos nuevas organizaciones cafetaleras acaban de ser incorporadas a la familia de la Junta Nacional del Café. Se trata de la Asociación Central de Productores Agropecuarios Los Cedros, CEPROAGRO SATIPO, con 520 productores de café, cacao, frutas y árboles maderables, situados en Río Negro, cuyo presidente es don Máximo Chinchón y su gerente doña Vilma Saccaco. Ellos vienen participando en los diversos eventos de la filial de la JNC en Selva Central.

Igualmente, ha sido incorporada la Cooperativa Agraria cafetalera Chaco Huayanay, de La Convención, Cuzco, integrada por 580 socios dedicados a los cultivos de café, cacao y frutas, principalmente. Su presidente Roberto Acuña dijo que esta inquietud viene desde hace varios años entre los socios, a fin de participar directamente en el gremio nacional, en estrecha coordinación con su central COCLA

IMPORTACIONES DE CAFÉ CON MENORES ARANCELES

La reciente rebaja arancelaria para la importación de café, corresponde a café verde, descafeinado, tostado, molido y soluble. Vale decir cualquier tipo de café. Si preguntáramos sobre la pertinencia de esta medida a industriales, productores y algunos tostadores, estamos seguros que la mayoría, si es que no todos, estarían en desacuerdo. Veremos más adelante quien se anima a incrementar sus importaciones.

LLEGO CAFÉ DE INDIA

A propósito de importaciones, recientemente ingresaron a nuestro país 261 quintales de café robusta, procedente de India, importado por IND. Comercial Holguín e Hijos. Su valor fue de 23 mil 900 dólares, con un precio promedio de 91.62 dólares el quintal.

LA CAN SERA PARTE DE OIC

La Secretaría General de la Comunidad Andina de Naciones CAN - formalizó el pedido de ser parte de la Organización Internacional del Café. El expediente será visto en el seno de las Naciones Unidas, y luego remitido a la OIC para su determinación. Según consultas previas, no habrán obstáculos para esta incorporación. Similar gestión se cumple con el Fondo Común de Productos Básicos, a efectos de facilitar cooperación internacional en materia cafetera.





* Pleno del Congreso verá proyecto de ley sobre un régimen especial para los productores agrarios.

Parlamento debatirá formalización y asociatividad de pequeños agricultores

El Presidente de la Comisión Agraria, Ing. Franklin Sánchez, al conocer el interés de diversos gremios agrarios de contar con un instrumento promotor del desarrollo rural que involucre al 90% de los agricultores y campesinos, asumió el compromiso de impulsar la aprobación en el seno del parlamento del proyecto de ley "Régimen Especial del Productor Agrario", preparado por el Estudio Torres y Torres Lara, por especial encargo de CONVEAGRO.

La propuesta parte de un diagnóstico que precisa que la construcción de la paz social con desarrollo en los pueblos rurales es posible de alcanzar en la medida que se corrijan las actuales políticas tributarias para el agro, mediante el incentivo de la formalización e integración empresarial de los pequeños y medianos agricultores, la exoneración a los ingresos menores a 50 unidades impositivas tributarias, y se facilite la recuperación del crédito fiscal generado en la compra de insumos equivalente al 19%.

Se plantea la creación de un comprobante de venta, que puede emitir el agricultor para facilitar las operaciones comerciales a través de su empresa, y de esta manera organizar la oferta usando economías de escala. Este mecanismo reducirá los costos de formalización para los campesinos, y al mismo tiempo evitará las sanciones que en la actualidad aplica la SUNAT a las cooperativas en las emisiones de comprobantes de compra.

La asociatividad a través de cooperativas de servicios, u otra modalidad empresarial facilitará programas de capacitación técnica, mejor negociación de precios en la adquisición de insumos o contrata de servicios, pero sobre todo mejorar la competitividad de los pequeños agricultores.

También considera que la formalización de los productores contribuirá a la transparencia en el comercio agrario, en sus diversos eslabones de la cadena, y de esta manera impulsar la contribución de tributos a través de los servicios con los operadores de servicios diversos.

La propuesta aún está en afinamiento a nivel de CONVEAGRO y será canalizada a fines del mes próximo.



Productores, sector privado y Estado deben unirse para promover el café

Más de 300 delegados de todo el país se reunieron en Lima el 9 y 10 de octubre para evaluar su problemática y buscar alternativas para generar la competitividad en su sector

El café calentó la fría mañana limeña en que delegados de las diferentes asociaciones y cooperativas de la Junta Nacional del Café (JNC) llevaron sus inquietudes y planteamientos para contribuir en la búsqueda de la sostenibilidad y competitividad del principal producto de agroexportación. Unos 310 delegados de todo el país se congregaron el 9 y 10 de diciembre en Lima en el Primer Congreso Nacional del Café, en el que también estuvieron presentes las máximas representantes del gobierno y los exportadores.

"Solo si estamos unidos el Estado, el sector privado y los productores vamos a sacar adelante el café", señaló el presidente de la Junta Nacional del Café, César Rivas Peña al inaugurar el evento.

"El objetivo principal es concertar políticas y compromisos de trabajo entre los cafetaleros, el sector privado y el gobierno, pues es la única manera de seguir manteniendo este crecimiento de los últimos 10 años, que nos ha colocado como el sexto productor mundial y el primer exportador de café orgánico", precisó ante la atenta mirada del ministro de Agricultura, Ismael Benavides, y el presidente de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro, que lo acompañaban en la mesa de honor.

Invocó al titular de Agricultura tomando en cuenta su conocimiento práctico como empresario- a combatir la burocracia y comenzar una nueva era signada con el compromiso hacia la competitividad en la caficultura. "Los cafetaleros hemos sido creativos y logramos salir adelante como pequeños empresarios. Pero necesitamos el compromiso y apoyo en los sectores que el Estado debe actuar".

De la misma manera, destacó que en estos tiempos los productores y los exportadores hayan hecho de lado sus diferencias, y a pesar de que mantienen discrepancias en muchos temas, se hayan unido en el compromiso de sacar adelante el café y el país.



* El Primer Congreso Cafetalero se realizó con la participación de 310 delegados de todo el país.



Con visión de futuro

"Tenemos que trabajar mirando el país hacia el futuro, no solo en la coyuntura. Tenemos que pensar en lo que queremos desarrollar de aquí a 20 años. En el café lo hemos hecho así, hemos trabajado solos los últimos 10 años para consolidarlo, y queremos seguir haciéndolo, pero ahora se necesita del esfuerzo compartido para vencer las dificultades de la falta de productividad, que en promedio llega a 10 ó 12 quintales. Con esa realidad saldremos del escenario competitivo y habremos perdido todo lo avanzado", advirtió Rivas.

Recordó que desde julio del año pasado la JNC presentó a la presidencia de la República, a los congresistas y a los ministerios que pueden tomar decisiones para el desarrollo de la caficultura un planteamiento con los 12 puntos esenciales para promover la producción de café y hacerla una actividad sostenible.

"Son pedidos atendibles, y espero que luego de este evento, en el que propondremos medidas concretas, el Estado nos ponga un poquito más de atención. De esta reunión sacaremos conclusiones para seguir trabajando juntos, porque el objetivo de este congreso es concertar políticas de trabajo para mejorar la competitividad de la caficultura peruana", dijo mostrando su esperanza en que no suceda lo que hace 20 años, cuando los compromisos asumidos por el Estado nunca llegaban a concretarse. "Esperamos que eso quede en el recuerdo", añadió.

Los primeros pasos de un real acercamiento con el Estado comenzaron a darse al dictarse una resolución ministerial prometida por Benavides en los primeros contactos con los representantes de la JNC- para crear un comité de trabajo con un equipo técnico del ministerio y de la junta. Ahora es necesario empezar a priorizar los pedidos de los caficultores.

Necesidades urgentes

Beltrán Apaza, dirigente de la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA) y miembro de la directiva de la JNC, recordó algunos de los puntos que la junta presentó ya al gobierno, la mayor parte de los cuales aún son tareas pendientes.

"La JNC, en representación de los pequeños cafetaleros organizados en cooperativas y asociaciones, ha planteado muchas medidas al gobierno, entre las que nombraré algunas: la designación del café peruano como producto de bandera, que se implemente el draw back para cafés especiales certificados, la creación de un programa de renovación de plantaciones, la incorporación del Perú a la Organización Internacional del Café (OIC), fomentar la agricultura orgánica, titular nuestras tierras, dar incentivos tributarios a nuestras asociaciones de productores, así como mejorar los servicios de educación y salud", enumeró a manera de un breve resumen.

"Tenemos que reflexionar juntos de lo que venimos haciendo y lo que vamos a hacer en el futuro, porque solo así contribuiremos a engrandecer nuestro querido Perú, desde las posibilidades que tiene la realidad cafetalera. Los pequeños productores organizados en cooperativas y asociaciones hemos llevado al Perú a destacados lugares en el mercado cafetalero mundial. Nos hemos organizado en la JNC y desde allí estamos trabajando, pero para poder aportar más al país necesitamos del aporte

Los agricultores son la base de la producción de café

El presidente de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro, destacó el crecimiento de la caficultura en el Perú en los últimos años, logrando desplazar incluso a países centroamericanos que se habían posicionado en el mercado de cafés especiales y certificados. "El potencial del Perú es muy grande, el tema es cómo hacer que esa bonanza, esa buena perspectiva en el mercado internacional, se traslade al productor y se refleje en mejores condiciones de desarrollo para él y para el país", refirió.

Explicó que la base del negocio de la producción y exportación de café está en los productores y si ellos evolucionan, lo hará también la caficultura, por lo que el gobierno debe tomar medidas concretas para mejorar la productividad, servicios de salud y educación, extensión, investigación, créditos, titulación etc.

Comentó que a pesar de la crisis de precios más grande de la historia que afectado al café y la falta de apoyo gubernamental el Perú ha sido el único país en Latinoamérica y en el sector cafés suaves que ha incrementado su producción, lo que quiere decir que desplazado a otros países productores. "Europa, Estados Unidos y Japón son los principales destinos del café peruano. Las importadoras lo compran porque han encontrado no solo un buen café, sino con sostenimiento, y siempre la misma calidad. Pero si un día no lo encuentra en el Perú se van a otro lado. Por eso es



* Delegados se inscribieron desde muy temprano en el local del ALIDE.

estratégico del gobierno, y concertar algunas acciones con los exportadores", manifestó.

Apoyo de AGAP

A su turno, el presidente de la Asociación de Gremios Productores y Agroexportadores del Perú, (AGAP) Guillermo Van Oordt, reconoció la importancia del café y la necesidad de unir esfuerzo para impulsarlo, pues es "los productores de café son los primeros agroexportadores del Perú, superando largamente al espárrago, al pimiento y la páprika, y a los otros productos de agro exportación".

Señaló que al generar una gran cantidad de divisas para el país, generar puestos de trabajo e involucrar a más de 2 millones de peruanos de forma directa e indirecta, se han ganado el derecho de hacer planteamientos al gobierno, pues no solo piden sino también aportan al desarrollo del país.

"Muchos de los pedidos que le hacen al gobierno no solo son atendibles, sino urgentes para seguir creciendo. Avanzar en temas como la titulación de tierras, y la renovación de cultivos, sería una forma de mostrar su compromiso de contribuir en mejorar la calidad del café y mantenerlo en su posición de primer café orgánico de exportación del mundo", comentó.

La realidad en el Perú

De acuerdo a las cifras dadas por el presidente de la JNC, en el Perú hay cerca de 150 mil productores de café, con un área de 330 mil hectáreas en los que se produce 5 millones 650 mil quintales. En el 70% de los productores no tienen acceso a la tecnología, mientras que el 27% cuentan con una tecnología media.

Poco o casi nada ha invertido el Estado en los 930 millones de dólares en el que está valorado el parque cafetalero, a diferencia de lo que ocurre en otros países. "En Colombia se ha previsto renovar 300 mil hectáreas en cinco años que en el 2011 producirán 16 millones de sacos; en Honduras hay un fondo especial para la renovación de las plantaciones; El Salvador tiene un fondo de capitalización de fincas cafetaleras; Brasil tiene un fondo de 900 millones de dólares para la comercialización de los productores; mientras que Ecuador, Venezuela y Bolivia tienen políticas y programas de promoción del café", sostuvo Rivas.

En vista de este desface la JNC inició una serie de tareas que comenzaron con la entrega de las 12 demandas para el sector y diversas reuniones con autoridades gubernamentales en las que se encontraron coincidencias en algunos temas como la instalación del Grupo Técnico de Trabajo del ministerio y la junta para priorizar las acciones para la competitividad, coordinaciones con el MINCETUR para incorporar al café como producto de bandera y gestionar la aplicación del draw back a los cafés certificados como orgánicos, entre otros puntos.

Pero aún hay tareas pendientes como la reducción del precio del guano de la isla, el cambio de la política confiscatoria de la SUNAT, la titulación de tierras, la implementación del registro nacional de productores de café, un programa de renovación de cafetales, la ley de autogravamen, la promoción del consumo interno y la ejecución de obras de infraestructura vial, salud y educación.

De acuerdo a las proyecciones este año se producirá 3 millones 850 mil quintales de café, un 32% menos que en el 2006. Pero si se concreta la alianza entre productores, exportadores y el Estado se puede cumplir la meta de producir 8 millones de quintales al 2015, incrementando el número de familias cafetaleras a 200 mil y las hectáreas a 400 mil. Entonces sí podremos hablar de un mañana para el café.



* Presidente de la Asociación de Gremios Productores y Agroexportadores del Perú (AGAP), Guillermo Van Oordt.



* El ministro de Agricultura, Ismael Benavides, destacó el solitario esfuerzo de los cafetaleros peruanos.

Ministro de Agricultura, Ismael Benavides, se unió al clamor de los productores:

El café será un producto de bandera

El titular de Agricultura se comprometió a atender con celeridad los temas que dependen de su cartera, como la creación del Instituto Nacional del Café, y a promover que el Perú retorne a la Organización Internacional del Café (OIC)

La presencia del ministro de Agricultura, Ismael Benavides, en la inauguración del 1er Congreso Nacional del Café, demuestra que este sector ha comenzado a ser importante para el gobierno central, pues en base a su esfuerzo y dedicación ha posicionado al café peruano en el principal producto de agroexportación.

"Y lo han hecho solos. Como bien ha dicho el presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), el Estado ha estado ajeno al desarrollo del café", reconoció la máxima autoridad en el sector agricultura ante la mirada atenta de los asistentes, 310 delegados de las asociaciones y cooperativas de las doce regiones cafetaleras del Perú.

"Lo que ha logrado el Perú, de estar entre los más importantes productores del mundo en café de calidad, ser el primer exportador de café orgánico es un mérito de ustedes, y lo han hecho enfrentando las adversidades, la falta de infraestructura, la violencia, la inseguridad, los problemas comerciales, a vicisitudes como las altas y bajas del precio internacional. Todo lo han enfrentado y su persistencia y tenacidad ha llevado a nuestro país a este sitial, del que nos sentimos orgullosos", añadió a manera de reconocimiento.

Y se comprometió además, a tomar en cuenta las conclusiones a las que por consenso llegaran en el evento. "Estoy seguro que de aquí saldrán conclusiones muy valiosas, propuestas que nos darán una guía a quienes desde el Estado queremos apoyar el desarrollo del café".

Basta de olvido

Señaló que ha llegado el momento de iniciar una nueva era para el café, una etapa en la el gobierno les dará su apoyo decidido para respaldar el desarrollo de la caficultura peruana.

"He leído con detenimiento sus propuestas, y he escuchado sus problemas, que pasan por el tema legal de titulación, la falta de infraestructura para sacar sus productos, la falta de seguridad en el campo, así como los temas tecnológicos y de competitividad. Y vamos a apoyarlos para irlos resolviendo de uno en uno", ofreció, aún ante la mirada atónita de los asistentes, que durante varias décadas han escuchado una serie de promesas genéricas que nunca llegaron a cumplirse.

Aseguró que el gobierno tiene el objetivo de elevar la productividad del café, duplicándola o tripicándola hasta el 2011. Dijo que se tomarán una serie de medidas para lograrlo, que pasarán por introducir nuevas tecnologías, reponer plantaciones añejas, aumentar el consumo interno y promover el café orgánico internacionalmente, entre otras cosas.

"De parte del Estado peruano les quiero pedir que olvidemos y dejemos atrás la falta de apoyo y trabajemos juntos, de la mano, para sacar adelante este negocio que es tan vital para nuestro país. En el Ministerio de



* Juntos los productores, el Estado y el sector privado.

Agricultura nos comprometemos a apoyarlos para incorporar tecnologías, desarrollar sus rendimientos, investigaciones, la parte comercial interna, pero además, ya que lo han pedido, en que el café sea un producto de bandera", anunció, recibiendo el aplauso de los cafetaleros.

Bien se ha ganado el derecho al colocarse como el principal producto de agroexportación, muy por encima del espárrago, el páprika y el pisco, que sí están considerados así. "Tendríamos que ser muy tontos para no colocarlo entre los productos de bandera", sentenció, precisando que está coordinando con el Ministerio de Comercio y Turismo para que el próximo año el café ya esté incluido en esta lista privilegiada.

Infraestructura y titulación

Benavides refirió que la problemática del café se tiene que trabajar de manera conjunta entre el sector privado, los cafetaleros y el Estado, en todos los frentes, es decir, en el entorno legal, el productivo y tecnológico, el comercial y las proyecciones hacia el futuro, que incluye la infraestructura productiva.

"Hay un compromiso del gobierno de apoyar el desarrollo de infraestructura en la selva alta. Está el proyecto de la carretera Tingo María Tocache, la rehabilitación de la carretera Tingo María-Pucallpa, y hay otros proyectos en ciernes, como la interoceánica sur y norte, que facilitará la comercialización de nuestro café", dijo el ministro.

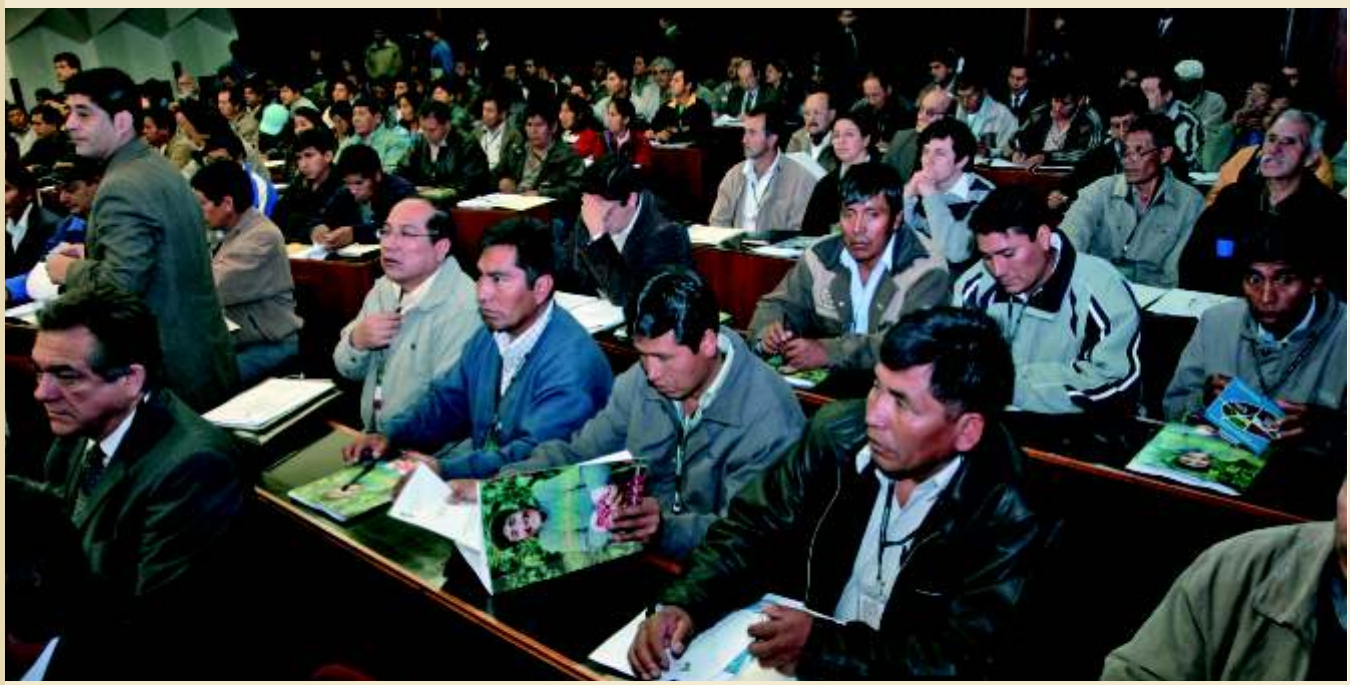
Otro de los grandes problemas es la carencia de títulos de propiedad de terrenos que afecta al 70% de los cafetaleros. En ese aspecto, afirmó que al haber asumido Cofopri el programa especial de titulación de tierras del Ministerio de Agricultura, se acelerará el proceso, lo que convertirá a los productores en sujetos de crédito en el sistema financiero. "Pero necesitaremos el apoyo de las organizaciones de productores, de tal forma que podamos ir titulando un importante sector de los caficultores con prontitud".

El retorno a la OIC

El titular de Agricultura reveló, además, que ha planteado la reincorporación de nuestro país a la Organización Internacional del Café (OIC) y en ese sentido ya se están haciendo las gestiones con la Cancillería y el Ministerio de Economía para que se pueda pagar las cuotas que se adeuda.

"Así el Perú será un miembro respetable de la comunidad internacional, podrá hacer valer sus derechos y tener acceso a los beneficios que da pertenecer a una organización de esta índole. Es importante que nuestro país, siendo uno de los principales productores de café en el mundo, esté debidamente representado en la comunidad internacional de productores de café", indicó.

