

INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA

**INFORME SOBRE LA ACTIVIDAD
CAFETALERA DE COSTA RICA**

**Preparado en el Instituto del Café de
Costa Rica para los Delegados al XXXV
Congreso Nacional Cafetalero Ordinario**

San José, Costa Rica

3 de diciembre de 2006

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TEMAS:

INTRODUCCIÓN	1
--------------------	---

CAPÍTULO 1. ANÁLISIS MERCADO MUNDIAL DE CAFÉ

1.1 Oferta mundial de café oro	3
1.1.1 Producción mundial de café.....	3
1.1.2 Exportaciones mundiales de café.....	10
1.1.3 Existencias mundiales de café	12
1.2 Consumo mundial de café	13
1.2.1 Consumo de café en los países exportadores	13
1.2.2 Consumo de café en los países importadores	13
1.2.3 Consumo global de café	14
1.2.4 Principales países consumidores de café	15
1.2.5 Consumo per cápita de café	15
1.3 Balance mundial cafetalero.....	16
1.4 Precios internacionales del café	16
1.5 Convenio Internacional del Café.....	18

CAPÍTULO 2. ANÁLISIS DEL MERCADO NACIONAL DEL CAFÉ

2.1 Estructura del sector cafetalero.	20
2.2 Producción nacional de café fruta.....	21
2.2.1 Área sembrada con café.....	22
2.2.2 Distribución de la producción por regiones cafetaleras	22
2.2.3 Productividad del cultivo de café	22
2.2.4 Productores de café por volumen de producción.	23
2.3 Beneficiado de café	23
2.3.1 Firmas beneficiadoras por la cantidad de café recibido	23
2.3.2 Tipos de café procesados por las firmas beneficiadoras.....	24
2.4 Comercialización del café costarricense	25
2.4.1 Ventas de café para el mercado nacional	25
2.4.2 Importaciones de café.....	26
2.4.3 Ventas de café para exportación	26
2.5 Precio de liquidación al productor.....	29
2.6 Aporte del café a la economía nacional.....	30

CAPÍTULO 3. INFORME DE LABORES DEL INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA

3.1 Gerencia Técnica.....	32
3.2 Gerencia de Promoción	47

ÍNDICE DE TABLAS:

DESCRIPCIÓN:

Capítulo 1 (Internacional):

Tabla 1-1. Producción de mundial de café.	3
Tabla 1-2. Producción de café en Brasil, Vietnam y Colombia.	4
Tabla 1-3. Producción de café en África.	6
Tabla 1-4. Producción de café en América del Sur.	6
Tabla 1-5. Producción de café en Asia y Oceanía.	7
Tabla 1-6. Producción de café en Norte y Centro América.	7
Tabla 1-7. Producción mundial de café por grupos.	10
Tabla 1-8. Exportaciones mundiales de café a todo destino.	11
Tabla 1-9. Exportaciones de café Arábico lavado en Latinoamérica.	11
Tabla 1-10. Volumen y valor de las exportaciones de café por grupos.	12
Tabla 1-11. Comercio y consumo de café en países importadores.	14

Capítulo 2 (Nacional):

Tabla 2-1. Estructura del sector cafetalero costarricense.	21
Tabla 2-2. Área nacional cafetalera.	22
Tabla 2-3. Producción de café fruta por región cafetalera.	22
Tabla 2-4. Firmas beneficiadoras por volumen de café procesado.	23
Tabla 2-5. Producción de café fruta por tipos.	24
Tabla 2-6. Producción y comercialización de café oro.	26
Tabla 2-7. Precios de exportación y consumo nacional.	26
Tabla 2-8. Importaciones de todas las formas de café.	26
Tabla 2-9. Volumen, precio y valor de las ventas de café para exportación.	28
Tabla 2-10. Exportaciones de café por país destino.	29
Tabla 2-11. Precios promedio rieles de exportación y precios de liquidación.	30

ÍNDICE DE GRÁFICOS:

DESCRIPCIÓN:

Capítulo 1 (Internacional):

Gráfico 1-1. Producción mundial de café.	4
Gráfico 1-2. Participación de la producción cafetalera conjunta (Brasil, Vietnam y Colombia).	5
Gráfico 1-3. Producción de café por bloque continental (volumen).	5
Gráfico 1-4. Producción de café oro en Centroamérica.	8
Gráfico 1-5. Producción de café por bloque continental (porcentaje).	8
Gráfico 1-6. Principales países productores de café.	9
Gráfico 1-7. Producción mundial de café por especie.	9
Gráfico 1-8. Exportación mundial de café a todo destino.	10
Gráfico 1-9. Exportaciones mundiales de café por nivel de proceso.	11
Gráfico 1-10. Existencias de café en los países exportadores e importadores.	12
Gráfico 1-11. Consumo de café en países exportadores miembros de la OIC.	13
Gráfico 1-12. Consumo de café en países importadores no miembros de la OIC.	14

Gráfico 1-13. Consumo mundial de café.....	15
Gráfico 1-14. Principales países consumidores de café.....	15
Gráfico 1-15. Producción y consumo mundial de café.	16
Gráfico 1-16. Precios del café en la Bolsa de New York (años cafetaleros).	17
Gráfico 1-17. Precios del café en la Bolsa de New York (Ene-00 a Oct-06).	17

Capítulo 2 (Nacional):

Gráfico 2-1. Producción de café fruta en Costa Rica.....	21
Gráfico 2-2. Caficultores según la cantidad de café entregado.....	23
Gráfico 2-3. Producción de café orgánico.....	24
Gráfico 2-4. Producción de café diferenciado.	25
Gráfico 2-5. Ventas de café para exportación.....	27
Gráfico 2-6. Precios rieles promedio de exportación.	27
Gráfico 2-7. Exportaciones de café por país destino.	28

ÍNDICE DE ANEXOS ESTADÍSTICOS:

CONTENIDO:

1. Producción mundial de café oro por países y continentes
2. Producción de café por bloque continental (diversas fuentes estadísticas)
3. Exportación mundial de todas las formas de café a todo destino
4. Existencias iniciales de café en los países exportadores miembros de la OIC
5. Consumo doméstico de café en los países exportadores miembros de la OIC
6. Consumo de café oro en determinados países importadores miembros de la OIC
7. Importaciones netas de café en los países importadores no miembros de la OIC
8. Inventarios de café en países importadores y puertos libres
9. Consumo de café en países importadores miembros y no miembros de la OIC
10. Consumo per cápita de café en países exportadores y en países importadores
11. Balance mundial de café oro (producción y consumo)
12. Precios de café cotizados en la Bolsa de New York
13. Precio indicativo compuesto de la OIC

14. Costa Rica: producción, rendimiento de beneficiado y comercialización de café
15. Costa Rica, precios de comercialización de café
16. Costa Rica, exportaciones de café oro por país destino
17. Costa Rica, exportaciones FOB por principales productos

INTRODUCCION

En acatamiento al artículo N° 113 de la Ley N° 2762 del 21 de junio de 1961 y sus reformas, celebramos el XXXV Congreso Nacional Cafetalero Ordinario. Este evento nos permite reunirnos con el fin de conocer y analizar la situación actual de la actividad cafetalera en general, tanto en el ámbito interno como internacional.

Conforme lo establece el artículo N° 115 de la ley antes citada, el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE) presenta su informe sobre la actividad cafetalera, el cual incluye los aspectos más sobresalientes de la caficultura mundial, acontecidos durante el periodo comprendido entre octubre 2005 y setiembre 2006.

A lo largo de 35 años, el Instituto del Café de Costa Rica ha preparado este informe para los Delegados al Congreso Nacional Cafetalero. Asimismo, este documento ha sido históricamente una importante fuente de consulta para estudiantes, investigadores, funcionarios de otras instituciones y en general para toda persona que esté relacionada con la actividad cafetalera.

El informe correspondiente al año 2006 está constituido por tres capítulos, de los cuales el primero se refiere a la situación de la caficultura mundial, el segundo destaca aspectos relacionados con la producción y comercialización del café costarricense, finalmente, el tercer capítulo resume la labor efectuada por el ICAFE, principalmente en las áreas: técnica y de promoción.

Se espera que el usuario de esta publicación tenga un panorama lo más completo posible de la situación actual que enfrenta la actividad cafetalera, dentro y fuera de nuestro país, de igual manera que disponga de las estadísticas más recientes que se hallan generado en esta actividad económica.

1.

Análisis del Mercado Mundial de Café

Análisis del Mercado Mundial de Café

A continuación se presenta un resumen de la evolución de las principales variables de la economía cafetalera internacional para el periodo 2005-2006, a saber: la oferta, demanda y precios.

El presente análisis se basa principalmente en estadísticas publicadas por la Organización Internacional del Café (OIC) y en algunos casos complementada con datos de otras fuentes estadísticas de información, como el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA, siglas en inglés) y F.O. Licht's (FOL).

1.1 Oferta mundial de café

El café es una planta nativa de África que se produce actualmente en unos 70 países alrededor del mundo, de los cuales 45 son miembros exportadores de la Organización Internacional del Café, que en conjunto representan el 97 por ciento de la producción mundial de café. El tres por ciento restante, lo producen los países no miembros de la OIC.

1.1.1 Producción mundial de café

Las cifras y estimaciones sobre la producción mundial de café varían de una fuente estadística a otra, existiendo en ocasiones diferencias considerables. Sin embargo, las tres fuentes consultadas (OIC, USDA y FOL) coinciden en que la producción de la cosecha 2005-2006 será menor que la cosecha anterior, en un rango que oscila entre 4.2 y 7.7 por ciento.