Recalcó que pertenecer a la OIC tiene ventajas y desventajas, pero la experiencia le demostrado que se pierde más al estar fuera de los foros internacionales en cualquier producto de exportación. "Si hay acuerdos bajo la mesa se denunciarán en su momento. Pero estoy seguro que siendo un país tan importante en el ámbito mundial del café el Perú puede poner sus condiciones para regresar".



* Los delegados escucharon atentamente ofrecimientos del ministro. Aplaudieron anuncio de impulsar que café sea producto de bandera.



* Rivas y Benavides en saludo fraternal.

Se podría captar 5 millones de dólares en los próximos años

Con 75 mil dólares Perú se reincorporaría a la OIC

El Perú podría captar recursos de entre 5 y 10 millones de dólares si se reincorporara a la Organización Internacional de Café (OIC), al pagar la membresía adeudada que alcanza los 75 mil dólares, refirió el presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), César Rivas.

Precisó que esta deuda corresponde a los tres años en los que el gobierno peruano dejó de pagar la cuota anual, entre 1989 y 1991. "La nueva cuota sería de 40 mil dólares al año, con lo que la caficultura se beneficiaría con la captación de recursos en los próximos años, los que serían invertidos en promover la calidad, la productividad y la promoción del consumo interno del café".

El presidente de la JNC indicó que en este momento el Estado no tiene recursos para invertir en la caficultura por lo que la captación de recursos a través de la OIC sería clave para mejorar la productividad del café. "Se trata de fondos sin retorno para poder trabajar la calidad del café. Estos se destinarían a programas administrados por el Estado en coordinación con el sector privado y los productores".

Indicó que de esta manera se mejoraría el rendimiento por hectárea, pues en la actualidad el 70 % de los productores obtiene entre 8 y 12 quintales por hectárea, y se podría cumplir la meta anunciada por el ministro Benavides de duplicar la producción de café en los próximos cuatro años.

Recalcó que al volver a la OIC podremos negociar con los países de la región políticas que permitan hacer alianzas para acceder al mercado de cafés finos y cafés de calidad. "Siempre hay competencias entre otros países pero esto nos permite más bien construir alianzas", destacó.

De los 50 países productores de café, 46 son miembros activos de la OIC. Hay gran expectativa por el retorno del Perú por parte de Colombia, Costa Rica y Brasil, quienes se extrañan que hasta hoy nuestro país no sea parte de este foro mundial.

Un centro de investigación

Además, Benavides reconoció que el tema de competitividad está íntimamente ligado a mejorar la productividad, las técnicas de cultivo, variedades y la investigación. Sostuvo que por ello propondrá la creación del Instituto Nacional del Café, el que a sugerencia de los cafetaleros- podría funcionar en las instalaciones del INIA que el Estado tiene Pichanaki.

"Allí se hará investigación propia y podrá adaptarse variedades de otros países a nuestra realidad, de manera que podamos ir desarrollando la necesaria tecnología, para promover tanto la calidad como el volumen, de manera que nuestro café vaya mejorando y sea cada vez más competitivo", comentó.

Otro de los temas que el Estado apoyará será en la renovación de plantaciones, para lo cual ya se han iniciado conversaciones con la JNC a fin de trabajar en conjunto. Y en el campo comercial, aseveró que un paso



* Los cafetelaros se acercaron al ministro para exponerle directamente su problemática.



* Benavides junto a César Rivas, de JNC, y Luis Navarro, de la Cámara Peruana de Café y Cacao.

importante es la pronta creación de la oficina de agronegocios del Ministerio de Agricultura, cuya función será apoyar el desarrollo del mercado, la búsqueda de alianzas estratégicas, así como aprovechar mejor oportunidades comerciales como el TLC.

Los temas pendientes de la JNC

Mientras que en el aspecto de fertilización no anunció grandes avances, sino por el contrario, confesó que se ha reducido la producción del guano de la isla indispensable para las plantaciones orgánicas de café y que a los agricutores les cuesta 330 dólares, cuando el costo de producción llega a 150 dólares-, por lo que lanzó la idea de cambiar este abono orgánico por otros componentes.

De la misma manera, manifestó que si bien su despacho coincide con los doce puntos planteados por la JNC desde hace más de un año al actual gobierno, hay temas complejos y más difíciles de llegar a un consenso como el tema tributario, ya que tienen incidencia en la recaudación fiscal o son temas de manejo económico que son propios del Ministerio de Economía.

"En esos casos tenemos que buscar acercamientos, la concertación, pero yo creo que las propuestas en general, que he venido escuchando en las últimas reuniones con la JNC son realistas, no están pidiendo regalos, sino un razonable respaldo para que la producción sea eficiente y competitiva", destacó el titular de Agricultura.

Insistió en que "las cosas no se van a lograr de la noche a la mañana, pero se puede tratar de resolver los problemas de uno a uno. Nuestra meta es duplicar la producción en los próximos cuatro años. Para ello empezaremos a trabajar", se comprometió.



* David Samaniego, de la Cooperativa El Palomar, expone sus inquietudes para promover la competitividad del café peruano.

Las ventajas de pertenecer a la OIC

La Organización Internacional del Café (OIC), en su calidad de organización intergubernamental habla en nombre de los productores y de los consumidores, tiene una función de encauzar la cooperación internacional entre ellos y elaborar soluciones y políticas cafeteras. Los países miembros se benefician de las siguientes ventajas:

- Relaciones con los gobiernos. Contactos de alto nivel con representantes de países exportadores e importadores, que se reúnen con ocasión de las sesiones de la junta gremial.

- Desarrollo de políticas cafeteras. Participación en un foro en el que los países productores y consumidores tratan los principales problemas que surgen en el comercio mundial del café, y coordinan medidas en esa esfera.

- Relaciones con el sector privado. Se mantienen estrechas relaciones con el sector privado, ya que una Junta Consultiva del Sector Privado, formada por 16 miembros (de los países exportadores e importadores) que asesora a la OIC. Los miembros también se benefician con la movilización de iniciativas de cooperación de los representantes del sector privado de los países consumidores.

- Proyectos. Los miembros pueden participar en proyectos de desarrollo cafetalero que son supervisados por la OIC y encaminados a mejorar la calidad y a combatir enfermedades del café.

- Educación y capacitación. Se organizan reuniones de trabajo sobre el café gourmet, el café orgánico, el comercio electrónico y el comercio justo, en las que participan los especialistas más destacados. Además se desarrolla la Conferencia Mundial del Café, en la que se congregan representantes de los gobiernos y del sector privado.

Construyendo El Poder Cafetalero

Rostros curtidos por el sol amazónico comenzaron muy temprano a reunirse en la sede de ALIDE- en la zona financiera del aristocrático distrito de San Isidro, en la fría mañana del 09 de octubre. Eran hombres y mujeres inquietos por participar en la cumbre cafetalera peruana, y enterarse del futuro que les depara con el cultivo del café.

Pacientemente fueron acreditándose en las oficinas de admisión, y ya en el salón auditorio comenzaron a reconocerse por zonas de producción. Nuevos y viejos líderes cafetaleros se saludaban con respeto, pero al mismo tiempo compartían similares expectativas: "construir el poder cafetalero".

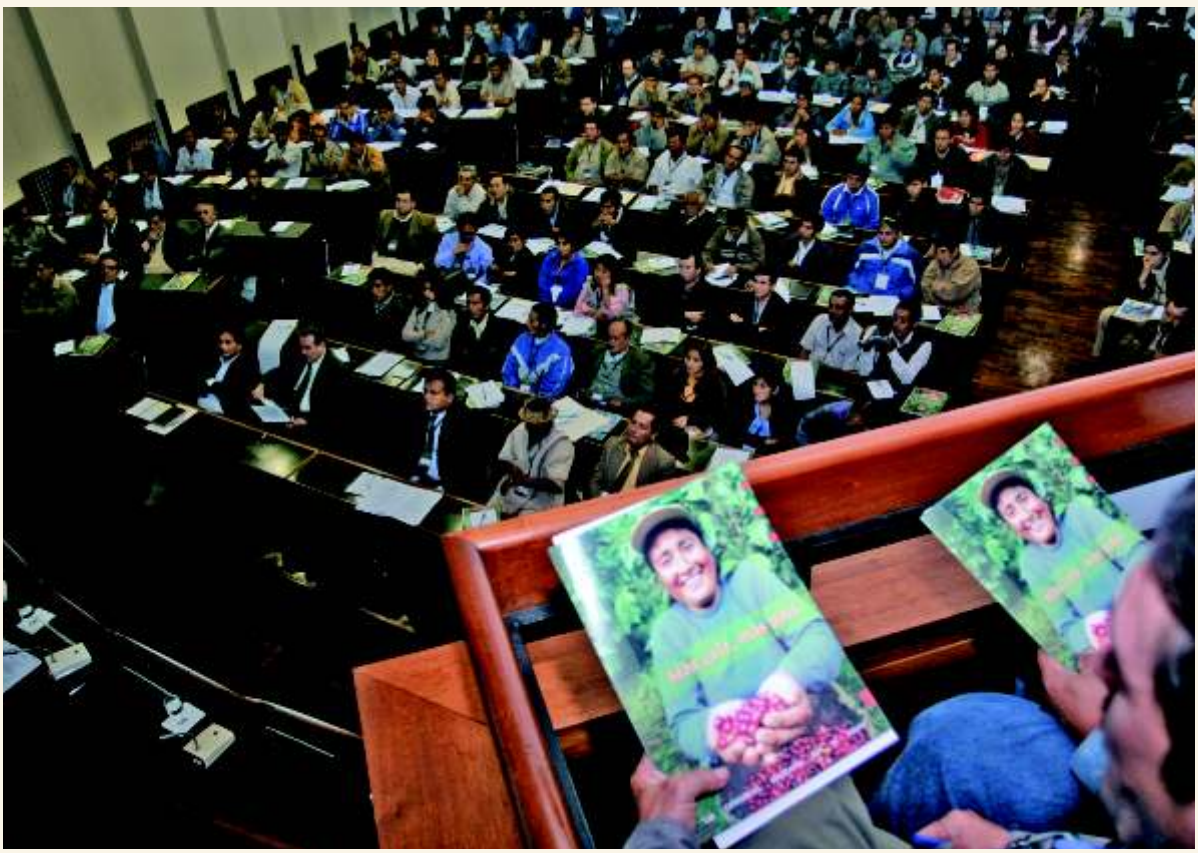
Este evento comenzó a trabajarse desde junio, cuando el Consejo Directivo de la Junta Nacional del Café, tras evaluar el entorno político y económico adverso al agro. "Nos ignoran, e inclusive nos castigan con medidas que perjudican nuestro esfuerzo por desarrollar la agricultura en las zonas mas adversas", advertía un dirigente cooperativista de San Ignacio- Cajamarca. A partir de entonces, directivos de la JNC y los técnicos de las organizaciones esbozan un plan de acción consistente en sistematizar las propuestas de las organizaciones de las zonas cafetaleras, orientadas a generar condiciones de progreso y competitividad cafetalera.

A fines de julio se presenta a las autoridades gubernamentales y al congreso la propuesta "Medidas para la Competitividad Cafetalera Peruana". Genera reacciones favorables en diversos escenarios del gobierno y congresistas de diversos grupos políticos. Este proceso requiere de la participación activa de los gobiernos regionales y municipales con alta producción cafetalera. Se establecen las coordinaciones, y se precisa, entonces, la pertinencia de generar un especio de intercambio de experiencias, propuestas y compromisos. Se trata de trabajar el primer congreso cafetalero.

Llegada la fecha del congreso, escuchas las disertaciones, compromisos y experiencias de trabajo, todos coinciden en la pertinencia de construir el poder cafetalero peruano, en la visión de construir paz con desarrollo en los pueblos donde la pobreza es inmensa realidad, donde la inseguridad crece alentada por la indiferencia gubernamental. Se cuenta como columnas firmes para edificar este nuevo país, democrático y solidario, como son las organizaciones cooperativas que desde hace 45 años generan riqueza y promueven la tranquilidad social.

Este fue el temperamento de los congresistas cafetaleros, traducido en firme compromiso de construir el poder cafetalero peruano.

Consejo Directivo JNC





* Presidentes regionales de Junín, Vladimiro Huaroc, y de Cajamarca, Jesús Coronel, informan acciones de sus gestiones para promover el grano aromático.

Afirmaron representantes de los gobiernos regionales de Junín, Cajamarca y San Martín

Estamos comprometidos con el desarrollo del café

Anunciaron una serie de proyectos para promover la competitividad a través de asistencia técnica y la renovación de plantaciones

Los gobiernos regionales de las principales zonas de producción de café Junín, Cajamarca y San Martín- estuvieron presentes en el 1er Congreso Nacional de Cafetaleros, destacando el solitario esfuerzo de los productores que en los últimos años han logrado mejorar la calidad de su producto y establecerse en el mercado internacional.

El presidente regional de Junín, Vladimiro Huaroc, reconoció la dura tarea de los agricultores cafetaleros para sacar adelante su producción y colocarla entre las mejores del mundo, a pesar de la ausencia del Estado. Coincidió con los agricultores en que una parte imprescindible para seguir avanzando en la caficultura peruana depende del gobierno nacional, pero también de los gobiernos regionales.

"Desde el inicio de nuestra gestión asumimos el compromiso de apoyar a los productores cafetaleros de la región. En nuestra campaña ofrecimos trabajar sobre ese tema porque el café es el primer producto del agro en Junín y en el Perú, es generador de gran cantidad de puestos de trabajo, pero sin una adecuada sistematización y comercialización", dijo al comenzar su exposición ante los cerca de 300 productores que participaron en el congreso cafetalero.

Los 15 años que vivió en diferentes países centroamericanos lo ayudaron a entender que la excelencia de su café se debe a gran parte al apoyo que reciben los productores de sus respectivos gobiernos, principalmente en el área de la investigación y promoción. De esta manera países geográficamente pequeños, como Guatemala, El Salvador u Honduras, viven del café.

"Por eso nosotros, como gobierno regional vamos a impulsar la creación del Instituto del Café de la Región Junín, que será un organismo que impulsará y acompañará a los productores de café en el desarrollo de la calidad y la productividad", anunció en medio del aplauso de los asistentes.

Investigación y comercialización

Este instituto estará orientado a cuatro rubros fundamentales: la



* Vladimiro Huaroc anunció creación del Instituto Regional del Café de Junín.

investigación, la tecnología, el desarrollo de capacidades y la generación de valores. “Este último aspecto es importante porque hemos ubicado productores que inventan calidades de café y eso afecta al mercado internacional. Tenemos que construir una cultura de valores nuevos para ser competitivos y de esa manera ser una región con un enorme impacto comercial”, sostuvo el presidente regional.

Aseguró que será una institución autónoma y técnica que asuma funciones operativas especializadas en el tema del café para promover el desarrollo de la actividad productiva del café en la región. Sus funciones serán:

-realizar estudios y elaborar los planes y proyectos para el mejor aprovechamiento de las áreas cultivadas del café

-desarrollar la investigación, implementación, transferencia tecnológica para el mejoramiento de los sistemas de cultivo

-industrialización del café

-conservación y mejoramiento de los suelos dedicados al cultivo y combatir las plagas y enfermedades de los cafetales

-estudiar la situación de la producción cafetalera mundial y las fluctuaciones y posibilidades del mercado nacional e internacional

-realizar estadísticas del café y clasificar los datos

-llevar el registro por zonas de los productores, beneficiadores, industrializadotes y exportadores

-tener un sistema de manejo de semillas y plantas certificadas.

Tendrá una organización con autonomía y el directorio estará compuesto por un representante del gobierno regional, de los productores organizados, de la Cámara de Comercio, de las cooperativas, del Colegio de Ingenieros, y se financiará con recursos públicos y donaciones, pero con el tiempo puede brindar servicios que les permita tener recursos propios.

“El Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Concytec) se ha comprometido con nosotros con 200 mil dólares para comenzar el instituto. Estamos buscando cooperación internacional y una de las posibilidades puede ser el Banco Interamericano, pero los productores también pueden hacerlo a través de un pequeño gravamen”, manifestó.

El instituto estará ubicado en la selva central, en base a fundamentos técnicos en un ambiente que tenga como mínimo 10 hectáreas, una infraestructura moderna y equipado con tecnología de punta para la investigación y profesionales altamente calificados. En este momento hay dos posibilidades: un terreno donado por pobladores de una zona de La Florida y la oferta del Ministro de Agricultura, Ismael Benavides, de las instalaciones del INIA de Pichanaki.

“La meta es incrementar la productividad cafetalera en la región Junín de un 20% anual hasta alcanzar promedios internacionales de producción. Y el Instituto tendrá una trascendental actuación en ello”, afirmó.



* Coronel y Huaroc comparten interés en promover la caficultora en sus regiones.



* Cafetaleros destacan que promover el café traerá más desarrollo al país.

Muchas tareas pendientes

Huaroc explicó que el gobierno regional ha decidido impulsar decididamente el café porque constituye el principal producto comercial de Junín, y de esa manera contribuye a elevar el desarrollo humano en la región.

Sin embargo, está consciente de que transformar la producción de la región en términos modernos y eficientes requiere además de una serie de temas pendientes, como contar con la infraestructura básica para transportar el producto, es decir, carreteras, puentes y otras vías de comunicación. "Se trata de tener estructura adecuada para la productividad para impulsar además del café, a los demás sectores productivos y estamos en conversaciones con el Banco Interamericano para concretar esta infraestructura productiva", destacó.

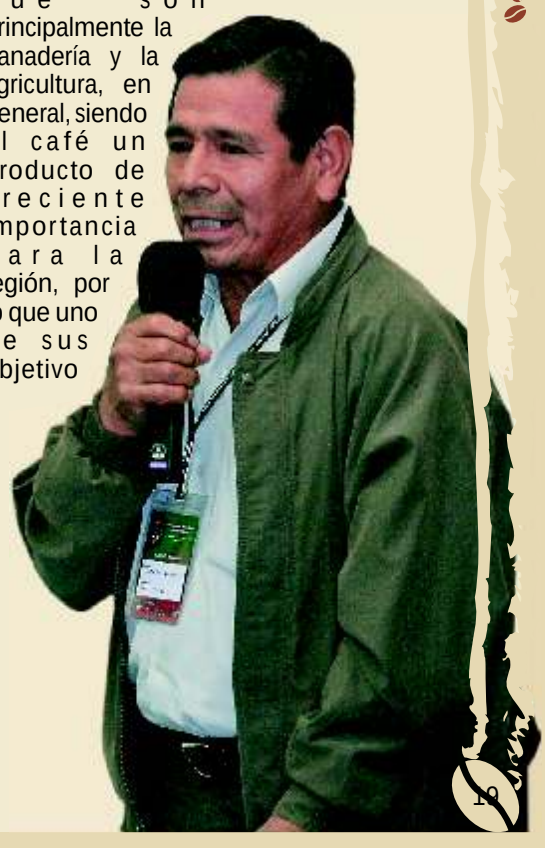
Un tema de gran preocupación es el aspecto tributario. El presidente regional advirtió que la pronta reglamentación de los decretos leyes 977 y 978, gravará con impuestos a los productores cafetaleros de la región. "Nosotros nos comprometemos a trabajar con los congresistas para tratar de modificar estos dispositivos, que en vez de promover el desarrollo del agro lo afectará. No es justo que un Estado que no hace nada por los productores encima les imponga decretos leyes para el pago de impuestos".

Además, Huaroc destacó la importancia de que todas la autoridades de las regiones cafetaleras del país se unan con el fin de enfrentar juntos los problemas que enfrenta esta actividad productiva y respaldar institucionalmente a los agricultores. "Lo primero es recabar la información necesaria para elaborar un censo cafetalero, tarea en la que la Junta Nacional del Café tiene una importante actuación. A partir de ello se puede elaborar estrategias conjuntas para respaldar el café, que es nuestro principal producto de agroexportación".

El café cajamarquino

Su homólogo de Cajamarca, Jesús Coronel, respaldó la propuesta, lamentando que hasta el momento no se haya dado la importancia que tiene el café para el desarrollo económico y social de las zonas cafetaleras. "Uno tiene que ser autocrítico. No hemos desarrollado todavía una política dirigida al tema del café de la magnitud que tiene proyectado Junín. Pero estamos dando los primeros pasos a través de la Gerencia de Desarrollo Económico que está buscando alianzas con los productores y las municipalidades para tratar de establecer una política de trabajo para el café", reveló, comprometiéndose a sumarse a la propuesta del gobierno regional de Junín de trabajar una política cafetalera conjunta, que debe incluir las recomendaciones y conclusiones del congreso cafetalero.

Explicó que sus políticas de gestión dará prioridad al eje del desarrollo social y económico, dando un tratamiento especial a las actividades productivas de la región, que son principalmente la ganadería y la agricultura, en general, siendo el café un producto de creciente importancia para la región, por lo que uno de sus objetivo





* Marco Vitteri, gerente de desarrollo económico de la región San Martín.

s es fortalecer la relación con los cafetaleros. “Por ello nos comprometemos a realizar muy pronto una reunión para tratar una agenda con los productores de café de la región”.

Reveló que la Gerencia de Desarrollo Económico de la región está trabajando proyectos para fortalecer la cadena productiva del café e incrementar el café orgánico, convencional y café sostenible brindando asistencia técnica, infraestructura, insumos, renovación de plantaciones y desarrollo de capacidades.

“Para San Ignacio, Jaén y San Miguel tenemos 5 mil soles de pre inversión y 3 millones para inversión. El gobierno regional aportará 900 mil, y estamos buscando el apoyo de las municipalidades, hasta ahora ya tenemos el compromiso de San Miguel, con 30 mil soles”, insistió, asegurando que éste era solo el inicio de una política de largo plazo para empezar a apostar por el café en Cajamarca, en vista de que se está consolidando cada vez más en el mercado internacional.