Tabla 1-1. Producción Mundial de Café
Miles de Sacos 60 kg
Cosechas 1999-00 a 2005-06

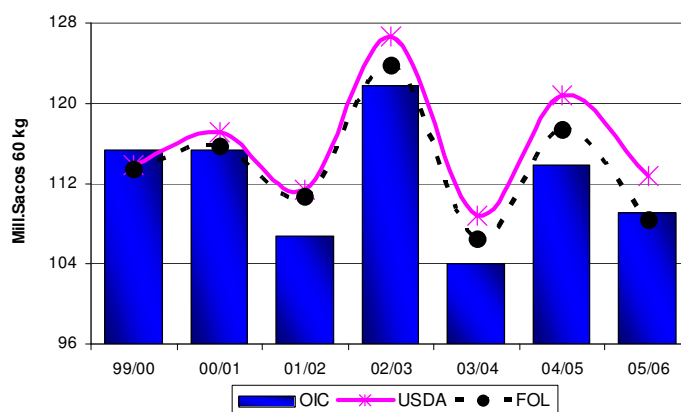
Cosecha	Fuente Estadística			Promedio
	OIC	USDA	FOL	
1999-00	115 359	113 819	113 397	114 192
2000-01	115 323	117 172	115 772	116 089
2001-02	106 756	111 328	110 757	109 614
2002-03	121 748	126 638	123 786	124 057
2003-04	104 090	108 855	106 503	106 483
2004-05	113 862	120 734	117 420	117 339
2005-06	109 130	112 693	108 422	110 082

Fuentes: Organización Internacional del Café (OIC)
United States Department of Agriculture (USDA)
F.O.Licht's (FOL)

La tabla 1-1 incluye el comportamiento de la producción mundial de café en el periodo comprendido entre los años cosecha 1999-2000 a 2005-2006, según la fuente estadística consultada y un promedio de las mismas. De acuerdo con la OIC la producción mundial de café para el ejercicio 2005-2006 fue de 109,13 millones de sacos de 60 kilogramos, un 4.2% inferior a lo reportado en la cosecha anterior. Por su parte, el USDA estima la producción de café para este mismo periodo en 112.69 millones de sacos (6,7% menor a la cosecha anterior). La firma alemana F.O. Licht's (FOL) considera que la producción mundial 2005-2006 fue de 108,42 millones de sacos, lo cual equivale a un descenso del 7.7% con respecto a la temporada anterior.

Tanto la OIC como el USDA, concuerdan que la producción mundial se incrementará para el periodo 2006-2007 con respecto al año cosecha 2005-2006. La OIC basándose en datos preliminares procedentes de algunos países exportadores, en especial Brasil, Vietnam y Colombia, estima que la producción será de alrededor de 120 millones de sacos. Por su parte el USDA la pronostica en 123.64 millones de sacos.

Gráfico 1-1. Producción Mundial de Café
Millones de Sacos 60 kg
Cosechas 1999-00 a 2005-06



Fuentes: OIC, USDA y FOL.

El gráfico 1-1 presenta un comparativo de las cifras de la producción mundial de café para el periodo comprendido entre las cosechas 1999-2000 a 2005-2006, efectuadas por las tres entidades relacionadas con el mundo cafetalero. Se puede apreciar que con excepción del año cosecha 1999-2000, en el resto de los periodos los datos de USDA siempre son mayores a los de FOL y estos superiores a los de la OIC.

Tabla 1-2. Producción de Café en Brasil, Vietnam y Colombia
Miles de Sacos de 60 kg
Cosechas 1999-00 a 2005-06

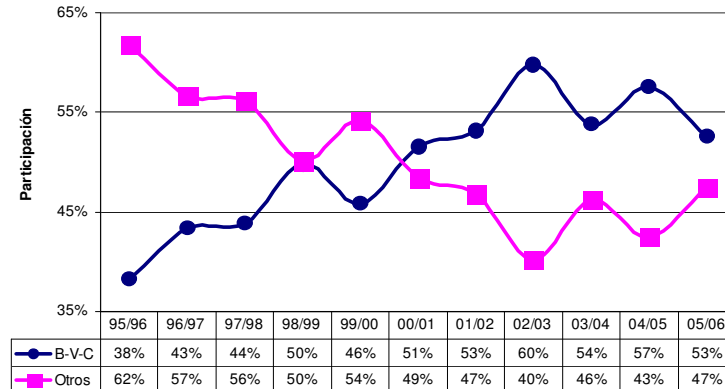
Origen y Fuente	Año Cosecha						
	99/00	00/01	01/02	02/03	03/04	04/05	05/06
Brasil	31 445	34 067	33 346	50 972	30 962	41 674	34 614
OIC	32 734	34 100	30 837	48 617	28 787	39 273	32 943
USDA	30 800	34 100	35 100	53 600	33 200	43 600	36 100
FOL	30 800	34 000	34 100	50 700	30 900	42 150	34 800
Vietnam	11 434	15 202	13 032	11 426	15 153	14 065	12 711
OIC	11 631	14 939	13 133	11 555	15 230	13 844	13 500
USDA	11 010	15 333	12 833	11 167	15 000	14 500	12 333
FOL	11 660	15 333	13 130	11 555	15 230	13 850	12 300
Colombia	9 474	10 517	11 966	11 770	11 104	11 721	11 383
OIC	9 399	10 532	11 999	11 889	11 197	12 042	11 000
USDA	9 512	10 500	11 950	11 712	11 053	11 430	11 550
FOL	9 512	10 519	11 950	11 709	11 061	11 690	11 600

Fuentes: OIC, USDA y OIC

La tabla 1-2 incluye las estimaciones de cosecha de las tres fuentes estadísticas para los tres principales países productores de café en el mundo, esto para el periodo comprendido entre las cosechas 1999-2000 a 2005-2006. Se puede apreciar que las tres fuentes coinciden bastante en la producción de **Colombia** (tercer productor mundial) respecto la cosecha 2005-2006 en un rango que oscila entre 11 y 11.6 millones de sacos. En el caso de **Vietnam** (segundo productor mundial) difieren un poco, en la cosecha 2005-2006 las cifras variaron entre 12.3 y 13.5 millones de sacos. Respecto a **Brasil** (primer pro-

ductor a nivel mundial) los datos de producción varían bastante de una fuente a otra, la OIC reportó una producción 2005-06 de 32.94 millones de sacos, el USDA de 36.10 millones y FOL de 34.80 millones. Para la cosecha 2006-2007, la OIC pronostica la producción cafetalera de Brasil en 41.57 millones de sacos y el USDA en 44.80 millones.

Gráfico 1-2. Participación de la Producción Cafetalera conjunta (Brasil, Vietnam, Colombia) y otros países productores respecto a la Producción Mundial Cosechas 1995-96 a 2005-06



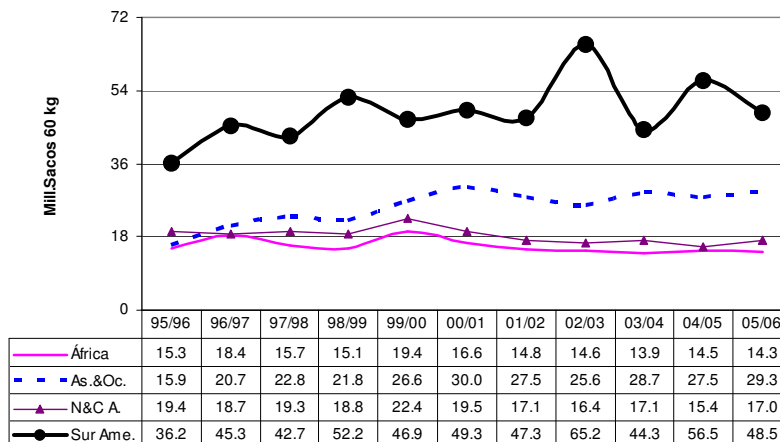
Fuentes: OIC, USDA y FOL.

Es importante anotar que el volumen de la producción mundial de café está muy relacionado con el tamaño de las cosechas cafetaleras en Brasil, Vietnam y Colombia. En el gráfico 1-2 se puede apreciar que la participación en conjunto de estos tres países en las últimas seis cosechas, ha variado entre el 50% y el 60% de la producción mundial café. Sin embargo, durante el periodo 1995-96 a 1999-00, la participación de estos tres países en el total de la producción mundial fluctuaba entre 38 y 50%.

Producción de café por bloque continental

El gráfico 1-3 muestra el comportamiento de la producción de café por bloque continental, con información proporcionada por la Organización Internacional del Café (OIC) para el periodo comprendido entre las cosechas 1995-96 a 2005-2006.

Gráfico 1-3. Producción de Café por Bloque Continental Millones de Sacos 60 kg Cosechas 1995-96 a 2005-06



Fuente: Organización Internacional del Café

A. Continente Africano

En el continente africano, la producción de café descendió en el año cosecha 2005-2006 un 0.75 por ciento con respecto al periodo anterior. Este comportamiento fue causado en parte por el prolongado periodo de crisis cafetalero en años atrás, la falta de inversión en el sector cafetalero, la sequía reciente que afectó los cafetales, así como las crisis sociales y políticas en esta región del mundo. Los principales países cafetaleros en África son los siguientes: Etiopía, Uganda y Costa de Marfil. El 53% del café producido en la cosecha 2005-2006 correspondió a la especie Arábica y el 47% a la especie Robusta.

Tabla 1-3. Producción de Café en África
Miles Sacos de 60 kg
Cosechas 2002-03 a 2005-06

Origen	Año Cosecha				Cambio 0405 - 0506
	2002-03	2003-04	2004-05	2005-06	
Etiopía	3 693	3 874	5 000	4 500	-10.0%
Uganda	2 890	2 598	2 593	2 366	-8.8%
Costa de Marfil	3 145	2 689	2 328	2 171	-6.7%
Kenia	945	673	709	1 002	41.3%
Camerún	801	900	727	1 000	37.6%
Tanzanía	824	611	763	720	-5.6%
Otros	2 314	2 554	2 330	2 583	10.9%
<i>Arábicas</i>	<i>6 716</i>	<i>6 783</i>	<i>8 053</i>	<i>7 590</i>	<i>-5.7%</i>
<i>Robustas</i>	<i>7 896</i>	<i>7 116</i>	<i>6 397</i>	<i>6 752</i>	<i>5.5%</i>
África	14 612	13 899	14 450	14 342	-0.7%

Fuente: Organización Internacional del Café.