Impulsarán el café en la región San Martín

El gerente de desarrollo económico de San Martín, Marco Vitteri, -en representación del presidente de esa región, César Villanueva-, indicó que el notable incremento de la actividad cafetalera en San Martín ha despertado la preocupación del gobierno regional por comenzar a reordenar los espacios de la actividad cafetalera para que se ubiquen en zonas donde el café pueda dar su máxima potencialidad de rendimiento. Adelantó que se propondrá la reconversión de cultivos y el enriquecimiento de las plantaciones con el programa regional de reforestación.

Planteó que una de las líneas estratégicas del gobierno regional es la diversificación y reconversión productiva para garantizar la seguridad alimentaria y agroexportadora, priorizando cultivos exportadores como el café, cacao, sacha inchi y el palmito, sin dejar de lado los cultivos que están orientados al mercado nacional como el arroz y el maíz.

Asimismo el gobierno regional está trabajando para impulsar la creación y fortalecimiento de organizaciones económicas en empresas y negocios a mediano plazo. “Aquí está poniendo mucho esfuerzo para fomentar una cadena de empresas de los productores cafetaleros y fortaleciendo aquellas que ya tienen presencia en el mercado internacional.

Recordó que entre el 2005 y fines del año pasado se ejecutó un proyecto de asistencia técnica y capacitación en café, que se retomarán en el 2008 financiándolo a través del presupuesto participativo, pues se han aprobado dos proyectos por un monto de 10 millones de soles. “Además se han comprometido a trabajar en el tema tres ongs con proyectos por 16 millones de soles”.

Un punto central que ha proyectado desarrollar la región San Martín es organizar el eje cafetalero desde Tingo María hasta Piura. “Ya estamos conversando con los amigos de Cepicafé, y hay consenso con el presidente regional de Amazonas para integrar las actividades económicas de las dos regiones”.

Créditos para los cafetaleros

Vicelli anunció que el gobierno regional está gestionando con Cofide y Agrobanco un financiamiento, por 68 millones de soles para que sean destinados a dar créditos para el sistema productivo agrario de la región.

Dijo que a través de un sistema de apalancamiento se podría llegar a 120 a 160 millones de soles que serán fondos disponibles para el acceso a créditos de todas las actividades económicas que está priorizando el gobierno regional. Alrededor de 20 millones de éstos serían para conceder créditos para los cafetaleros organizados, que además recibirían asistencia técnica y gerencial, a través de los proyectos que han sido aprobados por el



* Las mujeres cafetaleras también estuvieron representadas en el congreso cafetalero.



* Alcaldes de San Ignacio, Carlos Martínez, y de Pichanaki, Zósimo Cárdenas, cuentan sus experiencias como burgomaestres de zonas cafetaleras.

San Ignacio y Pichanaki son dos casos concretos

Los municipios deben apoyar la producción cafetalera

Los alcaldes de ambas localidades, Carlos Martínez y Zósimo Cárdenas, expusieron las acciones concretas que han desarrollado y los planes que tienen para continuar fortaleciendo la agroexportación en general

El gobierno local no se puede cruzar de brazos y dejar toda la responsabilidad a las autoridades regionales y nacionales en la promoción de la agricultura. Deben y pueden tomar acciones concretas para impulsarla, tal como lo han hecho las municipalidades de San Ignacio, en Cajamarca, y Pichanaki, en Junín, cuya experiencia fue compartida con los delegados que participaron en el Primer Congreso Nacional Cafetalero.

Desde el inicio de su gestión el burgomaestre de San Ignacio, Carlos Martínez, identificó la caficultura como un de las áreas productivas que podrían generar un desarrollo sostenible para la población, junto otros cultivos orgánicos.

"En San Ignacio se produce 32 mil hectáreas de café orgánico y en proceso de conversión, que hacen 480 mil quintales destinado casi todo a la exportación. Además se produce 15, mil toneladas de piña orgánica y en conversión, 2 mil toneladas de granadilla orgánica, 20 mil toneladas de caña de azúcar orgánica, 25 toneladas de miel de abeja orgánica, 48 mil toneladas de arroz, y 8 mil toneladas de maíz maduro amarillo, entre otros cultivos", detalló.

Aseguró que estas cifras son la mejor muestra de que, con una política adecuada, en la que el gobierno municipal puede apoyar directamente, la agricultura puede convertirse en una herramienta viable de crecimiento. Es por ello que en su gestión se está implementado un programa agroforestal. "Si el gobierno central o regional hace poco o nada, nosotros no podemos sentarnos a criticar, tenemos que actuar a favor de la población, promoviendo proyectos productivos. Las municipalidades deben tener alma campesina".

El programa agroforestal

Martínez expuso los logros obtenidos a través de la implementación del programa agroforestal que ha impulsado desde la municipalidad. En el caso de los cafetaleros se está organizando a los pequeños productores en asociaciones o comités, y apoyando a los que ya están organizados, con la intención de elevar su nivel de vida. "La idea es transferirle los conocimientos necesarios para manejar un adecuado proceso desde el cultivo hasta la comercialización, pasando por toda la cadena productiva. En este momento tenemos organizadas a 1800 familias en estos comités".

El objetivo es implementar una estructura productiva que facilite y promueva la exportación. "Algunos se llena la boca asegurando que han conseguido recursos en el exterior para los pobres del Perú, pero solo lo usan en consultarías, almanaques, afiches, y nada llega nada concreto a los campesinos. Pues nosotros hemos invertido en transferencia de tecnología, siempre vinculada a la situación agroforestal".

Como parte de ese proceso se ha construido alrededor de 3 mil tanques de fermentación e instalado 1,100 secadores solares, así como 500 unidades de compostera con techo de calamina que es infraestructura básica para obtener una mejor calidad de café. "Y sin ningún problema hemos usado el canon minero en estos casos porque se trata de infraestructura y módulos básicos de producción, por lo que el SNIP no lo rechazó", cuenta como ejemplo.

Indicó que en la zona trabajan individualmente varios proyectos a favor de los productores, sin embargo, sostuvo que al no coordinar sus actividades muchas veces duplicaban esfuerzos o confundían a los agricultores al presentar diferentes tecnologías. "Cuando lo que se debe hacer es racionalizar los recursos, que siempre son pocos, y dividirse el espectro a fin de obtener mejores resultados. Así uno interviene en infraestructura, otro en transferencia de tecnología, otro en reforestación, otro en comercialización, completando así toda la cadena y promoviendo realmente la agricultura como una economía sostenible", recomendó, asegurando que así se podría replicar más fácilmente la calidad, como el alcanzado por el café Ihumaca, cultivado por caficultores de Jaén y San Ignacio, que en julio pasado obtuvo una medalla plata en París.



* Alcalde de San Ignacio, Carlos Martínez.

Agricultura orgánica frente a la minería

El alcalde de San Ignacio lamentó que el gobierno central vea el Perú como un país minero priorizando acciones en ese sentido. San Ignacio está en constante peligro, incluso las áreas protegidas como el Santuario Tabaconas Namballe, donde se han otorgado concesiones mineras.

"Allí se tenemos más de 79 mil hectáreas de bosques naturales, con páramos y bosques de neblina donde se genera el agua para los ríos Quiroz y Chinchipe y la minería no solo la arrasaría sino que contaminaría lo poco que dejaría. Eso no lo podemos permitir. No somos antimineros pero queremos un respeto a la biodiversidad", advirtió.

Puso como ejemplo concreto el caso de la Minera Majaz que acaba de originar una consulta vecinal en Ayabaca, Pacaipampa y Carmen de la Frontera, en Piura, en la que los productores le dijeron no a la mina. "Sin embargo, el gobierno quiere destruir la producción orgánica, donde también hay caficultores. No puede existir minería donde nacen dos cuencas, porque acabará con el hábitat de miles de campesinos".

Invocó a los caficultores a apoyar a los productores que ahora corren el peligro de perder sus tierras si empieza la explotación de la minera Majaz, porque en cualquier

Cafetaleros respaldan acciones de municipios

El gerente de la Asociación de Productores Cafetaleros Solidarios San Ignacio (APROCASSI), Luis Peña parra, dijo que el punto medular del problema es que las organizaciones de productores no cuentan con los recursos suficientes para implementar las obras de infraestructura y proyectos, por lo que el decidido respaldo que están llevando a cabo las municipalidades de San Ignacio y Pichanaki serán de mucha ayuda al desarrollo cafetalero.

Les invocó que también analicen proyectos concretos para impulsar la diversificación de los productos en las zonas cafetaleras, para asegurar la economía de las familias cafetaleras.

Asimismo felicitó el decisivo apoyo del alcalde de Pichanaki al autoconsumo de café, por haber sacado una resolución municipal para promover el consumo interno en su localidad. "Ojalá los demás burgomaestres sigan su ejemplo, y no se queden con los brazos cruzados esperando que el gobierno central o regional asuma la iniciativa".

Por su parte, el Percy Clemente, dirigente de la Junta Regional del Café de Selva Central, comentó que acaban de culminar un plan estratégico regional al 2020, en el que los alcaldes y el gobierno regional tienen una participación muy importante. Resaltó que a diferencia de la década anterior, ahora los gobiernos locales tengan interés en participar en el desarrollo de la caficultura.

"Si trabajamos juntos será más fácil y rápido salir adelante. Porque la única manera es trabajar de la mano gobierno local, regional y nacional. Solo así haremos que nuestro café pueda competir con los países que ya se han posicionado porque reciben el apoyo de las autoridades. Aún estamos a tiempo de hacerlo", aseguró.

momento puede ser extensivo a otras zonas del Perú, donde ahora se produce café orgánico, y que en cualquier momento pueden también verse amenazadas por el imparable avance de la minería.



* Alcalde de Pichanaki, Zósimo Cárdenas.

Los proyectos productivos

Otro caso destacable es la experiencia que desde hace ocho meses ha iniciado la municipalidad de Pichanaki, liderado por el alcalde Zosímo Cárdenas, para promover la agricultura, en vista de que el 95% de los pobladores vive de ella. "En primer lugar está el café y en segundo los cítricos, seguidos de la piña y el cacao".

Recalcó que si bien el municipio puede apoyar la infraestuctura, ésta no solo se orienta a la vía de comunicación, postas o colegios, sino que debe invertirse también en el área productiva.

Lamentó que este año no se pueda realizar muchos cambios porque recibió el municipio con un presupuesto aprobado, sin embargo se comprometió a impulsar proyectos de desarrollo a través del presupuesto participativo en el 2008.

"No se puede solo construir con clavos y cemento, sino también apoyando proyectos productivos a través de capacitaciones, asistencia técnica, fortalecimiento de capacidades, entre otros. Pues nosotros sí nos encargaremos de ello porque es una responsabilidad de los gobiernos municipales", se comprometió.

Lanzó la idea de trabajar en conjunto para fomentar el autoconsumo a fin de promover la industrialización. "Queremos que nuestra producción sea industrializada, porque ahora somos productores de insumos a nivel de todo el país. Solo algunos sectores están tratando de combatirlo, promoviendo el autoconsumo de productos nacionales ya procesados, como hacen en otros países, pero aún es muy reducido. En Brasil y Colombia el autoconsumo llega al 30%, mientras que en Perú no alcanza siquiera el 5% del consumo nacional. Nos hace falta una cultura que opte por consumir el producto nacional".

Dijo que durante el IX Festival de Café en Selva Central se hizo una evaluación de los caficultores, dando como resultado de que el 80% de los productores tenían entre una y cinco hectáreas de cultivo, es decir que son micro productores, sin embargo, han sabido hacerse camino a través de las cooperativas. Puso como ejemplo el caso de la cooperativa La Florida, que está liderando la producción de café en toda la selva central.

Objetivos estratégicos

Cárdenas sostuvo que su gestión ha determinado algunos objetivos estratégicos para promover la agricultura, como el establecimiento de proyectos productivos a través del presupuesto participativo, así como consolidar el ordenamiento territorial para que se establezca zonas dedicas al cultivo sostenible, sin afectar las zonas protegidas.

Además, buscará promover una zona de desarrollo económico con salida hacia Brasil, así como cuidar y conservar los bosques naturales, potenciándolos con proyección al turismo y acabando con la tala indiscriminada.

Dijo que los municipios no deben ver la inversión en la promoción de actividades productivas como un gasto, sino como una palanca que servirá para impulsar toda la economía. "Nosotros al promover estos proyectos estamos apoyando la actividad empresarial de nuestros agricultores, los que dentro de dos o tres años, retribuirán a su vez al municipio porque habrá ingresos que nos permitirá hacer nuevas obras".

En el caso del café específicamente se estará financiando la construcción de un vivero municipal en Pichanaki con medio millón de plantones, y espera que al final de su gestión se cuente con viveros descentralizados en las dos microcuencas con 250 mil plantones cada una.

"El 2008 se verá realmente nuestro aporte al agro, pues se destinará 3 millones 200 mil, que equivale el 60% del presupuesto de inversiones de la municipalidad para impulsar



* Burgomaestre de Pichanaki, Zósimo Cárdenas, junto a cafetaleros de Junín.



* Congresista José Urquizo junto a presidente de la JNC, César Rivas.

Al lado de investigadores y expertos en el tema

JNC apoyará elaboracion de nueva Ley de Cooperativas

Congresista José Urquizo destacó la valiosa experiencia de las cooperativas y asociaciones cafetaleras, que servirán como base para proponer un nuevo marco legislativo sobre este tema

Aunque muchos no quieran aceptarlo, el modelo cooperativo y asociativo adoptado por los pequeños agricultores cafetaleros en el Perú desde mediados de la década del 60 a diferencia de otros sectores- ha sido un verdadero éxito. Es por eso que la comisión especial encargada de elaborar la nueva Ley de Cooperativas ha decidido invitar a la Junta Nacional del Café (JNC) a integrar el Consejo Consultivo encargada de su redacción.

"Su experiencia es muy importante y nos ayudará a proponer un nuevo marco adecuado para fortalecer el papel del cooperativismo en el desarrollo nacional", sostuvo el presidente de la comisión especial del Congreso para evaluar el sistema cooperativo, José Urquizo, ante los delegados que participaron en el 1er Congreso Nacional Cafetalero.

El parlamentario informó sobre los avances realizados por la comisión especial encargada de evaluar el sistema cooperativo y valorar el cumplimiento de la recomendación 193 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), adoptada en el 2002.

En marzo de este año se formó una comisión multipartidaria integrada por seis congresistas: A Urquizo lo acompañan Rafael Kanashiro (Unidad Nacional), Mario Peña (Acción Popular), Julio Herrera (APRA), Ricardo Pando (Alianza por el Futuro) y José Fernández.

"Esta comisión especial tiene dos objetivos: evaluar el cumplimiento de la recomendación 193 de la OIT, que si bien no es vinculante constituye un compromiso para los países miembros. Y el segundo elaborar un nuevo marco jurídico para el sistema cooperativo", explicó el parlamentario.

Una vieja legislación

La actual norma vigente para el sector cooperativo es el decreto supremo 074, del 14 de diciembre de 1990, que actualizó el Decreto Legislativo 085, de mayo de 1981, que se constituyó en la segunda Ley General de Cooperativas. La primera legislación sobre este tema fue la Ley 15260, promulgada el 14 de diciembre de 1964, fecha en la que todos los años se conmemora el día del cooperativismo peruano.

"Estamos ante una ley desactualizada y por eso es necesario revitalizar y fortalecer el movimiento cooperativo a partir de un nuevo marco jurídico. Y no solo eso, también he presentado una iniciativa legislativa que propone añadir de forma permanente el tema cooperativo a la Comisión de Producción y Micro y Pequeña Empresa", refirió Urquizo.

Recordó que el autogolpe del 5 de abril de 1992 desactivó las comisiones de cooperativas que hasta ese momento había en las cámaras de Diputados y en la de Senadores y poco después se desactivó el Instituto Nacional de Cooperativas. "Han transcurrido más de 15 años y no se cuenta con un espacio legislativo que proponga normas que enriquezca al movimiento cooperativo, pues al dejar sin vigencia la Constitución de 1979, muchos artículos de rango constitucional sobre el cooperativismo fueron anulados".



* Lucila Quintana, de la Coordinadora Nacional de la Mujer Cafetalera y Cacaotera

Explicó que al constituirse como parte de la Comisión de Producción y Pequeña Empresa se contará con un grupo especial en su interior que de forma permanente asistirá y apoyará a las cooperativas en materia legislativa y podrá fiscalizar a los organismos que están vinculados a ellas.

Los mismos beneficios

La recomendación 193 señala que las cooperativas no pueden recibir menos beneficios o tratamientos que las otorgadas a otras empresas, sin embargo, en la práctica esto no ocurre en nuestro país. Por ejemplo, la micro y pequeña empresa cuenta con un viceministro de Promoción del Empleo y Micro y Pequeña empresa; el programa Mi Empresa ha destinado importantes recursos económicos a favor de la micro y pequeña empresa; y a nivel nacional existen los Comités Regionales de la Micro y Pequeña Empresa.

"Si las MYPES cuentan con todos estos beneficios, las cooperativas también las deben tener. ¿Si en el Ministerio de Trabajo existe la Dirección Nacional de Mypes, por qué no existe la Dirección Nacional de Cooperativas? Y si las Mypes cuentan con un registro nacional, por qué no existe el Registro Nacional de Cooperativas?", inquirió Urquizo, quien sostuvo que la comisión que preside acaba de culminar la evaluación de la recomendación de la OIT y están a punto de publicar el informe final.

Uno los aspectos más destacados de la recomendación de la OIT que la comisión parlamentaria destacó es la importancia de las cooperativas para la creación de empleos. En el movimiento cooperativo cafetalero y demás formas asociativas, estamos hablando de más de 2 millones de peruanos que están vinculados directa e indirectamente al café.

También considera la movilización de recursos y la generación de inversiones que contribuyen económicamente al país, así como la posibilidad de permitir una distribución más equitativa de los beneficios.

Otro planteamiento es contar con un marco institucional que permita el registro de las cooperativas, que pueda medir estadísticamente cuantas cooperativas existen en el país. "Está pendiente un censo económico que nos permita conocer cuantas hectáreas hay en el país, cuántas se dedican a la actividad cafetalera y cuántas cooperativas existen en este campo y en otros", manifestó el parlamentario.

Hacia una nueva legislación

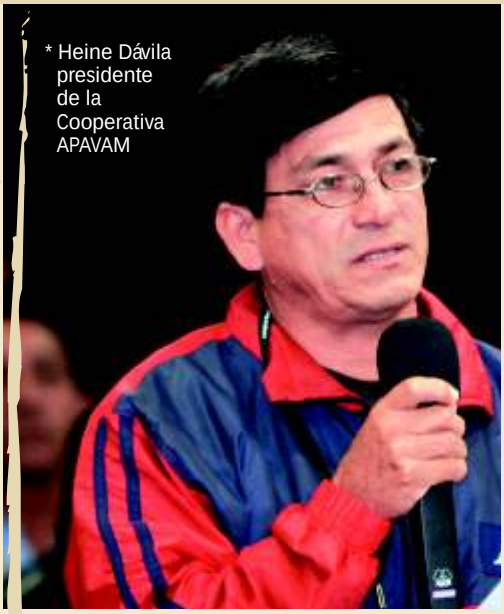
Ahora el siguiente paso es constituir un Consejo Consultivo que propondrá un nuevo marco jurídico para el sistema cooperativo, y que estará integrado por investigadores y expertos en el campo legislativo del movimiento cooperativo. Pero además, han invitado a la JNC a designar un representante que a fin de compartir la exitosa experiencia de las cooperativas cafetaleras.

"Queremos que se incorpore un representante de la JNC, porque de esa manera vamos a incorporar aspectos importantes en esta ley, a partir de la experiencia del movimiento cooperativo cafetalero", insistió Urquizo.

Añadió que el nuevo marco jurídico de las cooperativas integrará los grandes lineamientos del sector, con el fin de revitalizarlas como modelo de consorcios de cooperación para



* Roberto Acuña, presidente de la Cooperativa Agraria Cafetalera Chaco Huayanay, en el Cusco.



* Heine Dávila presidente de la Cooperativa APAVAM

impulsar a los pequeños empresarios y productores agrarios. Entre los grandes lineamientos es reconocer que la organización cooperativa es tridimensional, porque es una empresa, una asociación y una escuela agraria; y que la relación entre los socios es producto de un acto cooperativo y no de lucro, por lo que no debe estar sujeto a gravámenes y otros aspectos tributarios.

"Partimos de los actuales principios cooperativos aprobados en la asamblea de la Alianza Cooperativa Internacional. Proponemos la simplificación administrativa del proceso constitutivo y la actualización de mandatos; que se modernice los aspectos administrativos; que se revise los aspectos económicos y tributarios; que se fortalezcan los tipos de integración cooperativa como la que lidera la Junta Nacional del Café; que se establezca un régimen promocional. Lo importante es promocionar el desarrollo cooperativo", afirmó.



Nueva propuesta para el Consejo del Café

Acogiendo un planteamiento de la Junta Nacional del Café (JNC), la congresista Elizabeth León elaboró un proyecto de ley para crear el Consejo Nacional del Café (CONACAFÉ), tomando en cuenta una serie de aspectos sugeridos por la entidad que representa a los pequeños productores cafetaleros organizados.

El asesor de la parlamentaria, Gilberto Larrea, llevó la propuesta al congreso cafetalero y presentó sus principales acápites, para la consideración de los productores, la cual será también entregada a la Cámara Peruana de Café y Cacao.