B. América del Sur

La producción de café en este bloque continental descendió en el periodo 2005-2006 en un 14.20 por ciento con respecto al año cosecha anterior. Esta caída obedece al descenso en la cosecha brasileña de 6.3 millones de sacos y el experimentado por Colombia de un millón de sacos. Los principales países productores de este bloque continental son Brasil y Colombia. El 83% del café cosechado en 2005-2006 fue de la especie Arábica y el 17% de la especie Robusta.

Tabla 1-4. Producción de Café en América del Sur
Miles Sacos de 60 kg
Cosechas 2002-03 a 2005-06

Origen	Año Cosecha				Cambio 0405 - 0506
	2002-03	2003-04	2004-05	2005-06	
Brasil	48 617	28 787	39 273	32 943	-16.1%
Colombia	11 889	11 197	12 042	11 000	-8.7%
Ecuador	732	766	938	1 125	19.9%
Otros	3 944	3 579	4 243	3 406	-19.7%
<i>Arábicas</i>	<i>55 163</i>	<i>37 236</i>	<i>51 355</i>	<i>40 114</i>	<i>-21.9%</i>
<i>Robustas</i>	<i>10 019</i>	<i>7 093</i>	<i>5 141</i>	<i>8 360</i>	<i>62.6%</i>
Sur América	65 182	44 329	56 496	48 474	-14.2%

Fuente: Organización Internacional del Café.

C. Asia y Oceanía

Este bloque continental registró un incremento en la producción 2005-2006 del 6.56% con respecto a la cosecha anterior. Este comportamiento obedece al aumento en la producción cafetalera de países como India, Indonesia y Papúa Nueva Guinea. En Asia y Oceanía los principales países productores de café son: Vietnam, Indonesia e India. En este bloque continental predomina la producción de café de la especie Robusta, en la cosecha 2005-2006 representó el 86% del total y el 14% restante correspondió a la especie Arábica.

Tabla 1-5. Producción de Café en Asia y Oceanía
Miles Sacos de 60 kg
Cosechas 2002-03 a 2005-06

Origen	Año Cosecha				Cambio 0405 - 0506
	2002-03	2003-04	2004-05	2005-06	
Vietnam	11 555	15 230	13 844	13 500	-2.5%
Indonesia	6 785	6 571	7 536	8 340	10.7%
India	4 683	4 495	3 844	4 630	20.4%
Papúa N.G.	1 085	1 155	997	1 267	27.1%
Tailandia	732	827	884	764	-13.6%
Otros	756	469	405	813	100.7%
<i>Arábicas</i>	4 245	4 000	3 285	4 200	27.9%
<i>Robustas</i>	21 351	24 747	24 225	25 114	3.7%
Africa	25 596	28 747	27 510	29 314	6.6%

Fuente: Organización Internacional del Café.

D. Norte y Centro América

La cosecha cafetalera 2005-2006 en este bloque continental experimentó un incremento del 10.35 por ciento respecto a 2004-2005. A pesar de que la producción descendió en Costa Rica, El Salvador y Guatemala, el incremento experimentado por Honduras, México y Nicaragua hizo que la cosecha de este periodo aumentara. En Norte y Centro América los principales países productores son, en orden de importancia, México, Guatemala y Honduras. Prácticamente el 100% del café que se cosecha en este bloque continental corresponde a la especie Arábica.

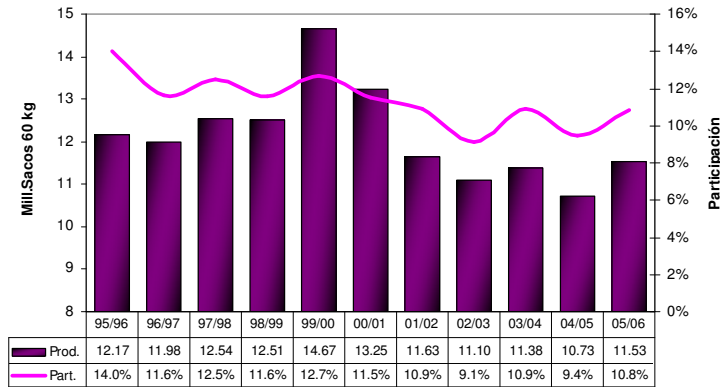
Tabla 1-6. Producción de Café en Norte y Centro América
Miles Sacos de 60 kg
Cosechas 2002-03 a 2005-06

Origen	Año Cosecha				Cambio 0405 - 0506
	2002-03	2003-04	2004-05	2005-06	
México	4 000	4 550	3 407	4 200	23.3%
Guatemala	4 070	3 610	3 703	3 675	-0.8%
Honduras	2 497	2 968	2 575	2 990	16.1%
Costa Rica	1 893	1 783	1 887	1 778	-5.8%
El Salvador	1 438	1 477	1 438	1 372	-4.6%
Nicaragua	1 199	1 546	1 130	1 718	52.0%
Otros	1 261	1 181	1 266	1 267	0.1%
<i>Arábicas</i>	16 340	17 096	15 389	16 953	10.2%
<i>Robustas</i>	18	19	17	47	176.5%
N&C América	16 358	17 115	15 406	17 000	10.3%

Fuente: Organización Internacional del Café.

El siguiente gráfico muestra el comportamiento de la producción de café en Centro América durante el periodo 1995-1996 a 2005-2006. Se puede apreciar que la producción de café en Centro América, después de haber alcanzado una cosecha record en el periodo 1999-2000 de 14.66 millones de sacos, disminuyó en la siguiente a 13.24 millones de sacos y en las últimas cinco cosechas ha promediado una cosecha cafetalera cercana a los 11 millones de sacos, esto representa aproximadamente un 10 por ciento de la producción mundial de café.

Gráfico 1-4. Producción de Café en Centroamérica, Participación en la Producción Mundial
Millones de Sacos 60 kg
Cosechas 1995-96 a 2005-06

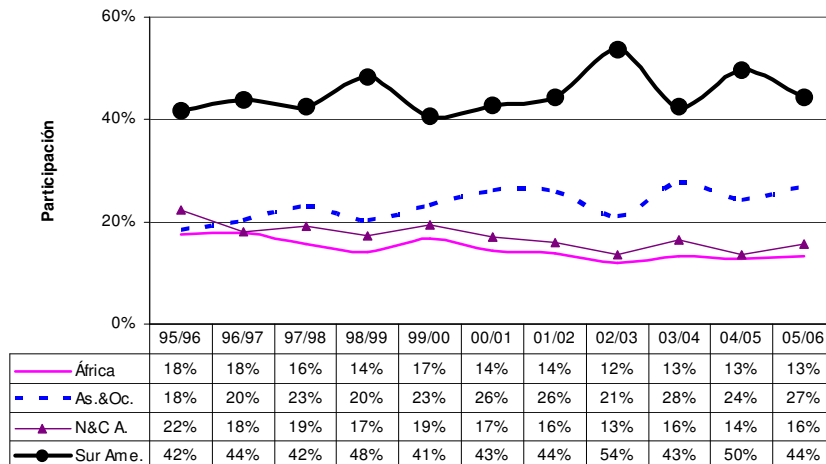


Fuente: Organización Internacional del Café.

Distribución Geográfica de la producción mundial de café

La mayor parte del café del mundo se produce en América del Sur, especialmente en Brasil que ha dominado la producción mundial desde el año 1840. En el siguiente gráfico se presenta el comportamiento de la producción por bloque continental, como porcentaje de la producción mundial, para el periodo comprendido entre los años cosecha 1995-1996 y 2005-2006.

Gráfico 1-5. Producción de Café por Bloque Continental, Participación en la Producción Mundial
Cosechas 1995-96 a 2005-06

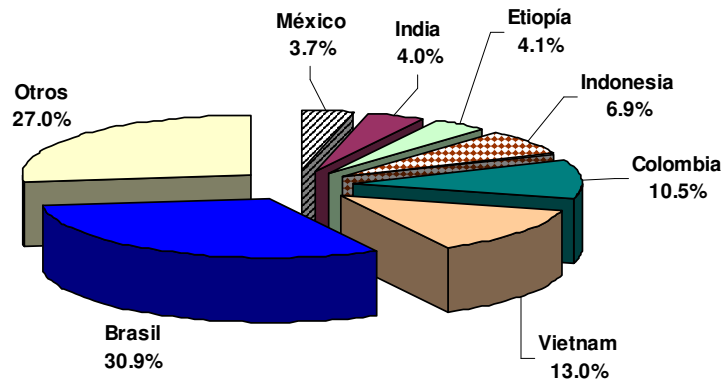


Fuente: Organización Internacional del Café.

Principales países productores de café a nivel mundial

La producción de Brasil, país que históricamente ha sido y es el mayor productor mundial de café, promedió en las cosechas 2003-2004 a 2005-2006 el 31.1 por ciento de la producción mundial, seguido en orden de importancia por Vietnam (12.3%) y Colombia (10.5%). En este periodo la cosecha de Costa Rica ocupó el 13 lugar, aportando el 1.63% de la producción de café oro.

Gráfico 1-6. Principales Países Productores de Café, Participación en la Producción Mundial Promedio Cosechas 2003-04 a 2005-06

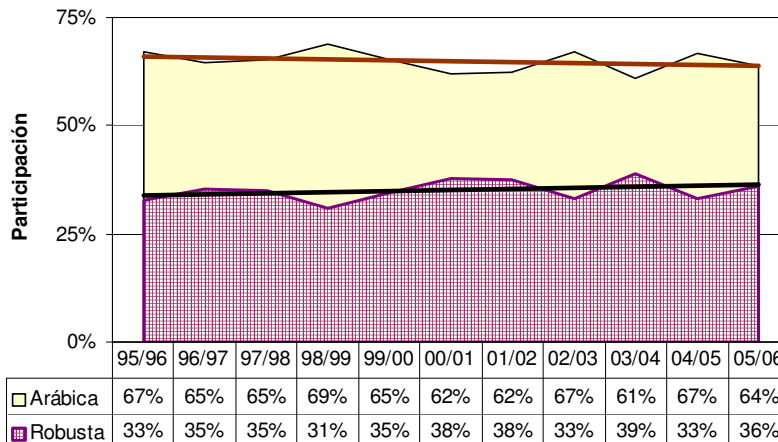


Fuente: Organización Internacional del Café.