La propuesta consta de los siguientes artículos:

1- Creación del Consejo Nacional del Café, CONACAFE, como una instancia de concertación entre el sector público y privado para determinar lineamientos de política relacionados a la producción, transformación, comercialización, consumo interno, de tal manera que permita el desarrollo de la caficultura en el país.

2- El Consejo Nacional del Café tiene como objetivo principal promover el desarrollo integral del sector cafetalero nacional, elaborar ejecutar y monitorear el sistema de promoción y desarrollo cafetalero y fortalecer la cadena productiva cafetalera.

3- Atribuciones:
- Definir la política cafetalera nacional.
- Promover y apoyar los programas y proyectos que contribuyen al fortalecimiento de la cadena productiva del café, como también las actividades conexas que permitan un desarrollo sustentable de las zonas cafetaleras.
- Velar para que en el mercado cafetalero se desarrolle un marco de libre competencia, generando incentivos legales que permita la competitividad del café peruano.
- Representar internacionalmente los intereses cafetaleros del país ante organismos internacionales y formar parte de éstos si los intereses de las caficultura nacional son favorecidos.
- Mantener relaciones con organismos pilares de otros países productores de cafés. Fomentar investigación que permita obtener material genético, acorde a las condiciones agroecológicas de las zonas cafetaleras de tal manera que contribuyan a un desarrollo sustentable.
- Emitir los certificados o permisos par ala exportación. Crear los consejos regionales del café acorde con la legislación relacionada a la regionalización del país.

4- El consejo nacional del café, estará conformado por: el ministro de Agricultura, el ministro de Comercio Exterior y Turismo, el ministro de la Producción, tres representantes de loa JNC y tres representantes de la Cámara Peruana del Café. El presidente es elegido entre sus confortantes. La secretaría técnica será ejercida por el Ministerio de Agricultura.

5- Los recursos de CONACAFE. Los recursos provenientes de la emisión de certificados de origen para la exportación del café peruano serán destinados exclusivamente para la actividad cafetalera, su recaudación y uso será reglamentado; recursos de convenios, programas proyectos con organismos internacionales para la asistencia técnica y promoción del café; donaciones de la cooperación técnica internacional, contribuciones del sector público y privado para actividades internacionales.

6- El CONACAFE tendrá como sede la ciudad de Lima y los consejos regionales la ciudad que determine los gobiernos regionales.



* Delegados discutieron cada una de las propuestas de los grupos de trabajo para promover la competitividad del café.

Principales conclusiones del congreso cafetalero

Trabajar soluciones en el campo tributario y de promoción para lograr la competitividad

Los delegados aprobaron una agenda prioritaria en la que actúen juntos el gobierno central, las regiones y los municipios, para impulsar el , hasta ahora, solitario esfuerzo de los caficultores

Tras dos días de reuniones en las que representantes del sector cafetalero y autoridades gubernamentales expusieron sus planteamientos, compromisos e inquietudes sobre el presente y futuro de la caficultura peruana, los delegados de las asociaciones y cooperativas agrupadas en la Junta Nacional del Café (JNC) se reunieron en grupos para trabajas una serie de conclusiones y recomendaciones a trabajar con el objetivo de fortalecer la producción cafetalera.

Los equipos de trabajo estuvieron integrados por representantes de las14 regiones cafetaleras del país que presentaron sus distintas problemáticas, así como diversas alternativas para incentivar el desarrollo del café,las que fueron aprobadas abrumadoramente por los delegados.

Aspecto tributario

El primer grupo analizó el tema de tributación agraria y cafetalera, que es uno de los aspectos que más preocupa al sector. La presidenta de la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de la Selva Central, con sede en Pichanaki, Dioni Suárez, explicó que el impuesto a la renta es el rubro que afecta a la mayoría de las cooperativas y en tema de comprobantes de pago y liquidaciones de compra.

"Hemos detectado complicaciones en la interpretación de la norma tributaria, pues a pesar de que según la ley de cooperativas éstas no tienen fines de lucro y no deben estar afectas al impuesto a la renta, pero contribuimos igual que una empresa lucrativa como son las sociedades anónimas, y otras. Al final ante la SUNAT todos somos iguales", comentó.

Señaló que los cafetaleros sienten que la SUNAT está cometiendo un abuso al no hacer la diferencia, sin tomar en cuenta que la mayoría de los agricultores cafetaleros tiene apenas entre 1 y 5 hectáreas a diferencia de los comerciantes que puede tener más rentabilidad. "La SUNAT no toma en cuenta esta diferencia".

Para enfrentar este problema los

integrantes del grupo propusieron soluciones de corto y largo plazo. En el primer caso se planteó que todos los problemas que tengan los cafetaleros con la SUNAT se deriven a la JNC, para que tengan el asesoramiento necesario; además recomendaron que la JNC mantenga reuniones permanentes con la SUNAT para aclarar todas las dudas que existan en la interpretación de la norma.
También se aprobó que la JNC promueva la realización de talleres técnicos y especializados que analicen la situación tributaria de las cooperativas cafetaleras y hacer una agenda de modificaciones que sea planteada tanto con la entidad tributaria como con el Ministerio de Economía.
Mientras que a largo plazo precisaron que el objetivo es conseguir una inafectación a través de un proyecto de ley.

Eficaz titulación

El segundo grupo analizó la titulación de tierras de las familias cafetaleras que es bastante critico y limita el acceso al crédito que podría ayudar a elevar el incremento de su producción. En este punto recomendaron la creación de un comitié ejecutivo para acelerar la titulación, que est;e liderada por la JNC e integrada por el Ministerio de Agricultura y Cofopri, así como con participación de los gobiernos locales y regionales.
Explicaronque las cooperativas deben hacer un trabajo de base para facilitar este proceso a fin de identificar a los verdaderos beneficiarios.
Advirtieron que uno de los temas que se debe analizar es el financiamiento que requiere el proceso de titulación, el que puede provenir en parte de los gobiernos locales, a través del presupuesto participativo, y de los gobiernos regionales. Indicaro que es urgente que se realice el empadronamiento de los cafetalesos, el cual también debe estar liderado por la JNC porque conoce de cerca de los productores que realmente son cafeteros, y respaldado por el Ministerio de Agricultura.
Solicitaron además que se limite las concesiones forestales para evitar que se continúe dañando los bosoques y la activida agrícola orgánica, que en el caso del café los ha colocado como el principal exportador del mundo.



* El presidente de la Florida, Ciro Quezada, señaló la importancia de un eficaz proceso de titulación de tierras.



* Grupo de trabajo en plena deliberación.

Una marca para el café

Mientras que el tercer grupo se concentró en la importancia del proceso de institucioinalidad cafetalera y la promoción de una marca para el café peruano.
En este punto se recomendó el fortalecimiento de un ente rector que promueva la competitividad cafetalera y en el que debe estar incorporado el Consejo Nacional del Café, los gobiernos regionales y los cafetaleras que además analice las experiencias financieras que se han llevado a cabo en el sector cafetalero y que pueden reproducirse a mayor escala.
Exigieron la creación de un instituto nacional del café, en la que participen los gobiernos regionales y los cafetaleros organizados, a fin de promover una política nacional de producción y desarrollo tecnológico.
Asimismo, solicitaron que se trabaje para posicionar el café peruano a través una marca colectiva que lo identifique y que podría llamarse Café Inca del Perú; que se institucionalice las 10 de la mañana como la hora del café; y se designe el primer domingo de junio como el día del café.

Renovación de Plantaciones

El cuarto grupo trabajó las exigencias de los cafetaleros en torno a la utilización de los instrumentos financieros para generar la Competitividad, lo que permitirá, entre otras cosas renovar las plantaciones que superen la antigüedad requerida. Indicaron que es indispensable contar con un instrumento finacieron que se adecúe a las necesidades y exigencias de la caficultura peruana. Por ello recomendaron la creación de un programa de créditos preferencial para el café, que podría llamarse CREDICAFE, y que sea ágil en su trámite y oportuno en su entrega, para que llegue cuando los agricultores lo necesitan.
Señalaron que este programa debe promover créditos de acuerdo a las etapas productivas de la caficultura: Los créditos de instalación y renovación deben tener un período de gracia de dos años y ser pagados entre cuatro años; para el mantenimiento puede programar créditos a ser pagados en doce meses; y para la cosecha y post cosecha en 6 meses.
Mientras que las tasas de interés deben ser no mayor de 9% anual al



* Los delegados en pleno aprobaron las conclusiones del congreso.

rebatir y la garantía debe ser la prenda del valor de la producción con una garantía solidaria y una letra agraria.
Estos créditos estarían destinados a los cafetaleros organizados, ya sea en una cooperativa o asociación, los que deben tene además un título de propiedad o certificado de posesión dada por una autoridad competente.

Café producto de bandera

El quinto grupo se dedicó a analizar el pedido de incluir al café en la canasta de los productos de bandera, en vista de que es el primer producto agroexportador del país, que genera mayores divisas, es una considerable fuente de empleo en las 14 regiones en los que se produce este grano aromático.
Recordaron además que el café contribuye a conservar la biodiversidad, a mantener la paz social, disminuye los cultivos ilícitos, promueve el ecoturismo, y contribuye al desarrollo empresarial de los pequeños productores, dándole la posibilidad de capacitarse en temas de negocios y tener una economía de escala.
Recomendaron también que se promueva la participación del Perú en festivale e internacionales, con el fin de publicitarlo y posicionarlo el mercado aún más. Pero también pidieron que el Estado se involucre en una gran campaña nacional para crear el hábito de consumo de café.

Los cafés especiales

A su vez, el sexto grupo analizó el tema de los cafés especiales, un nuevo nicho de mercado en el que el Perú se ha posicionado en la última década.
En este punto reclamaron mayor apoyo del Estado para incrementar los conocimientos que se tiene sobre el mercado para este tipo de café, que es gran oportunidad para los productores por sus perspectivas y porque



* Dioni Suárez, administradora de la Central de Cooperativas de la Selva Central, plantea alternatias en tributación.

reconcen un mayor precio para los cafés de calidad.
Solicitaron que se fortalezca el esfuerzo de los productores en lograr las certificaciones que se necesitan para acceder a este mercado, ya que lograrla requiere de una fuerte inversión, que muchas veces los productores no pueden pagar.
Los retos en este tema incluyen realizar un mayor trabajo al acceso del mercado y la participación en ferias, concursos, giras, capacitaciones a los productores para que mejoren su calidad y productividad, así puedan abrirse caminos en nuevos mercados.
Propusieron trabajar, además, para plantear que se unifiquen los criterios entre las certificadoras de manera tal que no exista una duplicidad, que lo único que hace es encarecer los costos de los cafetelaros.

Mejores servicios básicos

Mientras que el séptimo grupo destacó la necesidad de tomar una serie de medidas para combatir la amenaza de las minas, promover la calida de vida delas familias cafetalas, así como acceder a una salud y educación de calidad.
Alertaron que muchas veces la explotación minera y petrolera se contrapone a la actividad cafetalera por el impacto ambiental que ocasionan, por ellosolicitaron que el gobierno exija la presentación de un impacto ambiental y el cumplimiento de los compromisos para evitar la contaminación.
Propusieron también que la JNC difunda y desarrolle las investigaciones que existan sobre las concesiones y actividades mineras en zonas cafetaleras.
En el tema de salud demandaron un seguro integral y adecuado para atender a las familias cafetaleras, en vista de los problemas que deben afrontar cuando alguno de sus miembros se enferma. En muchos casos son atendidos en postas médicas que no cuentan con médicos ni medicamentos adecuados, y por la lejanía en donde viven es muy difícil acceder a centros de salud de mayor envergadura como hospitales y centros de salud.
Asimismo, reclamaron mayor atención de parte del Estado para el tema de educación, pidiendo que se elabore una política educativa rural que seadecúe a la necesidad de los productores. Pidieron que las universidades públicas otorguen becas para que los jóvenes puedan estudiar, así como fomentar



* Presidente de Agrobanco, Manuel Noriega.

Anunció el presidente de esta institución financiera gubernamental, Manuel Noriega

Cafetaleros estarán representados en Agrobanco

Se ha desembolsado cerca de 27 millones de soles en créditos a productores individuales, cooperativas, asociaciones y centrales de cooperativas que servirán para impulsar el desarrollo de la caficultura

El presidente de Agrobanco, Manuel Noriega Toledo, clausuró el 1er Congreso Nacional Cafetalero, anunciando que se invitará a la Junta Nacional del Café a representar a los agricultores en el directorio de esta importante entidad gubernamental, en cumplimento de su nuevo reglamento, ya que el café es el principal producto de agroexportación en el Perú.

"Los invito a reunirnos, sea en la junta o en el banco, y comencemos a trabajar nuevos productos para el café. Es importante que ustedes participen con nosotros pues así lo establece el nuevo reglamento del banco, señalando que en el directorio debe haber un representante de los agricultores. Ustedes tienen esa oportunidad por ser una organización muy importante y representativa", señaló en medio de los aplausos de los asistentes.

Explicó que los créditos que otorga esta institución son una herramienta de desarrollo del agro nacional entre otras, como la capacitación y asistencia técnica. "Nosotros tenemos un fondo para capacitar a los productores y para realiza investigaciones y gustoso lo entregaremos a los caficultores".

Por otro lado, señaló además que está vigente una ley de fortalecimiento de las organizaciones agrarias y que dispone la creación de un fondo especial para los productores, sin embargo está pendiente de reglamentación.

"Yo generé esta ley en el Congreso y voy a hablar con el ministro de Agricultura para que se reglamente y las organizaciones agrarias puedan hacer un fondo, que saldrá de su propio bolsillo. En el caso de los cafetaleros podría ser manejado por la JNC y utilizado como un fondo para apalancar créditos para los caficultores", refirió.

27 millones para el café

Noriega recordó que hasta el momento Agrobanco ha concedido créditos por 22 millones 300 mil soles y está por concretarse otros cuatro millones y medio que serán entregados tanto a productores particulares como a asociaciones, cooperativas y centrales de cooperativas. "Es decir, serán cerca de 27 millones de soles entregados para apoyar la caficultora en el país".

"Nosotros vemos con muy buenos ojos que se apoye a los cafetaleros con créditos porque es un producto con gran presencia en el mercado internacional. De eso puede dar fe el presidente de la JNC, César Rivas, a quien se le dio uno de los primeros créditos para la compra de secadoras para la cooperativa La Florida, que ya deben estar instaladas", refirió. "No podemos dejar de invertir en un negocio que es seguro y en el que ustedes más experiencia que nadie", agregó.

Aseguró que la misión de Agrobanco es buscar las mejores condiciones de préstamo para los agricultores por ello en la nueva ley que relanza la institución se prevé la posibilidad de largo plazo para capacitaciones y generar nuevos cultivos

"Sabemos que uno de los problemas del café es que la antigüedad de las plantaciones y hay que renovarlas. Y esta nueva ley nos permite prestar dinero a los agricultores a 4, 5, 6 o hasta 7 años. A partir de diciembre, cuando ya tengamos el nuevo reglamento y los estatutos del banco podremos comenzar a otorgar créditos no solo para el sostenimiento y cosecha, sino para reemplazar las plantaciones de café", aseveró.

Noriega respaldó el pedido de los productores para que se incluya al café entre los productos de bandera porque se ha ganado ese derecho al liderar los productos de agroexportación. Destacó además, que en los últimos años se está incrementando también una cultura interna de consumo de café. "Tomando una taza de café en uno de los locales de la cadena Starbucks me enteré que ya han inaugurado 16 tiendas de café en Lima y pronto abrirán también en provincias, lo que muestra que se está desarrollando el consumo del café en nuestro país".



* Ministra de Comercio y Turismo, Mercedes Aráoz, y el titular de Agricultura, Ismael Benavides, comparten una taza de café en plena Plaza Mayor.

De manera conjunta aportaron diversas empresas tostadoras que operan en el mercado local.

Se Institucionalizara Dia del Café Peruano



* Turistas y limeños se reunieron en la Plaza Mayor para degustar el café peruano, que principalmente sale para la exportación.

Las entidades privadas de la producción, industria y exportación propusieron al Presidente de la República, la pertinencia de institucionalizar el día del café peruano, a fin de impulsar el consumo interno del producto que desde hace 20 años lidera las exportaciones agrarias del país.

Esta propuesta se dio con ocasión de una degustación masiva de café en la soleada mañana del 31 de octubre, en la Plaza de Armas de Lima. El evento concitó el mayor interés del público limeño, y de los ministros Ismael Benavides y Mercedes Araoz, de Agricultura y Comercio Exterior, respectivamente, quienes en compañía de David Lemor, Director de Pro-Inversión, dejaron por un momento el consejo de ministros que se celebraba en Palacio de Gobierno, para sumarse al show del café.

Los representantes de la Sociedad Nacional de Industrias, Junta Nacional del Café y la Cámara Peruana del Café y Cacao, coincidieron en referir la pertinencia de institucionalizar el día del café, la misma que podría ser la primera semana de junio, a fin de ofertar café fresco y de la cosecha del año al público peruano.

Los ministros asistentes se comprometieron en apoyar esta iniciativa y dijeron que el gobierno iniciará planes de apoyo a la producción y exportación del café, para lo cual sus sectores vienen afinando medidas puntuales a darse a conocer en las próximas semanas.

El público ocupó v arias horas las mesas que se instalaron en el centro de la plaza, y degustaron de un aromático y exquisito café que



* Productores y exportadores unen esfuerzos para pedir que se designe una día del café peruano.

Culmina III Concurso Nacional de Cafés de Calidad

Cafés peruanos obtuvieron más de 90 puntos

Tres meses y medio duró la búsqueda de los mejores cafés de todo el país. Evento fue clausurado en Tingo María el 12 de octubre pasado, logrando niveles de calidad a la par de los principales productores centroamericanos

Todos quedaron contentos porque el ganador fue el café peruano. Así lo reconocieron los catadores, los productores y los organizadores del III Concurso Nacional de Cafés, en vista de la alta calidad de los lotes que llegaron a la final, ocho de las cuales superaron los 90 puntos de calificación.

"El ganador es el café peruano", dijo emocionado el coordinador de los catadores internacionales, Rolando Cañas, la noche del viernes 12 de octubre, en la ceremonia para dar a conocer a los ganadores de la competencia.

"Deben estar orgullosos porque tienen un buen café. Los felicito porque han logrado un gran reto", señaló ante la audiencia reunida en el auditorio de la Universidad Nacional de la Selva, en Tingo María.

Poco después se anunciaron a los ganadores: el primer lugar fue para la muestra enviada por Wilson Sucaticona Larico, un productor de la Central de Cooperativas del Valle del sandia (CECOVASA), de Puno; el segundo lugar para el comité Santa Fe de la Asociación San Ignacio, miembro de APROCASSI, de Cajamarca; y el tercer lugar para los productores del Lote 1 del Comité San Isidro de la Cooperativa La Divisoria, de Tingo María.

"Pero el ganador es el Perú", insistió Cañas, un catador con 21 años de experiencia. "Este concurso nacional es la oportunidad de mostrar las bondades del café, de la gente que produce el café y de los que evalúan el café. En este concurso le decimos al mundo: Aquí hay un café de buena calidad, detrás hay un buen productor que se esmera por hacer las cosas bien y merece un mejor precio, y hay catadores de calidad que pueden valorar bien el café y usted puede estar seguro de que le vamos a enviar un café excelente", insistió el catador.

El proceso de selección

La búsqueda del mejor café del Perú se inició en julio pasado, con los concursos regionales en los que catadores nacionales eligieron las mejores muestras de los lotes de café que fueron inmovilizados en centros especializados de cada zona.

Se presentaron 318 candidatos de todas las regiones del país, de los que tras un escrupuloso proceso de selección,



* El gerente de Cecovasa, Miguel Paz, recibe el premio al mejor café del Perú, de las manos del presidente regional de Huánuco, Jorge Espinoza.



* Catadores en plena tarea en la final del III Concurso Nacional de Cafés de Calidad.



* Roberto Cañas, coordinador de los catadores, coloca resultados de las evaluaciones.



* Presentación del concurso. Participaron el presidente de la Cámara Peruana de Café, Luis Navarro, y el representante del Programa de Desarrollo Alternativo, Mike Greene.

103 pasaron a la semifinal que se llevó a cabo en Lima a principios de octubre-. Sin embargo, tan solo 92 participaron en la penúltima etapa por un lamentable, pero real, problema social. Los productores retiraron once de estos lotes para venderlos, ante su apremiante necesidad económica.

En la semifinal los catadores nacionales, bajo la dirección de Rolando Cañas, escogieron los mejores 40 cafés de todo el país. El mínimo impuesto por los jueces fue de 80 puntos, sin embargo, los clasificados fueron calificados por encima de los 83 puntos, lo que muestra que se está elevando los estándares de calidad del grano aromático en nuestro país.

En la final participaron cinco catadores internacionales, representativos de los mercados a los que se dirige nuestro café y los mejores cinco catadores nacionales, que destacaron durante todo el evento. Ellos tuvieron la misión de escoger los mejores cinco cafés, que participan luego en una subasta internacional, obteniendo elevados precios como premio al esfuerzo de los productores. En este caso se puso como mínimo una calificación de 83 puntos, sin embargo, obtuvieron 92 puntos.

El control de calidad y la transparencia del evento estuvo a cargo del laboratorio SINASA, que mantuvo en reserva la identidad de los productores cuyo café participó en el concurso. Sara Gonzales fue la encargada de codificar los cafés que evaluaron los catadores y colocarlos en sobres individuales, cuyo contenido se reveló recién el día de la premiación.

Cada vez mejores

El gerente de la Junta Nacional del Café (JNC), Lorenzo Castillo, señaló que estos resultados demuestran que los cafetaleros del Perú están comprometidos con el desarrollo sostenido del café, pues los niveles de calidad han mejorado con respecto a la segunda edición de este concurso, realizado en el 2005."Los jurados internacionales comentaron a la hora del desayuno que no esperaban que en el Perú hubiera café de tan alta calidad. Los porcentajes de puntos de calidad son superiores a los que se vieron en los dos concursos anteriores, y eso es para nosotros un reconocimiento sobre todo a las organizaciones de productores, al esfuerzo de los técnicos, de sus dirigentes y sus socios y las instituciones que los



apoyan", insistió.
Sostuvo que este evento es también un ejemplo de lo que se puede conseguir cuando se unen los productores, el sector privado y el Estado: los organizadores de la tercera edición del concurso fueron la JNC, la Cámara Peruana de Café, y el Ministerio de Agricultura, con apoyo del Programa de Desarrollo Alternativo.
El representante del Ministerio de Agricultura, Jorge Figueroa, felicitó a los ganadores del concurso y destacó el esfuerzo de todas las instituciones que promovieron el evento, señalando que solo unidos podrán impulsar el desarrollo de la caficultora peruana.
"El gobierno estará atento a este proceso y lo seguirá apoyando de una u otra manera, buscando promover un programa para la productividad en coordinación con los productores y los exportadores", dijo Figueroa.
Por su parte, el director del Programa de Desarrollo Alternativo de USAID, Mike Greene, mostró su satisfacción por los importantes avances que han realizado los productores cafetaleros convirtiéndose en un modelo de producción que puede ser seguido agricultores de muchas partes del país, especialmente por los que ahora se dedican al ilegal cultivo de la coca.
Indicó que este tipo de concursos sirve para promover la excelente calidad del café peruano y hacerse conocido en el extranjero. Señaló que Estados Unidos es un mercado que está muy interesado en los cafés de calidad, y que actualmente es uno de los principales destinos del café peruano.
"Perú lo ha conseguido con su propio esfuerzo. Los productores tienen que estar orgullosos del café que cultivan. Nosotros los seguiremos apoyando en ese camino", se comprometió Greene.

Sostuvo presidente de la región Huánuco, Jorge Espinoza

La coca puede ser desplazada por el café

Un reconocimiento especial a los productores de café que han convertido este producto en una verdadera posibilidad de desarrollo económico y social, tuvo el presidente de la región Huánuco, Jorge Espinoza hacia los productores cafetaleros, al clausurar el III Concurso Nacional de Café, cuya final se llevó a cabo en Tingo María.
Señaló que el café se ha convertido incluso en uno de los productos con mayores posibilidades de desplazar los ilegales cultivos de hoja de coca, que se derivan al narcotráfico.
"Este evento nos servirá de mucho, para incentivar a los agricultores cafetaleros en la progresiva erradicación de la coca, pues los hermanos cafetaleros han demostrado que el café es un producto rentable. Vamos a llevar esta experiencia a la mesa de trabajo que tenemos con los cocaleros", señaló.
Agregó que si bien la problemática de los cocaleros no es simple, tampoco lo es la situación de los cafetaleros en el Perú, sin embargo, su paciencia y esfuerzo han comenzado a dar frutos al haber colocado al café peruano entre los seis primeros exportadores del mundo y el primero en café orgánico.
Destacó que el tercer puesto entre los mejores cafés peruanos haya sido ocupado por productores de la Cooperativa La Divisoria, ubicada en la Tingo María. "Hemos demostrado que nuestro café también está entre los mejores y por eso tenemos que apoyar a nuestros productores", indicó. "Esto demuestra que Huánuco no solo vive del narcotráfico, y que cada vez más agricultores están optando por el café", agregó.

Un producto alternativo

Espinoza refirió que la experiencia cafetalera será un importante ejemplo a seguir por los agricultores cocaleros que no tienen vínculos con el narcotráfico y que están de acuerdo con la sustitución de cultivos pero de manera progresiva.
"Hay la necesidad de entregarle algo a los cocaleros a cambio de la erradicación de su coca. Varias veces ellos me han dicho preocupados: ¿cómo nos van a erradicar nuestra coca sin nada a cambio? ¿de qué vamos a vivir?", comentó, señalando que el gobierno regional ha identificado tres alternativas de producción.
"El café es una de las alternativas, así como la palma aceitera y estamos empezando a producir etanol para la actividad industrial. Pero estos cambios requieren de un tiempo y en ese período los productores tienen que comer. Ustedes, señores cafetaleros, están impulsando esta agricultura, y serán los iniciadores de una nueva etapa de la selva peruana", manifestó.

El secreto de Wilson Sucaticona, de CECOVASA, para ganar el III Concurso de Cafés de Calidad:

“Si soy un productor tengo que hacerlo bien”

Afirma que con el premio, mejorara su casa y cuidará la salud de sus hijos

No pudo estar presente en la premiación porque el mismo día que en Tingo María anunciaban a Wilson Sucaticona Larico como el ganador del III Concurso de Cafés de Calidad, nacía su segundo hijo en el departamento de Puno, lo que para él es una señal de muy buen augurio.

“Mi padre comenzó a sembrar café hace muchos años, ahora lo hago yo, es lo que voy dejar a mis hijos para el futuro”, comentó con orgullo, satisfecho por haber colocado su café como el mejor del Perú.

Ese día fue una fiesta para la Cooperativa Agraria Cafetalera San Jorge, de la que es socio, y adonde acudió a esperar la noticia junto a otros productores del bajo Tunkimayo. La comunicación llegó desde la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA), a la que pertenece su base, ubicada en Putina Punco, en el corazón de los valles cafetaleros de Puno.

Sucaticona celebraba en el Bajo Tunkimayo, mientras que en Tingo María, el gerente de comercialización de CECOVASA, Miguel Paz, recibía el premio de las manos del presidente regional de Huanuco. Los dos estaban sumamente emocionados. Ambos coincidieron en que esa noche el ganador había sido el café del Perú y de los pequeños productores en general, que con dedicación y esfuerzo han llevado al café a los mercados más exigentes del mundo.

“Yo soy productor, solo a eso me dedico. Entonces debo hacerlo bien. Así somos los 28 productores del Bajo Tunkimayo. El último concurso también lo ganó un productor de esta zona, mi vecino Raúl Mamani. Y este año participamos varios, como cinco productores de aquí; estábamos seguros de que uno de nosotros sería el ganador”, señaló convencido de que su gran secreto es trabajar con esfuerzo y dedicación.

Historial de triunfos

Sucaticona se dedicó a sembrar café desde los 17 años, cuando su padre le entregó sus terrenos porque una enfermedad le impedía trabajar. Su vínculo con el café, sin embargo, comenzó desde mucho antes, cuando pasaba las vacaciones escolares en la chacra en medio de los cafetales.

Ahora tiene 30 años y 3 hectáreas y media de café en los que produce alrededor de 60 quintales al año, básicamente de café orgánico. Su empeño lo ha llevado a ganar una serie de concursos locales y regionales, el más reciente en julio pasado, organizado por CECOVASA y los compradores británicos WR Wakefield. Su café sobresalió entre





los 88 lotes que participaron y fue comprado por la empresa Matthew Algie a 400 dólares el quintal.

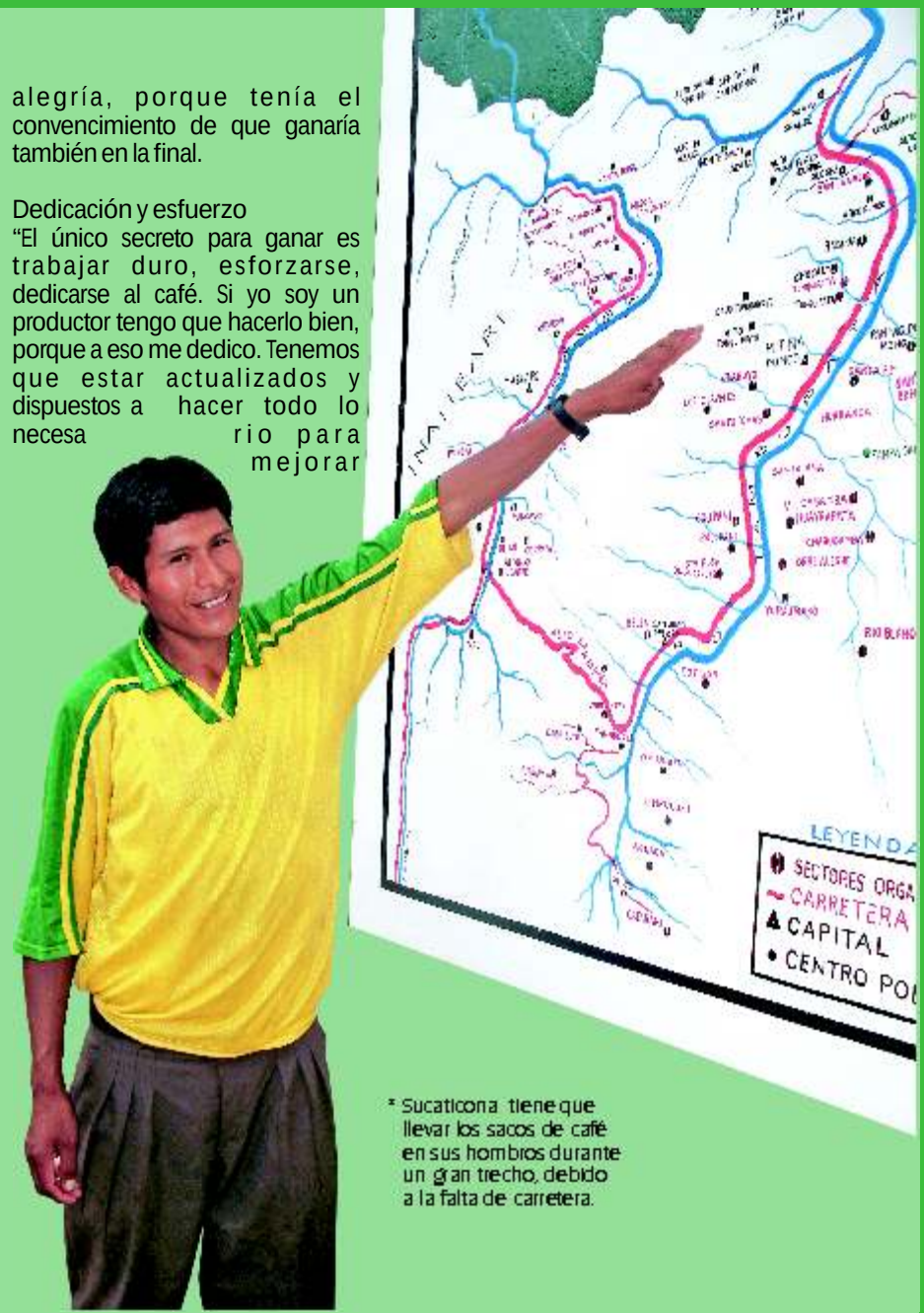
"Me gusta participar en los concursos porque así puedo medir la calidad de mi café, así puedo compararlo para saber cómo puedo mejorarlo. Cada vez que puedo lo hago y lo seguiré haciendo", señaló, comentando que no participó en el segundo concurso nacional porque su café no había secado por la falta de sol.

Entonces se puso la meta de acudir al tercer concurso y lo logró. Esta vez tomó sus precauciones para que el tiempo no le juegue otra mala pasada y lo deje en el camino, sin poder entrar en la competencia.

No tuvo problemas para clasificar en la fase regional organizada por CECOVASA en San Juan del Oro en agosto pasado, en la que los catadores nacionales le dieron altos puntajes. De los 42 lotes que se presentaron, 11 pasaron a la semifinal, y el suyo ocupó el primer lugar. El día que se enteró que estaba entre los clasificados no cabía en sí de la alegría, porque tenía el convencimiento de que ganaría también en la final.

Dedicación y esfuerzo

"El único secreto para ganar es trabajar duro, esforzarse, dedicarse al café. Si yo soy un productor tengo que hacerlo bien, porque a eso me dedico. Tenemos que estar actualizados y dispuestos a hacer todo lo necesario para mejorar



* Sucaticona tiene que llevar los sacos de café en sus hombros durante un gran trecho, debido a la falta de carretera.

Sostuvo Miguel Paz, gerente de comercialización de CECOVASA

Es el triunfo de los técnicos y la cooperación inteligente

Emocionado, casi hasta las lágrimas, el gerente de comercialización de CECOVASA, Miguel Paz, recibió el premio para el mejor café de calidad, en representación del ganador, Wilson Sucaticona, uno de los socios de la central de cooperativas.

"Hemos ganado por segunda vez consecutiva gracias al esfuerzo de nuestros productores, de nuestros técnicos, de la cooperación inteligente que destinó recursos no solo para hacer consultorías, sino para invertir en técnicos y laboratorios, en aquello que de verdad ha contribuido a mejorar la calidad de nuestro café", dijo al recibir el galardón.

"La mayoría piensa que la gente del campo es ignorante, que no sabe nada, que por qué le van a dar un instrumento, que lo van a malograr. Hoy vemos los frutos de la cooperación inteligente, y por eso tenemos que agradecerle, por la forma como nos ayudó y confió en nosotros".

Detalló que por ejemplo, el departamento técnico de CECOVASA, está conformado por 38 profesionales, de los cuales 6 son financiados por la propia central, 16 por las cooperativas que la integran, 8 por los municipios y 8 por la cooperación. Con su trabajo se benefician los 4,500 socios de la central, todos pequeños productores.

Sin embargo, advirtió que aunque la calidad está mejorando, en muchas zonas todavía se enfrenta el problema de la productividad. "El promedio es de 12 quintales por hectárea. Hay productores que sacan entre 20 y 30 quintales, como el caso de Sucaticona, pero hay partes altas donde se cosecha solo 6 ó 7 quintales por año, lo que lo hace insostenible".

Otro tema pendiente es el marketing. Paz sostuvo que la calidad por sí sola, sin que nadie la conozca, no vende, hay que promocionarse, participar en concursos. "Si el socio permanece con su calidad en su chacra no tendrá futuro. Por eso es importante promocionarla y esa es una tarea de las autoridades, del gobierno nacional, regional y municipal".

El segundo lugar fue de Aprocassi



El segundo lugar del concurso fue ocupado por seis productores del comité Santa Fe de la Asociación San Ignacio, miembro de APROCASSI, de Cajamarca, que decidieron participar en conjunto para completar los 10 quintales que debían presentar. Sin embargo tuvo una excelente calificación en el certamen pues uno de los catadores internacionales le dio 100 puntos, es decir, la máxima calificación que recibe el café.

Esta es la segunda ocasión en que productores de San Ignacio obtienen un galardón en un concurso nacional. En la segunda edición de este certamen los productores de Bagua Grande, de la Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros (CENFROCAFÉ) quedaron también en el segundo puesto, con un café límite, es decir que tiene una gran dulzura pero está casi en fermento.

Los productores de APROCASSI, que agrupa a 360 familias cafetaleras y cultivan alrededor de 2,200 hectáreas, están dedicados a la producción de café orgánico y café convencional de calidad. El 100 por ciento de lo que se cultiva es café arábica de las variedades Typica, Bourbon, Caturra y Catimor.

Se cultiva siguiendo métodos y técnicas tradicionales desarrollados a lo largo de años de experiencia y transmitidos de una generación a otra, usando básicamente abono ecológico como el guano de la isla, compost y humus.

Su calidad está certificada por Naturland, Imo Control, Utz Kapeh (Café Sostenible) y Fairtrade (de Comercio Justo)



* Arriba, Luis Peña, Gerente de APROCASSI. A la izquierda, Amílcar Buleje recibe el premio, representando a APROCASSI de manos del funcionario de la empresa norteamericana Full City, Michael Phinney.

siempre nuestro café", refirió con convicción.

Por eso él no escatima esfuerzo. Desde muy temprano está en la chacra, sin distinguir sábados, domingos ni feriados. "Así es la vida del agricultor, así debe ser la vida del que quiere hacer las cosas bien, ¿no?", inquirió conociendo de



antemano la respuesta.

"Los de Bajo Tunkimayo fuimos el primer sector que ingresamos al Programa de Café Orgánico, que hoy se llama Programa de Cafés Especiales. Nos costó, pero ahora vemos los resultados. Hacerlo fue una buena decisión", comentó, precisando que en ese camino fue muy importante contar con el apoyo de CECOVASA.

Su empeño, así como el de los demás productores de su sector, destaca aún más, ante la lejanía de sus chacras, prácticamente aisladas por la falta de vías de comunicación. Para sacar su café hasta Putina Punco tiene que cargar los sacos con sumo cuidado para no malograr la calidad del grano, primero al hombro y luego en mulas o carretillas. El traslado le toma unas tres horas, aunque extenuante es indispensable porque no hay otra forma de transportar el café.

"Si hubiera una carretera...las cosas serían muy distintas. Todo sería mucho más fácil", suspiró. Por eso invocó al gobierno municipal, regional o nacional a incrementar sus

presupuestos para la construcción de vías de comunicación.
Aún así está convencido de que los productores no se pueden sentar a esperar y, junto a otros productores vecinos, han formado el Comité de Construcción de la Carretera para el Ramal Bajo Tunkimayo, en el que ejerce el cargo de secretario. Pocos días después de ganar el concurso habían ido a Putina Punco a colocar la primera piedra para esta vía, que ya cuenta con un estudio técnico habilitado. "Pero necesitamos el aporte de las autoridades para la construcción. Ojalá alguno nos escuche".

Reconocimiento a la calidad
El ahínco con que Sucaticona trabaja sus fincas ha comenzado a rendir sus primeros frutos. Sus cafés premiados han sido reconocidos con precios especiales. Por los tres quintales y medio que colocó en el concurso de CECOVASA obtuvo 1,500 dólares, y se espera que el ganador del certamen nacional en el que le restan 7 quintales y medio- logre venderse a 1,000 dólares el quintal en la subasta que se realiza a través de Internet. Es el precio por el reconocimiento al esfuerzo y la calidad.
"Con el dinero que me den voy a



arreglar mi vivienda. Quiero ampliarla, tener un poco más de espacio. Instalar una sala de visita y un alojamiento para visitantes porque ahora, no tengo donde alojarlos. Además, quiero invertir en Salud para mis hijos", enumeró el productor.
Pero, además, destinará un parte para reinvertirla en su chacra, ubicada en el valle de Tambopata a 1600 metros de altura, y en la que siembra las variedades Bourbon, Típica y un poco de Caturra.
"Es que esa es otra cosa para alcanzar la calidad, invertir para mejorar la

La Divisoria quedó en tercer lugar

El tercer lugar fue otorgado a dos productores del Comité San Isidro Lote 1, de la Cooperativa La Divisoria, de Tingo María, que cuenta con 260 socios que producen 1,100 hectáreas de café.
Esta cooperativa tiene apenas seis años de formada, pero al quedar entre los tres primeros puestos ha demostrado que no tiene nada que envidiar a otras zonas del país. Sus socios también trabajan el café con mucho ahínco, luchando contra una serie de adversidades que pasa incluso por la violencia del narcotráfico.
Su presidente, Ignacio Bravo Condeso, recibió el galardón en representación de los productores, y emocionado dijo que al ganar este premio han demostrado que el café de Tingo María también es uno de los mejores del Perú.
Destacó el esfuerzo de los productores de San Isidro, y su empeño por participar en un evento junto a los cafés más finos del país. "Este premio es un reconocimiento a ellos, a su trabajo muchas veces ninguneado por las autoridades que no apoyan al desarrollo del café. Es un reconocimiento al esfuerzo solitario de los agricultores por hacer de la caficultura un mecanismo rentable mediante los cafés orgánicos y de calidad".



* Presidente de La Divisoria, Ignacio Bravo, recibió el premio en representación de los ganadores.



* Los diez catadores que tuvieron la responsabilidad de elegir el mejor café del Perú de este año.

Tras participar como jurados en la tercera edición del concurso nacional

Catadores internacionales serán embajadores del buen café peruano

Expertos de Estados Unidos, España, Australia, El Salvador y Colombia calificaron con altos puntajes a las muestras que participaron en el más importante evento nacional de café

Se llevaron una grata sorpresa. Los catadores internacionales que participaron en el III Concurso Nacional de Cafés de Calidad llegaron pensando que nuestro café valía solo como un producto de mezcla, pero tras una semana de evaluar los mejores lotes de café peruano, cambiaron totalmente su percepción, asegurando que nuestro grano puede competir con los más destacados cafés del mundo.

"Es la primera vez que vengo a catar café en el Perú y la verdad que me ha sorprendido positivamente lo que he encontrado aquí. Alguna vez probé una o dos muestras de café peruano, pero eran más comerciales. Lo que encontré ahora me da la imagen de un país con un café a la altura de Centroamérica, con capacidad de evolucionar y perfeccionar la calidad", comentó el catador español de la empresa Xiorxios, Mateo Martínez Alvarez, quien es uno de los cinco catadores internacionales que evaluaron a los participantes en el concurso nacional.

El experto, que ha participado en importantes eventos como el Concurso de Cafés Finos de Cerrado en Brasil, refirió que siendo el Perú aún un país muy joven en este tipo de eventos está alcanzando un buen nivel. "Si siguen trabajando así, sin duda que pasarán a ser una



* Mujeres catadoras mostraron sus cualidades.

referencia en los cafés especiales", profetizó.
Ahora Martínez define el café peruano como "muy suave, con atributos muy finos, con acideces cítricas, más fuertes a lima, aromas a chocolate". Dijo que sin duda los compradores de su país estarían interesados en adquirir este café, pues está al nivel de los mejores del mundo.