Producción mundial de café por especie

De la producción mundial de café reportada por la OIC para la cosecha 2005-2006, el 64.81 por ciento corresponde a la especie Arábica y el 35.19 por ciento restante a la especie Robusta. El siguiente gráfico muestra el comportamiento porcentual de la producción mundial de café por especie, durante el periodo comprendido entre las cosechas 1995-1996 a 2005-2006.

Gráfico 1-7. Producción Mundial de Café por Especie, Participación en la Producción Mundial Cosechas 1995-96 a 2005-06



Fuente: Organización Internacional del Café.

La tabla 1-7 presenta la distribución de la producción mundial de café con base en el concepto de Grupos de Café establecidos por la OIC, esto para los años cosecha 2003-2004 a 2005-2006.

Tabla 1-7. Producción Mundial de Café por Grupos
Miles de Sacos de 60 kg
Cosechas 2003-04 a 2005-06

Grupos-Café	Cosecha			Cambio 0405 - 0506
	2003-04	2004-05	2005-06	
Suaves Colombianos	12 352	13 292	12 480	-6.1%
Otros Suaves	26 793	25 731	26 562	3.2%
Naturales Brasileños	25 975	39 064	29 821	-23.7%
Robusta	38 970	35 775	40 267	12.6%
Mundial	104 090	113 862	109 130	-4.2%

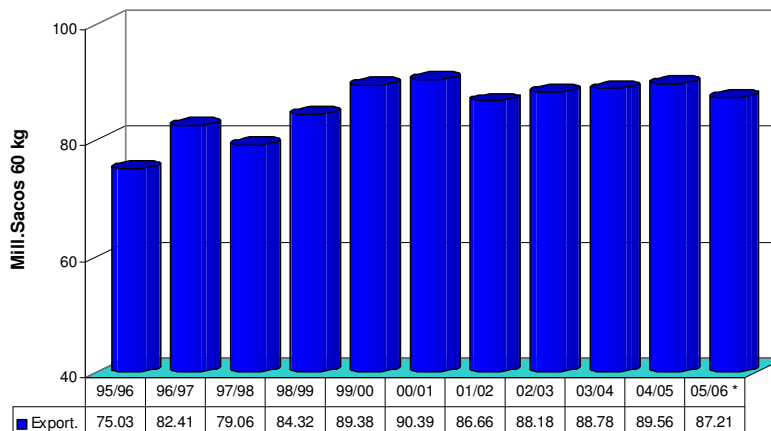
Fuente: Organización Internacional del Café

La disminución de la producción mundial de café Arábica entre las cosechas 2004-2005 y 2005-2006, se debió a la menor cosecha cafetalera para los grupos denominados Naturales Brasileños (influenciado por la disminución de la producción en Brasil) y Suaves Colombianos. Por su parte, la producción de café para el grupo de Otros Suaves, donde se ubica Centro América, manifestó un repunte de 3.2 por ciento en la cosecha 2005-2006 respecto a la anterior.

1.1.2 Exportaciones mundiales de café

Las exportaciones acumuladas en el año cafetalero 2005-2006 (oct-set), fueron de 87.21 millones de sacos de 60 kg, lo que representa un descenso de 2.6 por ciento con respecto al mismo periodo en 2004-2005, en el que el nivel de exportaciones de café alcanzó los 89.56 millones de sacos.

Gráfico 1-8. Exportación Mundial de Café a Todo Destino
por Miembros de la OIC - Millones Sacos 60 kg
Años Cafetaleros 1995-96 a 2005-06



*/ Cifras preliminares.

Fuente: Organización Internacional del Café.

A continuación se presenta una tabla estadística en la que se puede apreciar que la disminución en el volumen mundial de exportaciones estuvo influenciada por el descenso en los grupos de café Robustas y Naturales Brasileños y en menor grado por los Suaves Colombianos. Por su parte, el grupo donde se ubica Costa Rica el denominado Otros Suaves, la situación fue la contraria, pues las exportaciones de

este grupo de café se incrementaron casi en 900 mil sacos para el año cafetalero 2005-2006 en relación con el periodo anterior, lo que representa un aumento del 4.5 por ciento.

Tabla 1-8. Exportaciones Mundiales de Café a Todo Destino
Miles de Sacos de 60 kg
Años Cafetaleros 2003-04 a 2005-06

Grupos-Café	Año Cafetalero			Cambio 0405 - 0506
	2003-04	2004-05	2005-06 *	
Suaves Colombianos	11 427	12 189	11 833	-2.9%
Otros Suaves	20 973	19 418	20 293	4.5%
Naturales Brasileños	25 244	27 748	26 332	-5.1%
Robusta	31 132	30 205	28 750	-4.8%
Mundial	88 776	89 560	87 208	-2.6%

*/ Cifras preliminares.

Fuente: Organización Internacional del Café

Las exportaciones de café del grupo de 9 países latinoamericanos productores de café Arábico Lavado, conformado por todos los países Centroamericanos (Guatemala, Honduras, Costa Rica, El Salvador y Nicaragua), Colombia, México, Perú y República Dominicana, alcanzaron 26.55 millones de sacos de 60 kilogramos en el año cafetalero 2005-2006 (oct-set), para un aumento del 3.87% en relación con los 25.56 millones de sacos exportados en el mismo periodo del año anterior.

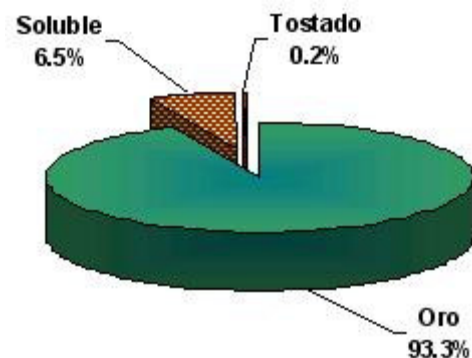
Tabla 1-9. Exportaciones de Café Arábico Lavado de Latinoamérica - Miles de Sacos de 60 kg
Años Cafetaleros 2004-05 a 2005-06

Origen	Año Cafetalero		Variación
	2004-05	2005-06	
Colombia	11 004.52	10 735.52	-2.44%
Guatemala	3 457.36	3 348.20	-3.16%
Perú	2 921.53	2 964.35	1.47%
Honduras	2 395.23	2 928.56	22.27%
México	1 907.35	2 507.66	31.47%
Nicaragua	1 015.11	1 427.03	40.58%
El Salvador	1 311.97	1 268.59	-3.31%
Costa Rica	1 509.84	1 246.35	-17.45%
Rep. Dominicana	41.07	126.10	207.04%
Total (sacos)	25 563.99	26 552.35	3.87%

Fuente: Organización Internacional del Café.

En el gráfico 1-9 se presenta la composición porcentual promedio de las exportaciones efectuadas por los países miembros exportadores en el periodo comprendido entre los años cafetalero 2002-2003 a 2004-2005, según el nivel de procesamiento del café en el momento de ser exportado. Es importante indicar que el 56.62 por ciento del total de las exportaciones de café soluble corresponden a exportaciones brasileñas.

Gráfico 1-9. Exportaciones Mundiales de Café a Todo Destino por Nivel de Proceso
Participación Porcentual Promedio Años Cafetaleros 2002-03 a 2004-05



A pesar de que el volumen de las exportaciones disminuyó en el año calendario 2005 con respecto a 2004, su valor en términos monetarios aumentó ya que pasó de US\$6.88 miles de millones en el año 2004 a US\$9.25 miles de millones en el año 2005, situación que se debe a la recuperación de los precios internacionales del grano.

Tabla 1-10. Volumen¹ y Valor² de las Exportaciones de Café a Todo Destino // Años Civiles 2000 a 2005

Tipos	Años Calendario					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Suaves Colom.						
Volumen	11.14	11.66	11.36	11.72	11.39	12.00
Valor	1.42	1.02	0.98	1.04	1.22	1.78
Otros Suaves						
Volumen	27.20	23.14	20.99	20.65	21.17	18.82
Valor	3.19	1.83	1.62	1.69	2.06	2.59
Nat. Brasileños						
Volumen	18.30	22.08	25.27	24.18	27.13	26.21
Valor	1.88	1.42	1.39	1.53	2.13	3.06
Robustas						
Volumen	32.60	33.65	30.98	29.34	31.07	29.71
Valor	1.70	1.13	1.14	1.34	1.47	1.82
Total						
Volumen	89.24	90.52	88.60	85.89	90.76	86.74
Valor	8.18	5.39	5.13	5.60	6.88	9.25

¹Volumen: millones de sacos 60 kg

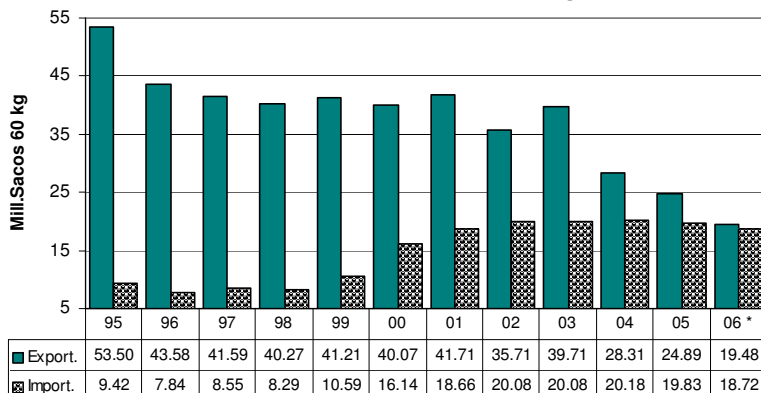
²Valor: miles de millones de US Dólares

Fuente: Organización Internacional del Café.

1.1.3 Existencias mundiales de café

Según la OIC, las existencias de café oro han venido disminuyendo tanto en los países exportadores como en importadores. El nivel de existencias de cierre al final del año cosecha 2005-2006 no será mayor a los 20 millones de sacos en los países exportadores, lo que significa el nivel más bajo desde el año 1965.