Excelencia y garantía

De la misma opinión son los otros cuatro catadores internacionales que -junto a Martínez- fueron miembros del jurado calificador, al lado de cinco catadores nacionales. Los jueces visitantes fueron Michael Phinney de la empresa norteamericana Full City Company, Edgar Gonzáles de la compañía colombiana QC Café Ltda., Gerardo Barrios, de la empresa australiana Don Adan Coffe, y el salvadoreño Rolando Cañas Martínez.
Gerardo Barrios, de Colombia, dijo:
"Me llevo una buena opinión del café peruano. Hay sabores muy peculiares que me han sorprendido porque no me imaginé que Perú tenía cafés de esta calidad. El tema es que no sé si esto es representativo de la caficultura nacional porque nosotros hemos catado un café que ya había sido evaluado tres veces, es decir, que era lo mejor de lo mejor y además, sabemos que provienen de lotes pequeños", señaló.
Sin embargo, concordó que es una muestra de que puede producir cafés especiales, destinados a un mercado muy exigente en cuanto a la calidad. Señaló que también es vital tener en cuenta la comercialización, pues al ser pequeños productores no es fácil atender las demandas y exigencias de los compradores internacionales.
"Por lo que entiendo hay mucho caficultor pequeño, que luego se junta para comercializar, pero no sé de qué forma estos caficultores puedan responder a la demanda de calidad del mercado, pues no resulta negocia por tres sacos", comentó.
Indicó que la caficultura en Perú le recuerda la situación de Honduras hace diez años, pero insistió en que, con mucho esfuerzo y el enfoque adecuado, tiene muy grandes posibilidades. "No hay que quedarse solo en el orgullo de tener un buen café. Ya demostraron que pueden hacerlo, ahora tienen que mantener la calidad y trabajar el volumen", recomendó.

Aromas de flores y frutas

El coordinador de los catadores del concurso, Rolando Cañas Martínez, llegó con la única información que llegaba al exterior sobre el café peruano: que es un café que sirve para mezcla, que a veces llega bien, a veces dañado, que es una combinación de granos de todas las alturas y no tiene una característica distintiva. Las dos semanas que pasó probando el café peruano le cambió totalmente esta impresión.
"Hay cafés muy buenos y finos. Y si un comprador de fuera me pregunta cómo podría definir el café peruano, en términos generales diría que es un café muy elegante, muy fino, con notas de muchas flores y frutas maduras, como mandarina, lima, chicha morada, cocona, con gusto de chocolate y miel, no muy intensos pero refinados. Esa es ahora nuestra misión, decirle al mundo cómo es el verdadero café del Perú", manifestó, ofreciéndose como un embajador voluntario del café peruano.
A su cargo estuvo la dirección de los ocho catadores nacionales que participaron en la semifinal para elegir a las 40 muestras finales. Fue él quien puso como puntaje mínimo los 80 puntos. "Grande fue mi sorpresa cuando vi que los cafés eran tan buenos que superaron los 83 puntos. Lo mismo me pasó en Tingo María, para la final, cuando mi expectativa fue de obtener como mínimo 86 puntos para los ocho mejores cafés, pero el menor puntaje alcanzó 89.37 puntos".
Manifestó que ahora le toca a los cafetaleros trabajar en la unidad para tener mejores posibilidades en el mercado internacional. "Están haciendo notables avances en el tema de la calidad, pero si quieren triunfar deben estar unidos, porque el mercado del café es muy exigente y espera una sola imagen del café peruano".

Un gran trabajo

Cañas se mostró satisfecho con la profesionalidad de los catadores, tanto internacionales como peruanos, los que le han dado un relevante prestigio a la tercera edición del concurso nacional.
"Yo me siento muy orgulloso del trabajo que ellos han hecho, han calificado muy bien los cafés, los han descrito muy bien, que es lo fundamental en esta competencia. Un catador de café no puede limitarse

a decir, este café es bueno y me gusta. Antes se decía que el café era una bebida oscura, caliente y amarga, con esa definición hasta un vaso de petróleo podía ser café, porque es oscuro, caliente y amargo al probarlo", observó.

Sin embargo, enfatizó que ahora la ciencia de la caficultura ha evolucionado y los catadores también. "Estos catadores han sido entrenados para tener la habilidad de decir que este café tiene tantos puntos porque tiene características de flores, como el jazmín, tiene sabor de mandarina, tiene dulzura como la miel de la caña y cuerpo como de chocolate. Es decir, ahora se utilizan términos más descriptivos y precisos, que nos permiten conocer las cualidades de los cafés de cada región".

Esta nueva ciencia es lo que les ha permitido hacer una definición del café peruano, para que los compradores internacionales tengan una idea de su calidad, aún sin probarlo. Cañas aseguró que su aroma y sabor son realmente exquisitos y en este evento ha probado que puede competir en cualquier parte del mundo. Y al menos en su caso, a pesar de las 200 tazas que cató en la final del concurso, sigue aún con ganas de tomarse una tacita de café peruano.

Hay una buena generación de catadores peruanos

Un selecto grupo de catadores peruanos participaron en el III Concurso Nacional de Café de Calidad, desde principio a fin, demostrando su calificación y profesionalidad durante las distintas etapas que tuvo el evento.

En la fase regional el jurado estuvo compuesto exclusivamente por catadores nacionales que fueron escogidos entre los mejores del país. A medida que avanzó el proceso el grupo se fue reduciendo, y al igual que las muestras de café, se quedaron los catadores que demostraron mayor calificación.

"Los catadores internacionales se quedaron muy contentos con la selección que hicieron los catadores nacionales tanto en las regiones como en la semifinal, pues no encontraron ningún café defectuoso, lo que mostró la formación de los catadores", comentó el coordinador del concurso Ever Fundes Buleje.

En la etapa final se elaboró un equipo especial integrado por cinco catadores internacionales y cinco nacionales. Por el Perú nos representaron Maribel Sacha Soto (de la CAC Incafe VRAE), Florentino Zúñiga Moscoso (de la cooperativa Naranjillo), Ana Alicia Salazar Dávila (de la cooperativa El Palomar), así como Eduardo Rojas Salcedo y Faustino Barros Toro (ambos de la cooperativa Sangareni).

Aromas y sabores

El coordinador del equipo de catadores, Rolando Cañas Martínez destacó el profesionalismo de los catadores peruanos, los que fueron seleccionados siguiendo estrictos parámetros usados internacionalmente para evaluar el café.

"Hay una buena generación de catadores peruanos. Yo estoy muy contento con su trabajo y con la definición que han hecho de los aromas y sabores del café, con el puntaje que han puesto, con el empeño que han demostrado", señaló.

Los catadores peruanos también quedaron muy satisfechos con la experiencia. Eduardo Rojas destacó la actuación de sus homólogos internacionales, que compartieron con ellos su gran experiencia.

"Ha sido una gran oportunidad para aprender y conocer a los diferentes cafés que se cultivan en las distintas partes del país. Encontré cafés de muy buena calidad. Yo sabía que nuestra producción es cada vez mejor, pero no esperaba los niveles que encontré", aseguró.

Rojas nació en Pango, precisamente una zona cafetalera por excelencia. "Aunque pasó a la final, lamentablemente no ganó esta vez. Ya será para la próxima", dijo esperanzado, confiado, conocedor de la calidad de café que se produce en la región y en todo el país.

De la misma manera opinó la catadora Ana Salazar, resaltando el intercambio de experiencias. "Nosotros hemos sido preparados para catar cafés, pero siempre es importante conocer otras opiniones. Así hemos podido valorar mejor a nuestros cafés", indicó.

Sostuvo que si bien el trabajo fue arduo, valió la pena, pues lograron calificaciones por encima de los concursos anteriores, lo que significa que el café peruano continúa superando su calidad. "Hay puntajes que pasaron los 90 puntos. Y uno de los cafés tuvo incluso 100 puntos que le dio uno de los catadores internacionales, Eso es lo máximo que se puede dar a un café", destacó una de las pocas mujeres



* La nueva generación de catadores nacionales.

En reconocimiento a su excelencia

Café de APROCASSI recibió calificación de 100 puntos

Catador de empresa australiana Don Adan Coffee le dio otorgó la máxima puntuación al café al lote que ocupó el segundo lugar en el III Concurso Nacional de Cafés de Calidad

El arte de catar cafés es personal, subjetivo, individual. Unos catadores gustan más de la acidez, otros del aroma, otros prefieren los sabores a fruta. Cada uno le da un puntaje específico teniendo en cuenta sus preferencias. Para el catador Gerardo Barrios, representante de Don Adan Coffe, el lote de café de APROCASSI -que obtuvo el segundo lugar en el certamen nacional- era un café perfecto, un café 100 puntos.

Viajó miles de millas desde Australia sin pensar que iba a descubrir un café que pocas veces había visto, que no halló ni en Honduras, ni El Salvador, de donde importa el grano. Y terminó enamorándose de la dulzura y el cuerpo del café que se cultiva en el valle de San Ignacio, en Cajamarca.

Una nota especial

"Es la primera vez que un café peruano recibe tan alta calificación en un certamen nacional. Y creo que es la primera vez que lo recibe en general", dijo el coordinador de los catadores, Rolando Cañas, pues los puntajes otorgados en los dos concursos nacionales anteriores oscilaron entre los 80 y 90 puntos.

Explicó que es muy difícil explicar cuál es el mejor café de los 50 países productores que hay en el mundo, pues cada café tiene su personalidad y lo que hacen los catadores es valorar sus sabores, su aroma, su cuerpo, de modo que al final le otorga una puntuación que define su linaje.

Un café bueno obtiene una nota mínima de 80 puntos. Los que pasan de los 90 puntos se consideran verdaderamente especiales, y muchos compradores se pelean por adquirirlo. Pero un café de 100 puntos es en realidad un café al que no se le halló ningún defecto, que tiene la acidez ideal, el aroma adecuado y un cuerpo sublime.

"No es fácil encontrarlo. Es muy raro. Y esta vez sucedió en Perú. Lastimosamente este café no ganó el concurso porque al promediarlo con el puntaje que le dio el resto lo ubicó en el segundo lugar", manifestó Cañas.

Explicó la diferencia de notas es normal en un certamen porque la calificación es subjetiva y de acuerdo a los gustos del catador, pero en general los máximos promedios que se han dado en otros eventos internacionales es de 86 y 97 puntos. "Aunque una vez en Centroamérica seis jueces dieron 100 puntos a un café, pero es algo excepcional, no es la norma. Que haya pasado en Perú ha sido una grata sorpresa para mí".

Sin duda es un reconocimiento especial para el café de APROCASSI que uno de los jueces internacionales, lo haya calificado de esta manera. "Ha habido dos concursos anteriores en el Perú, y ésta es la primera vez en que un juez internacional que le da 100 puntos a un café, que es la calificación perfecta. Hoy un juez lo encontró y lo valoró como tal y está interesado en comprar este café, lo que es un reconocimiento del café peruano", aseguró Cañas.



* Gerardo Barrios, de la firma australiana Don Adan Cooffe, destacó la excelencia del café peruano con la máxima nota.



Comenzó la subasta de los cafés que ganaron el concurso nacional

Primer puesto podría costar hasta mil dólares el quintal

Tostadores e importadores internacionales de Estados Unidos, España, Australia y el Perú están interesados en obtener los cinco lotes que obtuvieron el mayor puntaje

Tres días después de conocerse los ganadores del III Concurso Nacional de Cafés de Calidad comenzó la subasta de los cinco lotes calificados por el jurado como los mejores del Perú. Todos ellos obtuvieron como mínimo 92 puntos, muy por encima del promedio en el país, lo que posiciona a nuestro café al nivel de los mejores de Centroamérica.

La subasta, que se realiza a través del correo electrónico, comenzó con un precio base en dólares por quintal, pero el lote estrella es el que ocupó el primer lugar, producido por Wilson Sucaticona de la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA), en Puno, por el que se ofrece un precio especial, largamente diferenciado.

Precisamente el catador Michael Phinney, representante de la empresa norteamericana Full City, está interesado exclusivamente en el ganador, y hasta ahora ha ofrecido 800 dólares el quintal. Sin embargo, trascendió que las negociaciones siguen de forma ascendente, y la transacción podría llegar hasta mil dólares el quintal. De esta manera se quiere reconocer el esfuerzo realizado por Sucaticona para producir un café sin defectos.

Estos precios significarían también un relevante progreso en relación a la segunda edición del concurso, pues entonces se concretó la venta más alta en 550 dólares el quintal. Los niveles alcanzados en el concurso que culminó el 12 de octubre, le han permitido conseguir también mejores ofertas de precio.

El café que ocupó el segundo lugar, producido por agricultores de la Asociación San Ignacio-Santa Fé, de APROCASSI, en Cajamarca, también es uno de los favoritos. La empresa Don Adan Coffee está pujando para llevársela a Australia. Y es que el catador de esta institución, Gerardo Barrios, le otorgó 100 puntos, el máximo puntaje que puede tener un café.

Los interesados

Uno de los objetivos del concurso nacional de cafés de calidad es mostrar la excelencia del grano peruano ante nuevos compradores internacionales. Por eso, al menos tres de los jueces del evento son al mismo tiempo representantes de diferentes empresas, los que tienen la misión de conocer la calidad del producto, y pujar en la subasta para adquirirlo.

En este momento participan en la subasta seis empresas: las norteamericanas Volcafe Group (representada por Meter Giuliano) y Inteligentsia Coffe (representada por Michael Phinney), así como la española Xiorxios SL (representada por Mateo Martínez), la australiana Don Adan Coffe (representada por Gerardo Barrios), y la peruana Café Verde (representada por KC O´coffee Perú).

Concurso nacional mostró que cumplimos con requisitos de calidad

El Perú se encamina hacia la Taza de la Excelencia

El reto ahora es alcanzar la inscripción mínima de 600 participantes que exige el reglamento de la QC Internacional

Si realmente queremos estar en la vitrina de los cafés más solicitados del mundo tenemos que organizar el certamen conocido como la Taza de la Excelencia, que además de coronar la imagen del café peruano, atraería entre 30 y 40 catadores de los principales compradores internacionales.

Nuestro café cumple con la exigencia de calidad que requiere la QC Internacional, entidad que promueve este evento. El reciente concurso nacional mostró que tenemos un buen café, y muchos lograron superar los 90 puntos mínimos que exige la Taza de Excelencia.

Sin embargo, el reto ahora es trabajar para lograr la inscripción mínima de 600 participantes, los que deben presentarse de forma directa, con su nombre propio y no a través de las asociaciones o cooperativas a las que pertenecen. Este evento busca premiar al productor por su esfuerzo en alcanzar la calidad, por ello exige la identificación de cada uno de ellos, aunque también pueden unirse para alcanzar los 10 quintales de café mínimos.

La Taza de la Excelencia hará que los ojos de los más grandes importadores, consumidores, cafeterías y compradores de cafés especiales giren hacia nuestro producto, que hasta ahora no ha sido valorado como se merece.

Estamos preparados

El coordinador de los catadores del III Concurso Nacional de Café de Calidad, Rolando Cañas, sostuvo que nuestro país está preparado para dar el gran paso hacia la Taza de la Excelencia que se lleva a cabo en Brasil, Colombia, Bolivia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua, y este año se realizará por primera vez en Ecuador, mientras que el próximo año se organizará en algunos países africanos.



* El reconocido catador internacional Rolando Cañas señala que Perú debe realizar un concurso de Taza de Excelencia.

Además, se subasta electrónicamente los mejores 30 cafés del certamen, mientras que en el concurso nacional solo pasaron los mejores 5. Los catadores que asisten a este evento son "cazadores" de cafés de calidad de las más prestigiosas tostadoras e importadoras internacionales, que han llegado a pagar hasta 5 mil dólares por quintal.

La calidad sí paga

Los productores de los diferentes países que ya organizan la Taza de la Excelencia saben por experiencia que en este evento la calidad sí paga. El primero en saberlo fue Brasil, pionero en este certamen, organizándolo de manera ininterrumpida desde 1999. Luego le siguieron Guatemala en el 2001 y Nicaragua en el 2002.

El primer año, en Nicaragua se seleccionaron 23 lotes, los mejores de ellos provenían de las zonas de Nueva Segovia y Madriz. Al subastarse electrónicamente se pudo como precio base 120 dólares el quintal, sin embargo, batió todo un record cuando el primer lugar, producido por dos pequeños agricultores de Jinotega, Eliseo Lumbí y Arturo González, fue vendido a 1,175 dólares el quintal. Este precio se ha incrementado cada año hasta bordear los 5 mil dólares en la actualidad

En el 2003 comenzó en El Salvador, y al año siguiente un grupo de mujeres productoras consiguieron tres de los cuatro mejores precios en la subasta del segundo certamen de la Taza de la Excelencia en ese país. El mejor precio lo logró el café arábiga cultivado por Lya de Castaneda: US$ 6,89 la libra de grano verde, y un total de US$ 20.670 el lote.

En la región de Huánuco

Chinchao es la primera zona donde se empezó a cultivar café en el Perú

En reconocimiento a este descubrimiento histórico los organizadores del III Concurso Nacional de Café de Calidad eligieron la ciudad huanuqueña de Tingo María como escenario para anunciar a los ganadores

Hasta ahora no se le había hecho justicia, pues pocos sabían que el distrito huanuqueño de Chinchao es realmente la cuna del café en el Perú. "Quisimos que la final sea en Tingo María por hacer un homenaje a la primera región cafetalera de nuestro país, Chinchao", dijo el gerente de la Junta Nacional del Café, Lorenzo Castillo al inaugurar el III Concurso Nacional de Café de Calidad.

"Es una forma de reconocer el esfuerzo de nuestros antepasados, cuyas tierras, acogieron el café y le permitieron crecer y expandirse al resto del país. Porque hasta ahora no le hemos brindado el reconocimiento que se merece", añadió.

Los datos históricos registran la llegada de plantaciones de café a Lima en 1760 desde la ciudad de Guayaquil, cuando ésta formaba parte del Virreynato del Perú, pero dan cuenta de que ya existían algunas plantas en Huánuco, aunque sin fecha exacta ni lugar de procedencia. Nadie pudo dar cuenta quien las sembró por primera vez.

Recientes descubrimientos apuntan al distrito de Chinchao, como la zona donde comenzó a cultivarse el café entre 1740 y 1760. Y precisamente a partir de este descubrimiento la JNC está financiando una investigación para rastrear mayor información sobre la llegada del grano aromático a Chichao, cómo reaccionó en la nueva tierra, cuál fue su producción inicial, y cómo fue ampliando su cobertura hacia localidades aledañas, hasta diseminarse por los valles de toda la selva central y de ahí a otras zonas del país.



La primera cafetería de Lima

Según un artículo publicado en el diario El Mercurio Peruano el 10 de febrero de 1791, el primer café de Lima fue abierto en 1771 por don Francisco Serio en la calle Santo Domingo, ubicado en la primera cuadra del jirón Conde de Superunda, a muy pocos metros de Palacio de Gobierno y cerca de donde entonces estaba el antiguo local de la Universidad de San Marcos.

Rosario Olivas en su libro "La Cocina en el Virreynato del Perú" explica que la ubicación de la naciente cafetería siguió los pasos de los primeros cafés europeos, que estaban muy cerca de los ambientes universitarios, intelectuales y políticos.

Al año siguiente, en 1772, un señor de apellido Salazar abrió el segundo café limeño en la calle La Merced, que estaba en la quinta cuadra del jirón de la Unión, "local que en 1791 era llamado Café de Francisquín". Ese mismo año se abrió el tercer café en la Ciudad de los Reyes, esta vez en la calle Los Plumereros, que estaba en al quinta cuadra del jirón Camaná, muy cerca de la iglesia San Agustín.

Fácil multiplicación

El café encontró en los valles interandinos y la selva alta del Perú un terreno propicio para florecer. La altitud, el calor y la suficiente humedad de estas zonas hicieron que a fines del siglo XIVIII, el café se hubiera posicionado en la selva alta semitropical de Huanuco, Moyabamba, Cusco y Jaén, a fin de satisfacer el creciente mercado local.

La historia da cuenta que ya entonces el café comenzó a llevarse otras partes del virreynato.

Este producto se cultivó inicialmente junto a la caña de azúcar, coca, tabaco y cacao. Pero a partir de 1850 el valle del río Perené, colonizado por los franceses, alemanes, ingleses e italianos y que ahora pertenecen a Chanchamayo, Tarma y La Merced- se consolidaron como zonas cafetaleras de primer nivel.

La exportación de café comenzó en el Perú en 1887. Entonces el principal mercado era Alemania e Inglaterra, ampliándose con el paso de los

Rector de la Universidad Nacional de la Selva, Milton Muñoz

"Nos falta presupuesto para investigación en café"

Destacó la importancia que tiene el café para el centro de estudios que dirige, pues una gran parte de los ingenieros agrónomos se especializan en este cultivo en vista de sus posibilidades de desarrollo tanto para la región como para el país



El café está tomando interés en los centros de estudios, en vista de su creciente volumen de exportación y comercialización. Lo propio ocurre en la Universidad Nacional de la Selva (UNAS), en Tingo María, en la que buen número de sus estudiantes de ingeniería agrónoma ha comenzado a interesarse en la caficultura peruana.
El rector de este centro de estudios, Milton Muñoz, señaló que en vista de ello están avocados a la permanente actualización, a fin de que sus egresados puedan desempeñarse adecuadamente en el campo laboral. "Estamos orgullosos de que la Junta Nacional del Café haya informado que nuestros egresados son los mejores técnicos del café".
Precisamente en el auditorio de la UNAS se llevó a cabo la ceremonia de presentación del III Concurso Nacional de Cafés de Calidad, como corolario de una serie de exposiciones sobre la realidad de la caficultura peruana, sus perspectivas y las experiencias técnicas que lo han sacado adelante. Entre ellas, se puso como ejemplos a las cooperativas La Divisoria y Naranjillo, de Tingo María, en las que se ha sabido aprovechar la sabiduría artesanal de los agricultores, y adecuarla a la modernización y actualización de los ingenieros y técnicos agrónomos.
"Para nosotros el café es importante desde el punto de vista de la formación de nuestros técnicos en la universidad, de los ingenieros agrónomos. En ese sentido nos interesa conocer de cerca todos los adelantos, así como el papel que están desempeñando nuestros egresados para que continúen aportando en el incremento de la productividad y calidad del café peruano", señaló el rector.

Falta presupuesto

Lamentó que la UNAS, así como en la mayoría de las universidades nacionales, el gran problema sea siempre la falta de presupuesto suficiente para desarrollar investigación. Sin embargo, el interés se mantiene porque la mayoría de las familias de sus estudiantes están vinculados a la agricultura y por supuesto al café.
"A pesar de ello, estamos tratando de hacer siempre más. Actualmente funciona un Club de Café en la Facultad de Agronomía de la universidad, que agrupa a los estudiantes interesados en el café. Y como parte de sus actividades salen al campo a brindar cursos de capacitación y asistencia técnica a los productores. Es parte de la proyección social de la universidad", explicó.
En cuanto a la posibilidad de perfeccionarse en el extranjero, la

Falta una política de consumo interno

El rector de la UNAS, Milton Muñoz, sostuvo que un gran problema que el Estado debe corregir con prontitud es la falta de una política de consumo interno. “Yo, por ejemplo, no consumía café y aprendí a tomarlo en Brasil, cuando fui a hacer mi doctorado. Se promovió el consumo cuando hubo una sobreproducción de café y el precio cayó grandemente. No hubo otra salida más que el autoconsumo y lo lograron”.

Destacó el éxito de la campaña gubernamental para consumir el café, que en poco tiempo convirtió el consumo de café en una costumbre casi religiosa. “Lugar a donde uno va, así como decimos nosotros que te invitan un vaso con agua, lo mínimo que te pueden invitar es una taza de café, pues hasta la casa más pobre tiene café”.

Indicó que su consumo se ha interiorizado tanto que en todos los locales públicos y privados, así como universidades, bancos, tiendas, etc., existe una mesita con dos jarras de café uno puro y otro con azúcar- para que los visitantes se puedan servir

universidad ha firmado un convenio con su homóloga de Sao Paulo, en Brasil, para que los profesores y estudiantes puedan hacer una pasantía. “Pero además pueden acompañarlos los productores que desean y puedan financiarse los pasajes y el hospedaje. La capacitación no les costará”.

Además se esta gestionando con diversas instituciones en Sao Paulo para que los estudiantes de la UNAS puedan realizar prácticas pre profesionales en dicho Estado, que es reconocido por su amplio conocimiento en el tema cafetalero. “Esto nació porque el año pasado un estudiante se acercó a mi despacho pidiéndome que lo apoye a buscar alguna posibilidad de hacer prácticas en café en Brasil. Con las relaciones que tenemos de la universidad logramos ubicarlo. En Sao Paulo quedaron muy contentos con su trabajo, y hay grandes posibilidades de repetir esta experiencia”.

Tarea conjunta

Muñoz manifestó que la investigación es una de las tareas prioritarias de la universidad, y como parte de ella el centro de estudios tiene en su campus una zona de cultivos de café y cacao, y alrededor de 10 hectáreas de café en La Divisoria, que está a cargo de la Facultad de Agronomía. “Allí se realizan los trabajos de investigación con la intención de generar nuevas tecnologías para incrementar el nivel de producción del café”.

Advirtió, que sin embargo, tienen una serie de limitaciones económicas que les impide avanzar en el campo de la investigación. “Pero no podemos quedarnos de brazos cruzados, tenemos que encontrar una forma de trabajar juntos por el café, de unir esfuerzos entre los productores, los comercializadores, las ongs que manejan proyectos y la universidad, con la meta de lograr su máxima calidad y rendimiento”.

Aseguró que la UNAS cuenta con el personal técnico capacitado y los laboratorios adecuados para la investigación.

“En otros países, como en Brasil, se unen los productores y las empresas vinculadas al café y financian la investigación y solución de problemas concretos, como por ejemplo, si aparece alguna plaga nueva y se requiere combatirla rápido. Lo mismo podemos hacer aquí y la caficultura mejoría más rápido y eficazmente”, afirmó.

Otro de los aspectos que la universidad podría desarrollar es la biología molecular para determinar y producir semillas de café. “Pero el problema es que los reactivos que se usan son caros, por eso necesitamos del apoyo de instituciones interesadas en el tema. Tenemos el reto de producir semillas peruanas de café, pero solo será posible si cada uno aporta su granito de arena al desarrollo del café, contribuyendo así al desarrollo del Perú”.



* Rector de la Universidad Nacional de la Selva, Milton Muñoz, reconoció la labor de sus egresados en el desarrollo cafetalero.

La Divisoria agrupa más de 250 socios

La Divisoria apuesta por café Gourmet

Socios abandonaron las plantaciones de coca por el cultivo aromático

La experiencia ha demostrado a muchos pequeños productores cafetaleros que ser miembro de una cooperativa los hace tan fuertes como el bíblico David que con astucia logró vencer a Goliat. En su caso, los cafetaleros tienen acceso a orientación tecnológica, comercial, y ya no están sujetos a la tiranía del intermediario, que solía imponer su precio, aprovechándose de la urgencia de los agricultores.

Las Cooperativa La Divisoria es un ejemplo de cómo una adecuada organización ha redundado positivamente en la economía de sus socios, abriéndoles las puertas hacia el mercado internacional.

"Somos la cooperativa más joven, tenemos apenas 6 años de creación, el 18 de febrero del 2001. Nos organizamos como cooperativa con la finalidad de conseguir mejores precios para nuestros hermanos agricultores en el campo, porque muchas veces éramos engañados por muchos intermediarios", señaló su presidente, Ignacio Bravo Condeso.

Iniciaron el camino con poquísimos socios y el año pasado llegaron cerca de l50. En lo que va del año se han incrementado más de los 250 socios, y esperan culminar el año con cerca de 300. "Es que los hermanos agricultores se dan cuenta que ser un cooperativista no es malo, sino por el contrario, pueden tener muchos beneficios".

Muy orgulloso destacó que por ejemplo, el año pasado la cooperativa tuvo grandes utilidades que fueron distribuidas entre todos sus integrantes. "A los 143 socios les hemos retornado las utilidades por total de 373 mil soles, que es un reintegro a parte de lo que les pagamos por el café.".

Explicó que además de pagar a sus socios el "precio de calle" vigente al momento de la transacción, al finalizar el año les entregaron el adicional producto de las utilidades. "Se pagó de acuerdo a sus ventas, a algunos se le entregó hasta 20 mil soles. Si no hubiésemos estado organizados ese dinero a dónde hubiera ido a parar, se quedaba para los intermediarios".



* Presidente de la Cooperativa La Divisoria, Ignacio Bravo, recalcó que al acabar el año pasado se repartieron 373 mil soles como reintegro a sus socios.

Mercados especiales

La mayor parte de los socios de La Divisoria están afincados en el valle que lleva su nombre, en El Monzón y en ciertas zonas de Ucayali. Como en la mayor parte de las regiones cafetaleras, el gran problema es la productividad, pero también como la mayor parte de los productores, están empeñados en sacar adelante su producto.

"Con un poco de disciplina, bien planificado y organizado podemos hacer que la caficultura sea muy rentable. Por eso nosotros nos estamos esforzando ahora en llegar a los mercados de cafés especiales porque nuestras cuencas son apropiadas para producir cafés de alta calidad y lo estamos probando al producir café gourmet", sostuvo Bravo.

Se han posicionado en el mercado de Estados Unidos a través de Inteligentsia Coffee, que le ha pagado hasta 353 dólares el quintal por sus cafés de más alta calidad. Y a Canadá están llegando a través de la empresa Green Mountain Coffe Roasters. Su meta para los próximos años es ingresar el también exigente mercado europeo.

Los socios de La Divisoria han tomado la decisión la decisión a pesar del abandono en que los tiene el Estado, pues en muchas zonas ni siquiera hay una carretera para transportar su producto. "De algunos lugares hay que sacar el café a lomo, en la espalda se cargan los sacos hasta donde encontremos una trocha y de ahí recién se paga un flete para llegar a Tingo María. Eso pasa en las zonas de Chinchao, Santa Rita Alta, Pampamarca, Juan Velasco Alvarado, y muchos otros lugares".

Café versus coca

El presidente de La Divisoria destacó como uno de los principales triunfos del café en la zona, el lento pero constante crecimiento de los productores que dejan la coca para dedicarse al café. "En estos valles no solo se produce coca. Ahora producimos café de altísima calidad".



Relató que en el valle del Monzón tienen cada vez más socios que producen cafés de altísima calidad a pesar que no reciben apoyo de ningún tipo y más bien ha sufrido amenazas de algunos sectores que sí están vinculados al narcotráfico.
"Algunos socios fueron amenazados inicialmente, les decían que eran ´vendepatrias´, ´chemonizadores´, pero nuestros hermanos agricultores han seguido apostando por el café y más bien los que cultivan coca han comenzado a preguntarles lo que hacen con el café y al conocer su experiencia les dicen que ellos también quieren cultivarlo", reveló con satisfacción. "Está creciendo el cultivo de café en la zona del Monzón, un poco lento pero crece", añadió.
Bravo insistió en que el objetivo final es hacer que los productores vivan del café, pero mejorando año a año sus niveles de vida. "Muchos de mis hermanos agricultores, que tienen 5 ó 6 hectáreas de café, han mejorado su vida; ya tienen su carro, su moto, ya están pensando en educar a sus hijos, en tener una casita en la ciudad, a diferencia de los cocaleros que tiene una vida más desorganizada. Con nuestro café no podemos desordenarnos, tenemos que estar al pie, cuidándolo, limpiándolo, capacitándonos. Todo eso hace que veamos la vida con otras perspectivas".

Naranjillo incrementa inversiones en modernas plantas de café y cacao

La cooperativa Naranjillo lleva 43 años de existencia y han pasado por todo. Ahora están elaborando un nuevo plan con un enfoque de empresa para mejorar la producción de sus socios. Su vicepresidente, Israel Antonio Venancio explicó que se trabajará desde la cosecha, pasará por la post cosecha y continuará hasta el procesamiento y almacenaje.
De los 3,500 socios que tiene, el 40% produce café, mientras que el 60% se dedica al cultivo del cacao, otro importante producto de agroexportación en la zona. "Este año hemos acopiado más de 400 toneladas de café y eso que la producción ha sido baja. Todo se exportó a Alemania, Australia y Estados Unidos".
Hasta ahora han trabajado básicamente con café orgánico y de Comercio Justo, pero están armando una estrategia para tener también cafés especiales, y así ampliar sus perspectivas de mercado, dejando atrás la época en que se trabajaba por volumen.
Uno de los pasos concretos que han realizado para elevar el nivel de calidad del café ha sido la ampliación de su planta de beneficio, que cuenta con una secadora Guardiola y almacenes apropiados para guardar el café.



* Presidente de la Cooperativa La Divisoria, Ignacio Bravo, recalcó que al acabar el año pasado se repartieron 373 mil soles como reintegro a sus socios.



* Planta de Naranjillo en pleno trabajo.

En cuanto al cacao, también se ha ampliado la planta secadora guardiola con maquinaria nacional; pero además se ha adquirido maquinaria especial para chocolateria, un rubro en el que pronto incursionarán, también para la exportación, con una receta especial que les dado un consultor suizo, en el que se utiliza entre 65 y 90% de cacao, a diferencia de los productos que se venden en el Perú, que apenas contiene el 30%. Las pruebas que han hecho hasta ahora han dado muy buenos resultados.

"Pero además sabemos de la importancia de incrementar el consumo interno. Por eso nos estamos preparando y hemos implementado una tostadora, para empezar a enseñar a los productores a tostar café", comentó.

Cuando el precio manda

Antonio recordó que Naranjillo se formó con la finalidad de mejorar el precio que les pagaba los intermediarios tanto en café como en cacao, y ahora se han convertido en un ente regulador, que evita la especulación. "Nosotros regulamos el precio y como organización, por supuesto que pagamos el mejor".

Comentó que, por ejemplo, el año pasado el Comerlo Justo entregó un premio al productor orgánico de 31 céntimos por kilo. "Es hay productores que han entregado dos mil, tres mil kilos y hasta más. Con el premio los agricultores han recibido hasta 15 mil soles en cacao. Eso no lo da el comerciante".

Su radio de acción llega a Tocache, San Martín y Ucayali, con plantas en San Alejandro y en Curimaná, Aguaytía. "Los beneficios que brindamos a nuestros socios son nuestra mejor publicidad".

En cuanto al café explicó que si bien el precio del café en la bolsa de valores de Nueva York ha mejorado, sus socios reciben un plus especial por vender su producto en el Comercio Justo. "Te dan la diferencia más una prima y eso mejora el precio del café. En estos momentos nosotros hemos colocado hasta 172 el quintal el café, mientras que en la bolsa ha llegado hasta 120 dólares. Es un diferencia que beneficia al productor cuyo compromiso es cumplir las normas que nos pide el Comercio Justo, como no utilizar productos químicos, organizarse en la chacra, hacer gallineros, letrinas, cuidar el medio ambiente".

Pero además, están en conversaciones para hacer alianzas con los gobiernos regionales, a fin de promover proyectos de desarrollo. Con el gobierno regional de Huánuco está viendo la posibilidad de que financie la instalación de 15 mil hectáreas de cacao en el Huallaga en los próximos 5 años; con el gobierno regional de Ucayali, para instalar dos mil hectáreas de cacao en valles de Aguaytía, San Alejandro y Cutimaná. Y en el caso del café, el gobierno de Ucayali invertirá 600 hectáreas de instalación y 400 de mantenimiento. "Y esto es solo el principio", aseguró.



Organizaciones de Comercio Justo analizan nuevos retos

Taller de CLAC y Coordinadora Nacional promueven alianzas y fortalecimiento de capacidades



Las organizaciones peruanas que participan en el movimiento de Comercio Justo celebraron en Lima un taller regional de capacitación sobre fortalecimiento de capacidades de gestión empresarial, e intercambiaron experiencias del desempeño en el mercado a nivel de Sudamérica tanto para café, frutas frescas y jugos. Asistieron representantes de Colombia, Brasil y Bolivia.

Raúl Del Águila, actual presidente de la Coordinadora Latinoamericana de Pequeños Productores del Comercio Justo CLAC- informó de los avances en la formulación del nuevo plan estratégico de FLO, del debate surgido a nivel de las iniciativas del norte, y en el seno de las organizaciones de América Latina, tanto en las redes del café, cacao, banano, cacao y frutas frescas.

Como referencia general dijo que la tendencia del mercado muestra un crecimiento general de la demanda, muy ostensible en algunos países europeos, donde los consumidores se interesan cada vez más por contribuir a aliviar la pobreza entre los campesinos de los países en desarrollo.

Habló de la incorporación de nuevos operadores en el mercado, grandes tiendas y supermercados, exigentes en adquirir productos de calidad, lo cual venía generando una demanda creciente, pero que se requería que las organizaciones mejoren su capacidad operativa, lo cual implicaba un reto para las organizaciones peruanas, a fin de reducir costos mediante integración de cooperativas y economía de escala.

COORDINADORA PERUANA

Los eventos se cumplieron en Lima los días 24 y 25 de octubre, con más de 60 delegados de las organizaciones que cuentan con registro de FLO. En Perú son 45 organizaciones de pequeños productores, de las cuales 28 son de café, otras de banano, mango, algodón, cacao, panela, té, castañas, entre otros.

Sergio Neyra, presidente de la Coordinadora Nacional de Comercio Justo, dio cuenta de las comunicaciones cursadas con FLO-



AGRICULTORES DE AMERICA LATINA CONSTRUYEN ALIANZAS

JNC fue anfitrión de evento internacional, cuya clausura estuvo a cargo de Ministro de Agricultura.



* Federación Internacional de Productores Agropecuarios (FIPA) se reunieron en Lima.

La urgente necesidad de construir alianzas entre los principales gremios agrarios de América Latina, a fin de impulsar una incidencia global en políticas públicas que promuevan el desarrollo sostenible y competitivo del agro, fue una de las más importantes recomendaciones que dirigentes de gremios agrarios de la región, asociados a la Federación Internacional de Productores Agropecuarios FIPA- , celebrada entre el 24 y 27 de septiembre en Lima, y que tuvo a la Junta nacional del Café como el anfitrión local.

Destacaron la pertinencia de mejorar los instrumentos para el acceso directo de los productores a los más diversos mercados, requiriéndose especialmente entre los productores de la agricultura familiar, la integración en entes empresariales que permitan negociar precios y condiciones de acceso, instrumentando, al mismo tiempo, estructuras de economía de escala. "Alentamos desde FIPA la construcción de alianzas entre los productores agrarios del continente, entre nosotros, y con otros continentes, para el intercambio tecnológico, el acceso al mercado, superar los obstáculos sanitarios y normas similares. Para esto requerimos la unidad activa y permanente de los agricultores", expresó Jack Wilkinson, presidente de la FIPA y líder agrario de Canadá.

Raúl Montemayor, vicepresidente de FIPA y dirigente agrario de Filipinas abordó el tema de acceso a mercados, dando cuenta de las experiencias exitosas en Asia, y de la necesidad de implementar un progreso creciente en la cadena de valor por producto. "Estamos obligados a reducir los eslabones de la cadena, a fin de mejorar nuestros ingresos, sin afectar a los consumidores. Este es el camino que debemos implementar los agricultores y ganaderos, aunque la lucha con los oligopolios y transnacionales sea larga", recomendó.

Un tema de particular interés fue el acceso a fondos de cooperación para fortalecer la acción de los gremios. Ignace Coussement, director de AGRICORD, el brazo financiero de FIPA, detalló las condiciones y oportunidades que tienen los gremios para gestionar fondos de cooperación no reembolsable, orientados a actividades de mercadeo, capacitación en calidad, y también en incidencia de políticas públicas. La FIPA viene trabajando una relación con agencias de cooperación europea, aunque la Unión Europea ha decidido priorizar el apoyo a las naciones de Africa.

Se aprobó un plan estratégico para fortalecer el Comité regional de FIPA, y

se renovó la directiva que hasta el evento presidió Fernando López, de Uruguay. El nuevo cuadro directivo lo preside Carlos Simancas, de Colombia, y lo acompañan como vicepresidentes Fernando López (Uruguay), Lucila Quinta JNC-Perú, y Alejandro Delfino de Argentina.

El ministro Ismael Benavides tuvo frases de ponderación al evento. "Compartimos la visión que la agricultura tiene futuro, en la medida que los agricultores asuman un rol protagónico y el estado sea un facilitador de oportunidades. En ese camino estamos en Perú, apostando, además por reducir la pobreza que en el campo alcanza un 70% entre los pobladores", expresó el ministro.

Agradecemos a la FIPA por haber escogido a Perú como sede del evento. Nos comprometemos a mantener contacto con sus directivos, y felicitamos a la JNC por estas buenas relaciones de cooperación", expresó el ministro.

Las palabras de despedida a los delegados estuvieron a cargo de la dirigente Lucila Quintana, de la JNC, mientras que la bienvenida la dio el Presidente de la JNC, Cesar Rivas Peña.

Los delegados participantes hicieron una visita técnica a la planta industrial de la Corporación Café Perú, y luego recorrieron el santuario de Pachacámac y degustaron de una pachamanca en el predio ecológico de Casablanca.



Nuevo Acuerdo Internacional del café sera por 10 años



Los 77 países productores e importadores integrantes de la Organización Internacional del Café, foro mundial que promueve el desarrollo cafetalero desde la producción hasta el consumo, acordaron poner en marcha un nuevo acuerdo cafetero por un período de 10 años, a partir del 1º de octubre de 2007.

Tendrá como principal papel promover la cooperación internacional en cuestiones cafeteras, alentar a sus miembros a crear un sector sostenible en términos económicos, sociales y ambientales, facilitar la expansión y transparencia del comercio internacional de todos los tipos y formas de café, y promover la eliminación de obstáculos del comercio, promover el desarrollo del consumo, fomentar la calidad e inocuidad del producto.

Para este nuevo acuerdo los países tienen hasta enero del 2008 para depositar en Naciones Unidas su participación en la OIC, para lo cual se ampliará el plazo hasta el 2009, de ser necesario para obtener la mayor participación de países exportadores e importadores. Este nuevo acuerdo tuvo a Estados Unidos como uno de las naciones promotores, en la expectativa que este foro contribuya al desarrollo económico y social de la inmensa cantidad de familias cafetaleras que radican en 50 países de América Latina, Africa y Asia.

Promoción y desarrollo del mercado.

Uno de los puntos que mayores consultas generó entre los miembros actuales de la OIC estuvo referido al capítulo IX, artículos 24 y 25, relacionados con el acceso a mercados. Quedó claro que la OIC tiene como mandato central evitar obstáculos al libre comercio internacional, respetándose limitaciones de carácter fitosanitario o sanitario, cuando éstas surjan, y sean debidamente comprobadas o demostradas a nivel de los países miembros.

También promoverá mediante financiamiento de proyectos la investigación, estudios, y capacitación sostenida de productores orientados a fortalecer la cadena de abastecimiento, y ha impulsar el consumo en los países interesados.



* Alcaldesa de La Merced, Liv Haug, resaltó que el café es un negocio con mucho futuro.

Sostuvo alcaldesa de La Merced, Liv Margrete Haug

“El Estado debe crear un fondo para la caficultura”

Burgomaestre explicó que estos recursos evitarían que los productores tengan que vender sus productos a precios bajos porque venden sus granos cuando ni siquiera han sido cosechados

-¿Cuál es importante que tiene el café para la provincia de La Merced?
-Es la primera actividad de toda la provincia. Es uno de los productos que mueve nuestra economía. Pero tiene un gran problema de productividad debido a muchos factores, como la antigüedad de las plantaciones que muchas son de hace 30 o 40 años, la falta de tecnología adecuada, tampoco hay suficiente capacitación. Además, no hay mucha atención de parte del gobierno central.