Gráfico 1-10. Existencias de Café en los Países Exportadores^a e Importadores^b
Datos en Millones de Sacos 60 kg



a) Inicios del año cosecha. b) Finales de diciembre.

* / Cifras estimadas.

Fuente: Organización Internacional del Café (OIC)

Por su parte, en los países importadores las existencias de café también han experimentado una reducción considerable. Tomando en cuenta la disminución en el volumen de las exportaciones mundiales de café en años recientes, es evidente que la industria cafetalera se ha visto en la obligación de hacer un uso cada vez mayor de sus existencias. Las existencias de café oro en los países importadores (incluyendo los puertos libres) se estima que serán inferiores a los 20 millones de sacos al finalizar el año calendario 2006, lo que representa la cifra más baja desde la temporada 1965-66.

La Organización Internacional del Café estimó las existencias mundiales de café a inicios de octubre de 2006 en una cifra cercana a los 35 millones de sacos, frente a los 43 a 45 millones de sacos promediadas durante el año pasado. El nivel actual de existencias no tiene precedentes, inclusive es menor que el volumen mantenido durante la cosecha 1976-1977 cuando el área cafetalera en Brasil se enfrentó la mayor helada de su historia.

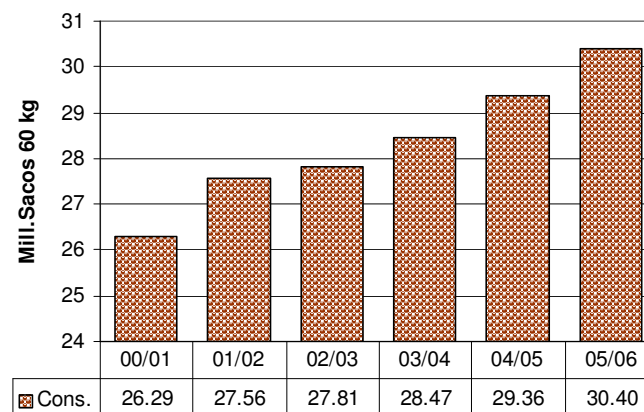
1.2 Consumo mundial de café

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

1.2.1 Consumo de café en los países exportadores

La Organización Internacional del Café (OIC) estima que el consumo interno en los países exportadores fue de 30.40 millones de sacos durante el año cosecha 2005-2006, que en comparación con el dato de la cosecha anterior, significa un incremento del 3.54 por ciento.

Gráfico 1-11. Consumo de Café en Países Exportadores
Millones de Sacos de 60 kg
Cosechas 2000-01 a 2005-06



Fuente: Organización Internacional del Café.

Brasil es por mucho el mayor consumidor entre los países exportadores, siendo su consumo doméstico cercano a los 16 millones de sacos, representando el 50% del consumo total entre los países productores de café. En el anexo 5 se incluye el consumo doméstico de café en diferentes países exportadores. Aproximadamente, el 28.5% de la producción mundial de café del año cosecha 2005-2006 fue consumido internamente por los mismos países productores.

1.2.2 Consumo de café en los países importadores

El consumo de café en los países importadores fue de aproximadamente 85 millones de sacos en el año calendario 2005. El 78.2% de este consumo fue por parte de los países importadores miembros de la OIC y el 22% restante fue consumido en los países no miembros (**ver tabla 1-11**).

Tabla 1-11. Comercio y Consumo de Café en Países Importadores
Miles de Sacos 60 kg
Años Calendario 2001 a 2005

Comercio de Café	Año Calendario				
	2001	2002	2003	2004	2005
Países Miembros OIC					
a. Importaciones	85 378	87 077	89 259	92 325	93 077
b. Re-exportaciones	19 716	20 963	22 244	24 031	27 004
c. Importaciones Netas	65 662	66 114	67 015	68 294	66 073
d. Cambio Invent.Café Oro	107	670	-150	-376	-458
e. Desaparición	65 555	65 444	67 165	68 670	66 531
Países No Miembros OIC					
f. Importaciones Netas	16 232	17 277	16 515	18 276	18 500
Consumo Países Importadores	81 787	82 721	83 680	86 946	85 031

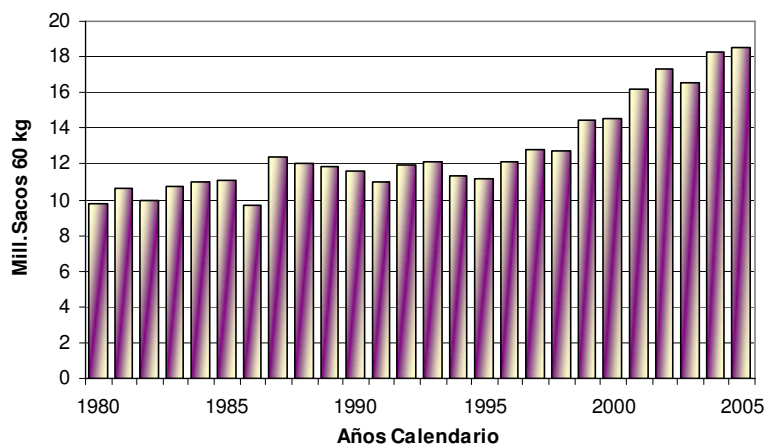
c/ Importaciones netas = (a) - (b)

e/ Desaparición o consumo = (c) - (d)

Fuente: Organización Internacional del Café.

En vista de que el consumo en los países importadores no miembros de la OIC, puede contribuir de manera significativa al mantenimiento de un equilibrio sostenible entre la oferta y la demanda en el mercado mundial de café, el siguiente gráfico presenta el consumo total ascendente de café en estos países importadores desde el año 1980. Según registros de la OIC, los principales países consumidores no miembros son la Federación de Rusia, Canadá, Argelia y República de Corea.

Gráfico 1-12. Consumo de Café en Países Importadores
No Miembros OIC - Millones de Sacos 60 kg
Años Calendario 1980 a 2005



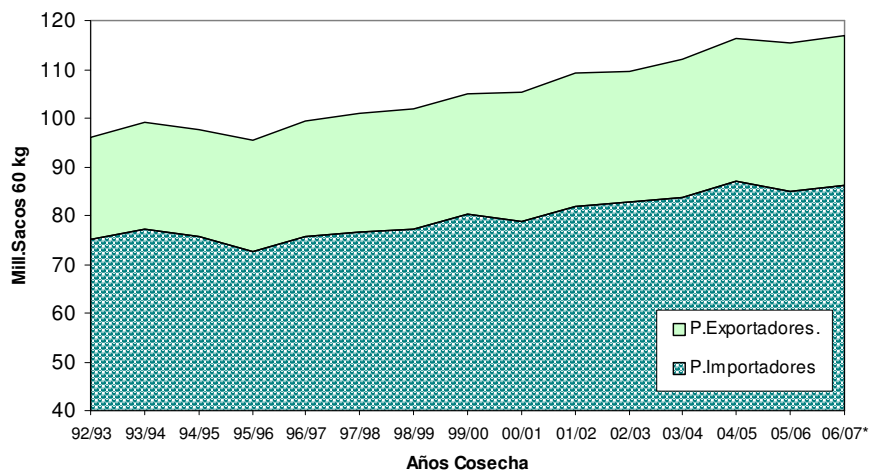
Fuente: Organización Internacional del Café.

En el anexo 6 se detalla el consumo de café en una serie de países importadores miembros de la Organización Internacional del Café. Entre los principales países importadores se distinguen los siguientes: Estados Unidos de América, Alemania, Japón, Italia y Francia.

1.2.3 Consumo global de café

El consumo mundial correspondiente al periodo comprendido entre los años cosecha 1992-1993 a 2005-2006 se presenta en el gráfico 1-13. Se puede apreciar que la tendencia ha sido creciente en el periodo de análisis, en una tasa promedio del 1.47 por ciento anual.

Gráfico 1-13. Consumo Mundial de Café en Países Exportadores e Importadores - Millones de Sacos 60 kg Cosechas 1992-93 a 2006-07



Fuente: Organización Internacional del Café.

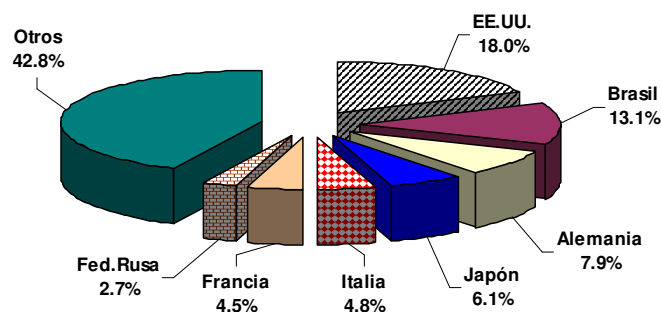
En promedio en el periodo comprendido entre los años cosecha 2003-04 a 2005-06, el consumo interno en los países productores representó el 25 por ciento del consumo mundial y el consumo en conjunto en los países importadores correspondió al 75 por ciento restante.

1.2.4 Principales países consumidores de café

Al analizar el consumo mundial de café entre los años 2003 a 2005, se distingue que los principales países consumidores de esta bebida y en orden de importancia son los que se detallan en el siguiente gráfico.

Gráfico 1-14. Principales Países Consumidores de Café Participación Porcentual del Consumo Mundial Promedio de Años 2003 a 2005

Estos siete países representan el 57.1% del total mundial de café consumido en el periodo analizado.



Fuente: Organización Internacional del Café.