-Como no haber tomado en cuenta las recomendaciones de los cafetaleros frente a la crisis que los ha afectado este año...
-El principal problema, que es la baja productividad, que es constante, cíclico. Lo han dicho los cafetaleros muchas veces. Este año ha bajado la producción en todas las zonas en un gran porcentaje. Y eso trae muchos problemas de orden social, porque los productores, que cultivan en pequeñas áreas de producción, tienen problemas para solventar los gastos de sus familias, de sus hijos. Y muchos han tenido que vender su cosecha adelantada a precios muy por debajo de lo que podrían haber vendido, pero no les quedaba otra cosa, porque tenían que alimentar a sus hijos, pagarles el estudio, los gastos de salud. Por eso yo creo que el Estado debería promover un fondo para los productores de café.

-¿Cómo funcionaría este fondo?
-Es un fondo con un presupuesto destinado a los productores, como ocurre en otros países donde sí se apoya a la caficultura. Así los productores contarían con un respaldo para trabajar y no tendrían que vender su café incluso antes de cosecharlo, y así podrían esperar y venderlo cuando el café esté a buen precio en el mercado internacional.

Porque aquí se cosecha cuando hay verano en Europa y Estados Unidos, que son sus principales mercados y entonces el precio es más bajo. Y con el dinero que reciban con sus ventas podrán devolver lo que recibieron del fondo.

-Pero se corre el riesgo de que no todos devuelvan lo que les entregaron...
-Es que se entregaría a los productores organizados, por ejemplo a través de las cooperativas o asociaciones. Aquí está funcionando muy bien, por ejemplo la Cooperativa La Florida, que durante muchos años de trabajo se ha posicionado y apoya a sus socios de muchas maneras. No se trata de entregar dinero a cualquiera, sino a los que puedan responder con la garantía que les da sus organizaciones.

Negocio con futuro

-¿Cuáles son las principales necesidades de los caficultores de La Merced?
-El café se produce en esta zona desde hace muchos años y hay plantaciones muy antiguas, que ya necesitan renovarse. Muchos no pueden hacerlo porque no tiene los recursos económicos suficientes y con esas plantas no van a tener una gran producción, que es lo que demanda el comprador internacional, además de una buena calidad. Es un círculo vicioso, pues no tienen dinero para cambiar las plantas y entonces no producen como deberían. Si tuvieran apoyo para cambiar los plantones el café sería un negocio con mucho futuro. Porque mercado hay. En los países de Europa, como Holanda, en donde yo nací, la gente toma mucho café, y ahí pagan un precio por este producto.

-La falta de vías de comunicación también es un problema que limita la productividad...
-Es verdad. Hay zonas cafetaleras donde no hay carreteras y la gente tiene que llevar su producto cargándolo sobre sus espaldas o con mulas. Se necesita invertir en carreteras que faciliten el traslado de este producto. Pero también necesitan ser capacitados constantemente, y contar con la tecnología adecuada, así como asesoramiento de los profesionales. Los productores organizados en cooperativas sí reciben algún tipo de apoyo, pero los que no lo están, que son muchos, se las tienen ver ellos solos.

-¿Por eso muchos de los cafetaleros siguen viviendo en condiciones de pobreza?
-La pobreza persiste a pesar de las perspectivas que tiene el café. Por eso es importante que los gobiernos locales, regionales y el nacional, para comenzar a implementar programas de capacitación y apoyo a los agricultores. Y muy importante es fomentar la cultura del autoconsumo. En mi país la gente toma mucho café, y aquí la gran parte de los productores ni siquiera han probado su propio café. Eso no puede ser. Los peruanos tienen que empezar a tomar su café, que es muy bueno.

-¿Toma usted café?
-Por supuesto, ya le dije que en mi país muchos tomamos dos, tres, cuatro o más tazas de café al día. El café de Perú es muy bueno y hay que descartar esa idea de que hace daño a la salud. Si el café es fresco, de buena calidad, y no se toma en exceso, no hace ningún daño. Sino, mire cómo lo toma tanta gente en otros países. Si se fomenta el consumo interno los cafetaleros podrían vender más, dar más trabajo, y eso traería otras mejoras más.

-También es un tema de calidad, pues todavía hay muchas zonas donde se cultiva sin el control adecuado...
-Lo principal es la organización, pues si no organizamos a las personas dedicadas al café y otros cultivos, no vamos a lograr nada, el cambio de actitud de las personas va en función a la organización. Aquí hemos visto, por ejemplo, que los productores que pertenecen a una cooperativa tienen un mejor producto, con una calidad más constante, porque saben que si no lo hacen no podrán vender su café a precios altos y tendrán que conformarse con lo que les puedan pagar.

-Los cafetaleros están pidiendo la creación de un autogravamen para financiar la investigación y promoción del café ¿Cree que es una buena alternativa?
-Puede haber varias salidas. Habría que analizar con cuidado el tema del autogravamen, para ver si no se contrapone con otras cosas. Pero lo más importante es que haya una decisión política de apoyar la producción del café, a partir de allí se pueden buscar soluciones, siempre conversando, porque lo que se necesita es que haya un permanente diálogo entre el gobierno y los cafetaleros.



En I Encuentro Regional Cafetalera de la Selva Central

Mujeres Cafetaleras respaldan agenda de competitividad de la JNC

Más de un centenar de mujeres participaron en el encuentro realizado en Pichanaki. Compartieron sus experiencias y respaldaron una serie de acciones para este y el próximo año



* Más de un centenar de productoras se reunieron en el primer Encuentro Regional de Mujeres Cafetaleras de la Selv Central.

Dicen que para sobresalir la mujer cafetalera debe tener el temple recio, las manos gastadas y los gestos de un café cargado. Debe ser cierto. Rosa Loyola da cuenta de ello. Hace diecisiete años tuvo que enfrentar sola el cultivo de su parcela y la educación de sus cuatro pequeñas hijas, tras la muerte de su esposo. "Los terroristas entraron a mi casa a saquear mi bodeguita y llevarse a mis hijas. No lo permitimos y a mi esposo con la impresión le dio un infarto", recordó.

Era la época en que los terroristas recorrían casa por casa a pedir cuotas y saquear las pertenencias de los pequeños agricultores. Muchos abandonaron sus hogares huyendo, sin embargo Rosa se quedó, decidida a cultivar café.

"Habíamos rescatado unas tierras de mis hermanos que se habían ido a la capital y recién empezábamos a cultivar café cuando murió mi esposo", relató. Desde entonces emprendió la lucha para educar a sus hijas y mejorar su calidad de vida, al igual que los 700 socios que pertenecen a su Cooperativa Satipo. Ahora exporta sus quintales de café a los Estados Unidos y Alemania, mientras que el cacao va directamente a Suiza.

"Gracias al café he podido salir adelante, educar a mis hijas, establecerme, capacitarme y compartir ahora además con las otras mujeres productoras", señaló orgullosa frente ante las demás compañeras que participaron en el Primer Encuentro Regional de la Mujer Cafetalera de Selva Central realizada en Pichanaki el 16 y 17 de octubre.

Mujer cooperativista

El Comité Familiar para el Desarrollo con Equidad de Género (COFADEG), que pertenece a la Cooperativa Agraria Cafetalera Satipo, y que realiza talleres y labores a favor de los derechos de la mujer cafetalera se ha convertido en su segundo hogar. "Cuando ya estuve curtida en el cultivo del café fui integrándome y comprometiendo con facilidad a mi cooperativa. Es así como llegué a ser delegada de selva central ante la Coordinadora Nacional de la Mujer Cafetalera y Cacaotera (CONAMUCC)".

A través de este organismo, instituido por la Junta Nacional del Café (JNC), las mujeres no solo velan por sus derechos y piden igualdad de

oportunidades sino que fortalecen sus organizaciones con capacitaciones, planes de trabajo, de negocios y directivas. Eso fue lo que hizo Rosa.

"Ahora soy la vicepresidenta de la cooperativa y luchamos por sacar nuestro café adelante. Tenemos uno de los mejores cafés del mundo y ahora nos encargamos de hacerlo conocer", dice con firmeza. Con este propósito y el de involucrarse tanto en el área gremial como empresarial del sector cafetalero, Rosa y más de 130 mujeres cafetaleras se reunieron en el Primer Encuentro Regional de la Mujer Cafetalera de Selva Central, organizada por la CONAMUCC.

"Es la primera vez que nos integramos de esta manera en selva central. Hemos podido reunirnos con delegadas de diez y siete cooperativas cafetaleras de Satipo, Pangoa, Río Tambo, La Merced, Perené y Pichanaki, entre otras. También hemos podido intercambiar experiencias y establecer una agenda propia y de respaldo a las medidas de competitividad presentadas en Lima en el Congreso Nacional Cafetalero impulsado por la Junta Nacional del Café", sostuvo Lucila Quintana, presidenta de la Conamucc.

Unión femenina

Después de dos días de trabajo y debate, las dirigentas aprobaron respaldar la agenda cafetalera presentada por la JNC en aras de la competitividad de su sector. Consensuaron asimismo, el trabajo de sus Comités de Mujeres en temas de ayuda personal, como autoestima y autovaloración, mientras que a nivel organizacional decidieron impulsar los talleres de capacitación, integración organizacional, así como la promoción de proyectos de negocios propuestos para el 2008.

La renovación de sus plantones de café, la reforestación de la región y actuar de forma integrada con la filial de la JNC en selva central, fueron otros de los compromisos a los que llegaron las mujeres del campo, preocupadas por la competitividad de sus negocios. Se comprometieron también a participar en la promoción del consumo local de café de calidad, explicando los beneficios que brinda a la salud, a través de las organizaciones del vaso de leche, comedores populares y colegios.

"Las mujeres de la zona están organizándose para establecer un producto con marca femenina como se ha realizado en otras organizaciones cafetaleras del norte y de Cusco. La idea es copiar sus experiencias y fortalecer aún más nuestro sector con la exportación de café de calidad", refirió Quintana.

Día Mundial de la Mujer Rural

Las mujeres del campo acordaron, asimismo, darle trascendencia al Día de la Mujer Rural que se celebra cada 15 de octubre y que pretende poner en relieve la importancia de acompañar y fortalecer el trabajo de las mujeres productoras.

"La importancia de incidir en esta fecha radica en el reconocimiento mundial de los diferentes papeles que recaen en la mujer productora, tanto en su cooperativa como en sus casas", afirmó la presidenta del CONAMUCC.

"Las agricultoras son reconocidas por su versatilidad y las labores que asumen por el bienestar de sus familias y comunidades. Por este rol que desempeña y por el impacto que tiene sobre la producción mundial de alimentos, que se decidió dar especial relevancia a esta fecha", agregó.

EXPORTACIONES DE CACAO POR EMPRESAS EN VALOR US$ ENERO - SETIEMBRE 2007

N°	EMPRESAS	VALOR FOB US$
1	MACHU PICCHU COFFEE TRADING S.A.C.	3.786.559
2	COOPERATIVA AGRARIA INDUSTRIAL NARANJILLO	1.821.351
3	ASOCIACION DE PRODUCTORES CACAO VRAE	1.553.857
4	COOPERATIVA AGRARIA CACAOTERA ACOPAGRO	1.355.605
5	COOP AGRARIA CAFET VALLE RIO APURIMAC	1.050.340
6	COOP AGRARIA CAFETALERA EL QUINACHO L 78	730.060
7	COCLA	468.250
8	CEPICAFE	333.163
9	ECOANDINO S.A.C.	239.975
10	EXPORTADORA AGRICOLA ORGANICA SAC	178.382
11	COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA SATIPO	48.000
12	COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA PANGOA LT	48.000
13	COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL TOCACHE LTDA	43.200
14	ROMERO TRADING SA	36.933
15	EMPRESA PRODUCTORA PROC. Y COMER.	27.600
16	EXPORTACION E IMPORTACION EDUALEX SOCIED	25.344
17	RODRIGUEZ HERRERA MARIA DEL PILAR	2.649
18	HERBS AMERICA S.A.C.	2.000
19	PRONATUR E.I.R.L.	1.348
20	OTROS	97
TOTAL		**11.752.712**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR EMPRESAS - ENERO - SETIEMBRE 2007

N°	EMPRESAS	VALOR FOB US$	PESO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	PERALES HUANCARUNA	59.764.009,140	542.722	110,12
2	COMERCIO & CIA	37.518.982,070	356.628	105,20
3	CIA INTERNACIONAL DEL CAFÉ	21.941.186,420	215.669	101,74
4	CENTRAL COCLA	17.327.603,360	146.303	118,44
5	LOUIS DREYFUS	16.687.084,800	164.432	101,48
6	ROMERO TRADING	13.426.259,390	125.439	107,03
7	MACHUPICCHU COFFEE TRADING	12.025.424,530	128.375	93,67
8	OUTSPAN PERU S.A.C.	9.760.212,720	90.096	108,33
9	CAFETALERA AMAZONICA	9.697.316,120	89.056	108,89
10	VALDIVIA CANAL HUGO	9.665.821,260	108.132	89,39
11	PRONATUR	7.582.399,390	61.390	123,51
12	PROCESADORA DEL SUR S.A.	6.602.683,190	59.403	111,15
13	CAFÉ PERU SAC	5.368.210,370	39.539	135,77
14	CECOVASA	5.230.656,270	38.187	136,97
15	AICASA	4.896.717,030	46.127	106,16
16	CAC LA FLORIDA	4.486.674,760	32.783	136,86
17	HVC SAC	4.186.505,480	38.331	109,22
18	LAUMAYER PERU	3.322.427,020	29.989	110,79
19	COEX (PERU)	3.113.121,040	28.676	108,56
20	CEPICAFE	2.664.879,150	19.460	136,94
21	ASOC. R. DE MENDOZA	2.628.115,660	18.224	144,21
22	PERUNOR SAC	1.808.631,160	13.490	134,08
23	VILLA RICA HIGHLAND S.A.	1.687.702,500	14.850	113,65
24	NEGRISA SAC	1.628.786,350	14.594	111,61
25	CAC VALLE RIO APURIMAC	1.438.837,130	10.865	132,43
26	CECANOR	1.324.996,160	9.069	146,10
27	SANCHEZ ROSSITER ROSMERY L.	1.044.613,000	15.778	66,21
28	N B TEALDO Y CIA	933.651,380	7.984	116,93
29	CAC ORO VERDE	888.711,700	6.308	140,90
30	CAYMA TRADING SAC	763.188,900	7.301	104,53
31	CAC SATIPO	747.945,000	4.950	151,10
32	CAC PANGOA	711.247,540	5.288	134,51
33	CAC FRONTERA SAN IGNACIO	694.788,740	4.830	143,85
34	APROCASSI	580.918,250	4.111	141,31
35	CEPROAP	569.027,200	4.650	122,37
36	CAC SOSTENIBLE VALLE UBIRIKI	536.047,100	4.073	131,60
37	CAC CASIL	533.636,440	3.681	144,99
38	PERUVIAN COFFEE S.A.C.	513.899,340	4.635	110,88
39	PROASSA	464.823,460	3.488	133,28
40	CAC BAGUA GRANDE	464.522,990	3.285	141,39
41	CAC SAN JUAN DEL ORO	461.023,330	3.233	142,62
42	CAC DIVISORIA	436.381,750	2.985	146,20
43	APC JUMARP	366.419,850	2.475	148,05
44	CAC EL QUINACHO	365.399,480	2.586	141,28
45	UNICAFEC	357.210,930	2.475	144,33
46	ACPC-PICHANAKI	341.921,340	2.618	130,63
47	CAC LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS	262.372,090	1.680	156,17
48	MOUNTAIN COFFEE	258.971,630	2.063	125,56
49	COMERCIO Y SERVICIOS SOCIEDAD	250.107,750	3.334	75,01
50	AROHMAR`S INTERNATIONAL SA	228.480,000	2.957	77,28
51	AZEXSA	223.094,300	2.059	108,34
52	RAINFOREST TRADING S.A.C.	184.597,160	1.650	111,88
53	APAVAM	177.262,410	1.253	141,53
54	RAFAEL MORENO ALCAZAR E.I.R.L.	165.630,000	1.650	100,38
55	CAI NARANJILLO	140.664,050	968	145,31
56	CENFROCAFE	109.958,850	840	130,90
57	ANTONIO RINALDI	108.396,310	1.163	93,24
58	APESI	100.220,870	788	127,26
59	EXPORTADORA OFK CURMISA	97.860,000	1.522	64,31
60	EDUALEX SOCIEDAD	93.464,550	690	135,46
61	CAS HEMALU	83.494,400	2.269	36,80
62	CAFE RISSO PERU S.A.C.	73.155,630	480	152,41
63	CACE ALTO PALOMAR	69.000,000	750	92,00
64	ASOC. DE PROD. CAFET. DEL NOR	62.332,880	413	151,11
65	ORIENTE	56.002,500	428	131,00
66	ADISA	55.796,660	418	133,47
67	FUNDO AIRMO EIRL	55.480,000	400	138,70
68	VALLE VERDE EIRL	53.212,500	413	129,00
69	EXPOIMP BEVIPERU EIRL	48.336,000	687	70,41
70	SUNDAY FOODS EIRL	45.160,500	413	109,48
71	EMP PROD PROCESADORA Y COM	27.540,000	747	36,85
72	B & R PACIFIC TRADING	14.750,000	86	172,51
73	C & V COMPANY SAC	11.040,000	75	147,20
74	CA FRUTOS ECOLOGICOS	9.800,000	76	128,80
75	OTROS	165,330	3	52,27
TOTAL EMPRESAS		**280.626.967**	**2.568.831**	**109,24**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR PAÍSES - ENERO - SETIEMBRE 2007

N°	PAÍSES	VALOR FOB US$	PESO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	ALEMANIA	89.890.805	816.805	110,05
2	ESTADOS UNIDOS	82.670.850	786.700	105,09
3	BELGICA	29.254.167	258.589	113,13
4	SUECIA	13.763.055	118.066	116,57
5	HOLANDA	12.242.513	110.183	111,11
6	CANADA	9.252.000	76.921	120,28
7	REINO UNIDO	6.333.501	52.526	120,58
8	COREA DEL SUR	5.532.373	52.920	104,54
9	FRANCIA	4.593.294	40.688	112,89
10	ESPAÑA	4.380.724	44.762	97,87
11	ITALIA	4.274.282	38.625	110,66
12	JAPON	3.662.768	31.576	116,00
13	SUIZA	1.922.224	16.937	113,49
14	DINAMARCA	1.695.234	14.050	120,66
15	COLOMBIA	1.281.887	20.273	63,23
16	COREA DEL NORTE	1.159.498	10.630	109,07
17	MEXICO	1.019.559	6.878	148,23
18	POLONIA	960.003	9.499	101,07
19	CHILE	889.591	8.550	104,05
20	AUSTRALIA	825.633	7.132	115,76
21	RUSIA	748.093	6.522	114,71
22	SIRIA	698.867	7.846	89,08
23	REPUBLICA CHECA	664.313	5.848	113,60
24	NORUEGA	480.622	4.015	119,69
25	PORTUGAL	437.558	3.713	117,86
26	NUEVA ZELANDA	390.669	2.472	158,04
27	GRECIA	351.936	3.150	111,73
28	ECUADOR	248.436	3.687	67,39
29	FINLANDIA	210.007	1.726	121,67
30	GUATEMALA	194.744	1.710	113,89
31	BULGARIA	151.281	1.348	112,20
32	ARGENTINA	97.532	825	118,22
33	ISRAEL	95.700	825	116,00
34	TAIWAN	86.233	825	104,53
35	EGYPTO	47.038	736	63,94
36	RUMANIA	46.225	413	112,06
37	JORDANIA	44.385	413	107,60
	PARAGUAY	29.368	450	65,26
TOTAL		**280.626.967**	**2.568.831**	**109,24**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**

PERÚ: EXPORTACIONES DE CAFÉ VERDE 2006 - 2007

N°	VOLUMEN - QQ 46 Kg		VALOR FOB - US$		PRECIO PROMEDIO FOB		BVNY US$ / QQ
	2006	2007	2006	2007	2006	2007	
ENERO	171.320	281.356	17.566.790	30.343.614	102,54	107,85	122,26
FEBRERO	76.320	194.056	8.284.746	19.461.112	108,55	100,29	118,48
MARZO	63.817	128.315	6.179.264	10.629.379	96,83	82,84	110,48
ABRIL	64.025	69.007	6.485.963	8.009.933	101,30	116,07	108,39
MAYO	306.230	177.749	32.222.441	18.461.790	105,22	103,86	109,50
JUNIO	425.540	221.920	41.854.523	24.645.931	98,36	111,06	116,36
JULIO	575.387	442.928	56.385.885	48.512.333	98,00	109,53	113,26
AGOSTO	747.735	574.596	72.438.289	64.678.538	96,88	112,56	120,07
SETIEMBRE	582.520	478.904	57.892.053	55.884.338	99,38	116,69	124,50
TOTAL	3.012.894	2.568.831	299.309.954	280.626.967	99,34	109,24	115,92

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**

CREDINKA

CAJA RURAL DE AHORRO Y CREDITO

...fieles a nuestro origen

Nacimos hace más de doce años gracias al esfuerzo conjunto de las más importantes cooperativas cafetaleras del Cusco y hoy somos uno de los líderes en microfinanzas aplicadas al agro y a la pequeña empresa.

Nuestros horizontes se han ampliado pero nuestro apoyo y compromiso se mantienen firmes en favor del mejor café del Perú.



• CUSCO • QUILLABAMBA • SICUANI • ABANCAY •