1.2.5 Consumo de per cápita de café

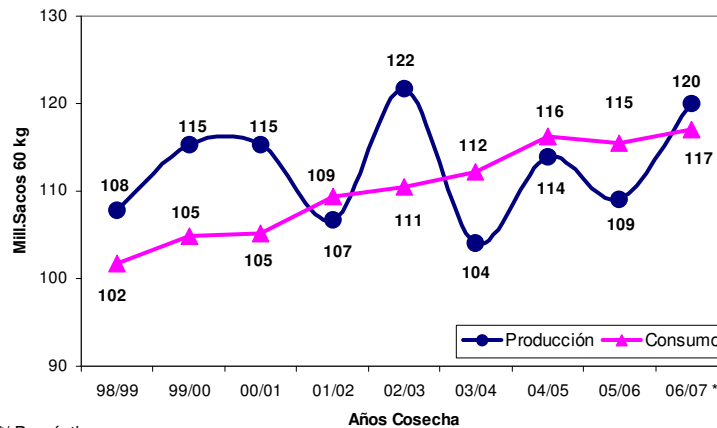
En lo que concierne al consumo por habitante, en el caso de los países importadores sobresalen Finlandia con un consumo promedio en el periodo comprendido entre los años calendario 2002 a 2005 de 11.6 kg/hab./año, Noruega (9.3), Dinamarca (8.9), Bélgica y Luxemburgo (8.5) y Suecia (8.1). En el caso de los países exportadores los países con mayor consumo per cápita son los siguientes: Brasil con 4.8

kg/hab./año, seguido por Costa Rica (3.8) y Haití (2.5). En el anexo 10 se presenta una estadística más detallada sobre el consumo por cápita de café en países importadores y exportadores.

1.3 Balance mundial cafetalero

Desde la cosecha cafetalera 2003-2004 se inició una etapa deficitaria en la oferta mundial de café, existen altas probabilidades de que este panorama cambie para la cosecha 2006-2007 al estimarse la producción por encima del consumo mundial de café, donde el exceso va a depender del tamaño final de la cosecha brasileña para dicho periodo.

Gráfico 1-15. Producción y Consumo Mundial de Café
Millones de Sacos de 60 kg
Cosechas 1998-99 a 2006-07



*/ Pronósticos.

Fuente: Organización Internacional del Café

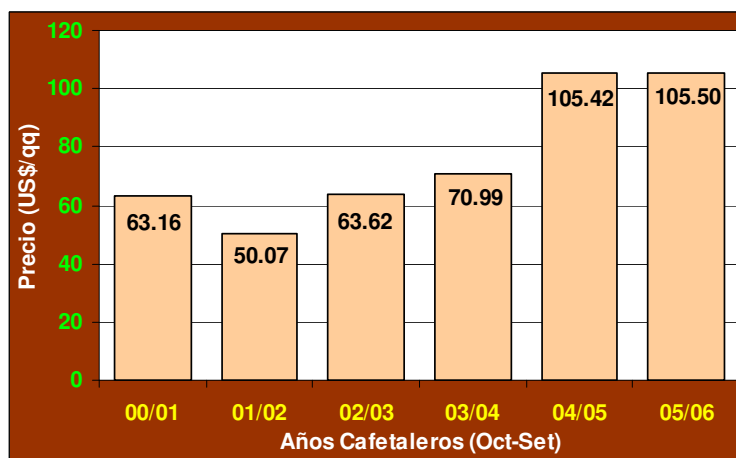
Una situación positiva para el mercado de café es que combinando los pronósticos de cosecha USDA y las cifras oficiales, Brasil ha producido un promedio de 38 millones de sacos en los últimos siete años. Sin incluir la cosecha record 2002-2003 ese promedio baja a 36 millones de sacos, cifra muy baja para cubrir el consumo interno (hoy en 16 millones de sacos) y los compromisos de exportación, los cuales representan en promedio 24.6 millones de sacos en los mismos siete años cafetaleros.

Otro aspecto a tomar en consideración, es el sustancial incremento en el consumo mundial de café de la especie de Robusta en los recientes años, tal aumento se debe al mejoramiento en las tecnologías de proceso y a la alta sustitución de café Arábico en las mezclas, en especial por parte de países del Este de Europa y algunos de Asia.

1.4 Precios internacionales del café

El siguiente gráfico muestra la evolución de los precios del café cotizados en el mercado de futuros de Nueva York, para el periodo comprendido entre los años cafetaleros 2000-2001 a 2005-2006. Corresponde a los precios mensuales promedio de la primera y segunda posición, que para el año cafetalero 2005-2006 fue de US\$105.58 por quintal, respecto a los US\$105.42/qq del año cafetalero 2004-2005.

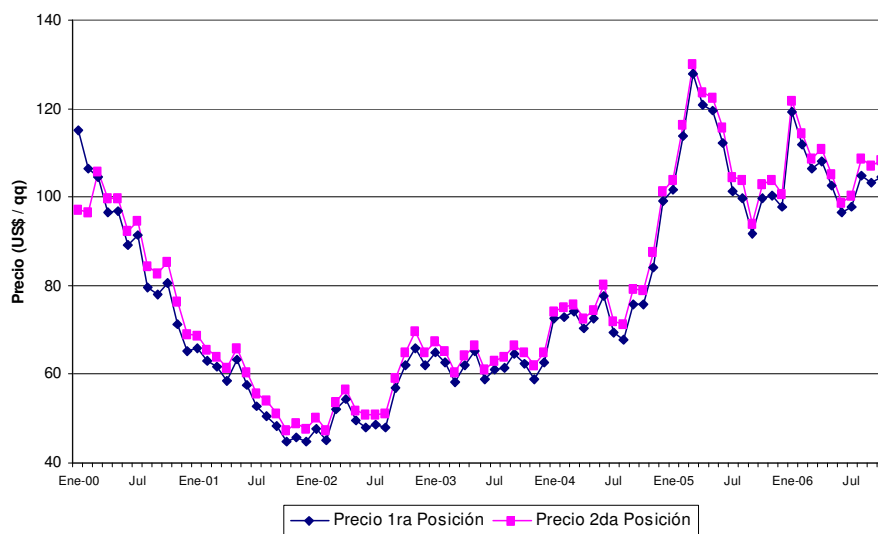
Gráfico 1-16. Precios Internacionales del Café en la Bolsa de Café en New York Promedio de la 1ra y 2da Posición Años Cafetaleros 2000-01 a 2005-06



Fuente: New York Board of Trade (NYBOT).

El precio más alto del año cafetalero 2005-2006 se registró en enero de 2006, cuando el precio de la primera y segunda posición de la NYBOT alcanzó un promedio de US\$119.33 por quintal. Al observar la evolución de los precios para el café comercializado en New York, resalta la recuperación después de los años de crisis en la economía cafetalera de los países exportadores.

Gráfico 1-17. Precios Internacionales del Café en la Bolsa de Café en New York Periodo: Enero 2000 a Octubre 2006



En resumen, del análisis de los factores fundamentales del mercado se concluye que se está manteniendo una situación de relativo equilibrio entre oferta y demanda de café, lo cual resulta un factor favorable para lograr un nivel sostenible en los precios internacionales del grano.

Las existencias han disminuido tanto en países importadores como en los exportadores, de igual manera, se ha observado una disminución importante en las cosechas cafetaleras para muchos países exportadores, los cuales fueron gravemente afectados por el largo periodo de bajos precios.

El consumo se mantiene en crecimiento lento pero constante, lo que aumenta la presión en las existencias de café.

A pesar de que los factores fundamentales son favorables para el mantenimiento de los precios, no hay que dejar de lado que el mercado seguirá siendo vulnerable a movimientos especulativos. Además es importante resaltar que el mercado de café fue fuertemente afectado en el año cafetalero 2005-2006, por el comportamiento volátil de los precios del petróleo, factores climáticos como el huracán Stan, un invierno seco en Brasil y fuertes inundaciones en Vietnam.

Otro hecho a resaltar en el año cafetalero 2005-2006 fue la escasez de café Robusta en el mercado de Londres, fenómeno que predominó durante los últimos dos meses del citado año cafetalero al comprobarse el agotamiento de las existencias de café en Vietnam. Por tanto, los precios de café Robusta se elevaron a niveles no vistos en siete años y medio.

1.5 Convenio Internacional del Café

En el último periodo de sesiones del Consejo Internacional del Café, que tuvo lugar la última semana de setiembre de 2006 en Londres, se examinaron propuestas en torno al futuro del Convenio Internacional del Café de 2001, el cual expira al finales de setiembre de 2007. El Consejo decidió establecer un Grupo de Trabajo Abierto, que se reunirá por primera vez en enero de 2007 y formulará recomendaciones al Consejo antes de que finalice el mes de mayo de 2007.

2.

Análisis del Mercado Nacional de Café

Análisis del Mercado Nacional de Café

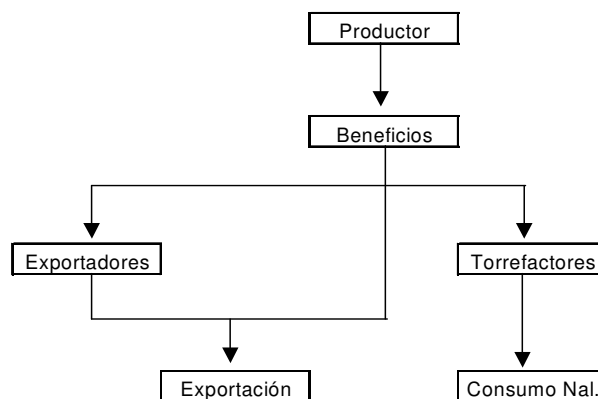
2.1 Estructura del sector cafetalero

En Costa Rica la comercialización de café se encuentra totalmente en manos del sector privado, pero el Estado mantiene la supervisión y el control de la misma a través del Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE), donde están representados todos los sectores que intervienen en la actividad.

La industria del café en Costa Rica está conformada por cuatro sectores, los cuales son regulados por las disposiciones contempladas en la Ley 2762 del 21 de junio de 1961 y sus reformas, así mismo por el Reglamento a la cita ley. Esto con el propósito de garantizar una participación justa a cada sector en la actividad cafetalera.

Los sectores de la caficultura nacional tienen una interacción constante entre sí y conforman un sistema agroindustrial típico, en el que participan productores agrícolas, procesadores primarios de materia prima (beneficios de café), procesadores de producto terminado (torrefactores) y exportadores.

Integración Vertical del Sector Cafetalero



Productor: es aquella persona que tiene derecho a explotar una plantación de café por cualquier título legítimo y es quien entrega el café en fruta al beneficiador.

Beneficiador: es aquella persona que posee una o más plantas de beneficio y cuya responsabilidad consiste en recibir, elaborar, vender y financiar el café. Recibe la materia prima o café fruta de muchos caficultores a través de los centros de acopio (recibidores) y lo transforman en café oro. Existen beneficios de café en todas las regiones cafetaleras del país.

Exportador: es el vínculo con el exterior. Su función principal consiste en preparar y suministrar volúmenes de café a compañías importadoras y/o tostadoras que operan en los principales países consumidores.

Torrefactor: corresponde a personas propietarias de establecimientos dedicados al tostado, molido o cualquier otro proceso industrial del grano, así como su comercialización en el ámbito nacional.

En la siguiente tabla se puede apreciar el número de integrantes por sector cafetalero para la cosecha 2005-2006, en comparación con lo que existía hace 10 años (cosecha 1995-1996).

**Tabla 2-1. Estructura del Sector Cafetalero Costarricense
Años Cosecha 1995-1996 y 2005-2006**

Sector Cafetalero	Cosecha		Diferencia
	1995-1996	2005-2006	
Productores ^a	76 819	55 247 ^b	-21 572
Firmas Beneficiadoras	95	113	18
Firmas Exportadoras	34	57	23
Firmas Torrefactoras	38	44	6

a/ Agrupados por número de cédula con base en las nóminas remitidas por las firmas beneficiadoras.

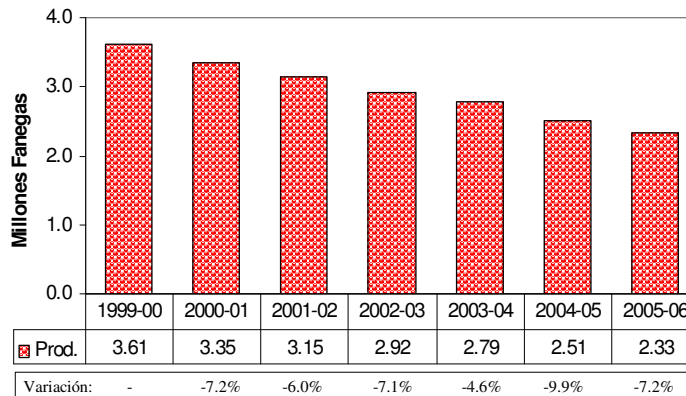
b/ Dato preliminar sujeto a ajuste.

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

2.2 Producción nacional de café fruta

La producción nacional de café correspondiente a la cosecha 2005-2006 presenta una disminución del 7.2 por ciento con respecto a lo registrado en el año cosecha previo, al situarse en 2 333 648 fanegas, siendo la anterior de 2 514 445 fanegas. Por sexto año consecutivo se experimenta una disminución en la producción de café en nuestro país, para una reducción acumulada de 1.28 millones de fanegas respecto a la cosecha 1999-2000. Esta tendencia es el resultado del largo periodo de crisis sufrido por el sector cafetalero, la falta de inversión en programas de renovación de cafetales, reducción del área cafetalera, entre otros factores.

**Gráfico 2-1. Producción de Café Fruta en Costa Rica
Millones de Fanegas
Cosechas 1999-00 a 2005-06**



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

Para la cosecha 2006-2007 se espera una leve recuperación en la cosecha cafetalera de Costa Rica de aproximadamente un 4.9 por ciento con respecto a la cosecha anterior. El último pronóstico efectuado para la cosecha 2006-2007 la ubica en 2 448 286 fanegas.

En el anexo 14 se incluye información sobre el comportamiento de la producción de café en Costa Rica durante los años cosecha comprendidos entre 1994-1995 a 2005-2006. Asimismo, se incluye el destino comercial de la producción en cada una de las cosechas de análisis.

2.2.1 Área sembrada con café

Con base en el Censo Cafetalero contratado por ICAFE al Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), el cual ya fue concluido en todas las regiones cafetaleras del país, el área cafetalera nacional se estima actualmente en 97 614 hectáreas, lo que significa que en término de cinco años la superficie cafetalera de nuestro país se ha reducido un 13.9 por ciento que en términos absolutos equivale a casi 16 mil hectáreas, si se compara con las 113 386 hectáreas determinadas con el estudio contratado por el ICAFE al CATIE en el año 2001, el cual fue realizado con base en fotografías aéreas y visitas al campo.

A continuación se puede apreciar la distribución del área cafetalera de Costa Rica, con base en las regiones cafetaleras definidas en el artículo 73 del Reglamento de la Ley 2762.

**Tabla 2-2. Área Nacional Cafetalera
Datos en Hectáreas
Años 2001 a 2004 y 2005**

Región Cafetalera	Área Cafetalera según Estudio		Diferencia
	CATIE-ICAFE Año 2001	INEC-ICAFE Años 2004 y 2005	
Valle Central	18 198	15 432	-2 766
Valle Occidental	25 476	22 530	-2 946
Turrialba	11 912	10 006	-1 906
Pérez Zeledón	18 645	14 849	-3 796
Coto Brus	11 633	10 283	-1 350
Los Santos	24 381	22 291	-2 090
Zona Norte	3 141	2 223	-918
Área Nacional	113 386	97 614	-15 772

Fuentes: ICAFE, CATIE e INEC

2.2.2 Distribución de la producción por regiones cafetaleras

La tabla que se presenta a continuación fue elaborada con base en las nóminas de productores presentadas al ICAFE por las firmas beneficiadoras, en la misma se puede observar una comparación de la producción de café por regiones cafetaleras entre las cosechas 2003-2004 a 2005-2006.

**Tabla 2-3. Producción de Café Fruta por Región Cafetalera
Datos en Fanegas
Cosechas 2003-2004 a 2005-2006**

Región Cafetalera	2003-2004		2004-2005		2005-2006	
	Fanegas	Porc.	Fanegas	Porc.	Fanegas	Porc.
Valle Central	535 662	19.2%	448 692	17.8%	459 230	19.7%
Valle Occidental	608 847	21.8%	446 771	17.8%	490 822	21.0%
Turrialba	230 508	8.3%	164 277	6.5%	160 420	6.9%
Pérez Zeledón	445 095	16.0%	383 594	15.3%	373 865	16.0%
Coto Brus	259 882	9.3%	238 677	9.5%	168 724	7.2%
Los Santos	639 993	22.9%	764 503	30.4%	638 675	27.4%
Zona Norte	69 881	2.5%	67 930	2.7%	41 911	1.8%
Prod.Nacional	2 789 868	100.0%	2 514 444	100.0%	2 333 647	100.0%

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

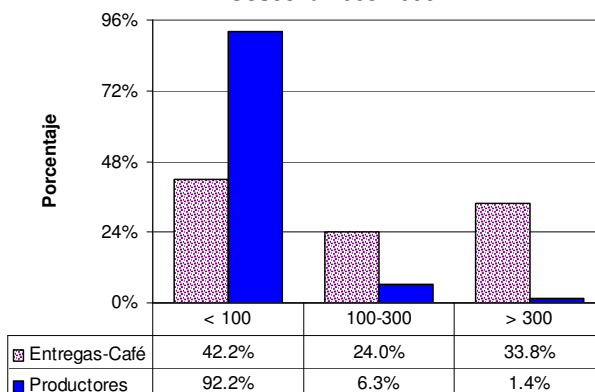
2.2.3 Productividad del cultivo de café

A raíz de la reducción del área cafetalera, la menor asistencia de los cafetales y la caída de la producción nacional de café, se ha registrado una disminución importante en la productividad del cultivo de café. Con base en datos históricos de área sembrada, se estima que la productividad del café a nivel nacional en la cosecha 2000-2001 fue de 29.54 fanegas por hectárea y con los datos actuales de área, el nivel de productividad bajó a 23.86 fanegas por hectárea para la cosecha 2005-2006.

2.2.4 Productores de café por volumen de producción

La producción cafetalera de Costa Rica está concentrada principalmente en miles de pequeños productores. El 92.2 por ciento de ellos registran entregas inferiores a las 100 fanegas de café con un aporte en conjunto del 42.2 por ciento de la producción nacional, esto para la cosecha 2005-2006.

Gráfico 2-2. Caficultores según la Cantidad de Café Entregado a las Firmas Beneficiadoras Cosecha 2005-2006



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

2.3 Beneficiado de café

2.3.1 Firmas beneficiadoras por cantidad de café recibido

Las tabla 2-4 incluye la distribución de las firmas beneficiadoras de acuerdo con la cantidad de café procesado en las cosechas 1995-1996 y 2005-2006, además proporciona información respecto al volumen de café procesado por rango de tamaño beneficio para las mismas cosechas.

Tabla 2-4. Firmas Beneficiadoras por Volumen de Café Procesado - Número Firmas y Fanegas Cosechas 1995-1996 y 2005-2006

Café Declarado (fan)	Cosecha 1995-96		Cosecha 2005-06	
	Nº Firmas	Fanegas	Nº Firmas	Fanegas
< 3 000	7	8 948	38	48 589
>= 3 000 ; < 10 000	12	75 290	29	166 224
>= 10 000 ; < 30 000	36	650 288	19	353 599
>= 30 000 ; < 70 000	24	1 040 111	21	1 016 959
>= 70 000	16	1 630 071	6	748 278
Nacional:	95	3 404 707	113	2 333 648

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

Es importante observar que en el transcurso de 10 años cosecha la cantidad de beneficios que procesaron menos de 3 000 fanegas cada uno, pasó de 7 a 38 plantas. Para la cosecha 1995-1996 este grupo de beneficios en conjunto procesaron el 0.26% de la producción nacional cafetalera, mientras que en la cosecha 2005-2006 su participación fue del 2.08 por ciento. Por su parte, los beneficios que procesaron entre 3 000 y 10 000 fanegas también aumentaron su importancia en el periodo analizado, al pasar de 12 a 29 firmas entre las cosecha 1995-96 y 2005-06.

Caso contrario ocurrió con las firmas beneficiadoras que procesaron más de 70 mil fanegas, el grupo beneficio que cumplían dicha condición, sumaron un total de 16 firmas para la cosecha 1995-1996 y su participación en la producción nacional de café fue del 47.9 por ciento. Para la cosecha 2005-2006 solo 6 plantas se ubicaron en este rango de producción y el volumen de café fruta procesado en conjunto alcanzó el 32 por ciento nacional.

El comportamiento descrito anteriormente, ha sido propiciado a cambios experimentados en el ámbito de la demanda del mercado mundial de café, donde han aparecido grupos de comerciantes y/o tostadores que buscan café directamente de productores, así como otros que se interesan en cafés de regiones cafetaleras específicas cuyo producto ofrece características organolépticas y/o sociales especiales. Estas modificaciones en la demanda mundial de café ha impulsado a muchos productores a instalar sus propias plantas de beneficio donde procesan su propio café y el de vecinos cercanos, esto les permite comercializar directamente su producto.

2.3.2 Tipos de café procesados por las firmas beneficiadoras

El 82.4 por ciento del café procesado por los beneficios en la cosecha 2005-2006 correspondió a café convencional, el 14.0 por ciento a café diferenciado, el 2.9 por ciento a café veranero y el 0.7 por ciento a café orgánico.

Tabla 2-5 Producción de Café Fruta por Tipos / Fanegas de Café Cosecha 2005-2006

Tipo-Café	2005-2006	
	Fanegas	Porc.
Convencional	1 922 296	82.37%
Diferenciado	326 922	14.01%
Veranero *	68 982	2.96%
Orgánico	15 448	0.66%
Nacional	2 333 648	100.00%

*/ Tipo de café que se produce principalmente en Pérez Zeledón.

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

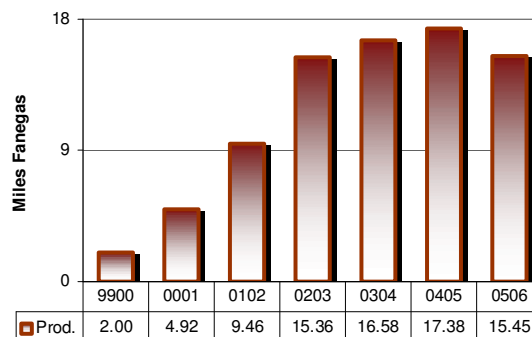
A continuación se presenta un breve análisis del comportamiento del café orgánico y café diferenciado.

A. Café orgánico

Desde la cosecha 1998-1999 el ICAFE autorizó a las firmas beneficiadoras que así lo quisieran: recibir, procesar, comercializar y liquidar por separado café orgánico, siempre y cuando cumplieran con los requisitos establecidos, entre ellos el más importante fue que los productores y el beneficio estuviesen certificados por una empresa autorizada para tal fin. Durante la cosecha 2005-2006 las firmas beneficiadoras autorizadas para procesar este tipo de café, declararon al ICAFE la cantidad de 15 448 fanegas de café fruta, lo que represento el 0.7% de la producción nacional.



Gráfico 2-3. Producción de Café Orgánico Miles de Fanegas de Café Fruta Cosechas 1999-2000 a 2005-2006



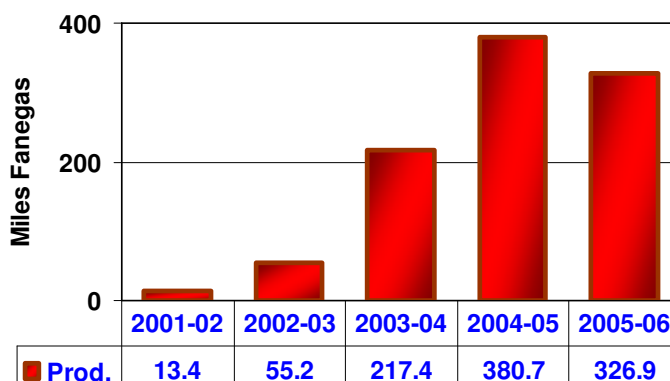
Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

Es importante anotar que Costa Rica en conjunto con Brasil, Perú, México, Nicaragua, el Salvador y Colombia son actualmente los principales productores de café orgánico.

B. Café diferenciado

El siguiente gráfico presenta el comportamiento de la producción de café registrado bajo la modalidad de café diferenciado. En la cosecha 2005-2006 se inscribieron en los registros del ICAFE 19 firmas beneficiadoras dispuestas a recibir y procesar este tipo de café, al final de la cosecha el volumen de café diferenciado procesado sumó una participación bastante significativa del 14 por ciento del total de la producción nacional.

Gráfico 2-4. Producción de Café Diferenciado
Miles de Fanegas de Café Fruta
Cosechas 2001-2002 a 2005-2006



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

Para enfrentar la crisis de precios internacionales, el Instituto del Café de Costa Rica en conjunto con el sector cafetalero definió como estrategia general del país el diferenciar nuestro café en los mercados internacionales con base en el factor calidad. Acorde con este objetivo se decidió autorizar el pago de una liquidación diferenciada a aquellas firmas beneficiadoras que se comprometieran a cumplir con los requisitos contemplados en el procedimiento de café diferenciado, elaborado para tal propósito. El más importante de ellos, es que la firma beneficiadora se compromete a realizar el proceso de recibo, procesamiento, almacenamiento y comercialización, totalmente por separado del resto de café fruta que reciba.

2.4 Comercialización del café costarricense

Con base en los contratos de compra y venta de café para la exportación y el consumo nacional tramitados en el ICAFE durante la cosecha 2005-2006, se registraron 1 817 758 quintales de café oro vendidos para la exportación (79.58% del total) y 466 485 quintales vendidos para el mercado nacional (20.42% del total). Los contratos de exportación de la cosecha 2005-2006 inscritos ante el ICAFE promediaron un precio rieles de US\$118.46, mientras que el café vendido para consumo nacional promedió un precio de US\$92.46 por quintal. En esta cosecha el precio del café de consumo nacional representó el 78,05 por ciento del precio promedio del café vendido para el mercado externo.

2.4.1 Ventas de café para el mercado nacional

Sobre el comportamiento de la comercialización del café para consumo nacional, en la siguiente tabla puede apreciar que por segunda año consecutivo el porcentaje de café destinado a consumo interno representa alrededor del 20% de la producción nacional, cuando la moda en cosechas anteriores era entre un 10 y 14 por ciento.

**Tabla 2-6. Producción y Comercialización de Café
Sacos 46 kg - Cosechas 2003-2004 a 2005-2006**

Concepto	Cosecha		
	2003-2004	2004-2005	2005-2006 *
Producción	2 746 909	2 487 636	2 284 243
Exportación	2 392 155	2 009 478	1 817 758
Porcent.	87.09%	80.78%	79.58%
Cons.Nal.	354 754	477 747	466 485
Porcent.	12.91%	19.20%	20.42%

*/ Cifras sujetas a ajustes

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

**Tabla 2-7. Precios de Exportación y Consumo
Nacional - Cosechas 2003-2004 a 2005-2006
Precios US\$ por quintal**

Concepto	Cosecha		
	2003-04	2004-05	2005-06 *
1. Exportación	81.40	109.73	118.46
2. Cons.Nal.	49.75	99.03	92.46
Relación (2/1)	61.1%	90.3%	78.1%

*/ Cifras sujetas a ajuste

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

En el anexo 15 se puede observar el comportamiento de los precios de venta del café costarricense, tanto para exportación como para consumo interno, estadísticas para el periodo comprendido entre los años cosecha 1994-1995 a 2005-2006. Adicionalmente, se dispone en este anexo de información sobre el precio promedio de liquidación al productor y el tipo de cambio promedio para cada cosecha.

2.4.2 Importaciones de café

La importaciones de café en nuestro país no representan volúmenes significativos comparados con el consumo nacional. La forma más importante de café importado es el descafeinado, seguido por los extractos, esencias y concentrados de café, dentro de esta última categoría se tiene el café soluble.

**Tabla 2-8. Importaciones de Todas las Formas de Café
de Todo Origen - Datos en Kilogramos *
Años Calendario 2002 a 2005**

Forma del Producto	Año Calendario			
	2002	2003	2004	2005
a. Café sin tostar				
Sin Descafeinar	61	46	264	1 078
Descafeinado	73 179	101 529	103 758	109 042
b. Café tostado				
Sin Descafeinar	5 291	10 440	8 217	148 087
Descafeinado	3 781	2 432	1 631	7 992
c. Extractos, esencias y concentrados de café				
Café instantáneo	45 645	42 770	59 536	96 877
Otras formas	29 445	40 861	60 135	46 408
Preparaciones a base de ...(c)	129 136	188 030	78 646	54 881
Demás sucedaneos de café	38	702	89	1 344

*/ No equivalentes a café oro

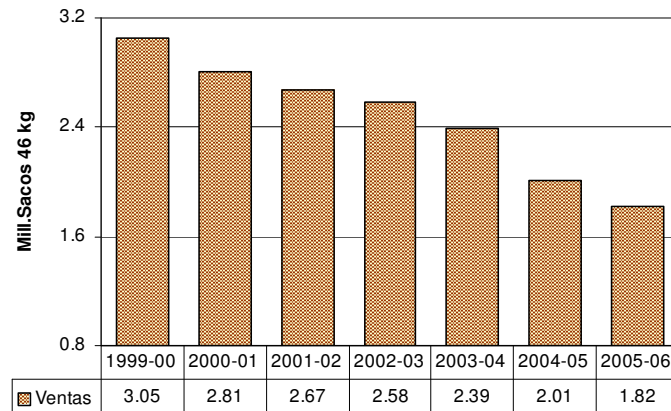
Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

2.4.3 Ventas de café para exportación

La tendencia bajista en el nivel de producción durante los últimos seis años cosecha ha influido en la disponibilidad de café para ser comercializado en mercados internacionales. Según se observa en el siguiente gráfico, el café de la cosecha 2005-2006 muestra una disminución del 9.4 por ciento en ventas

de café de exportación respecto al periodo anterior, al pasar de 2.01 millones de sacos de 46 kilogramos en la cosecha 2004-2005 a 1.82 millones en la cosecha 2005-2006.

Gráfico 2-5. Ventas de Café para Exportación
Millones Sacos de 46 kg
Cosechas 1999-2000 a 2005-2006

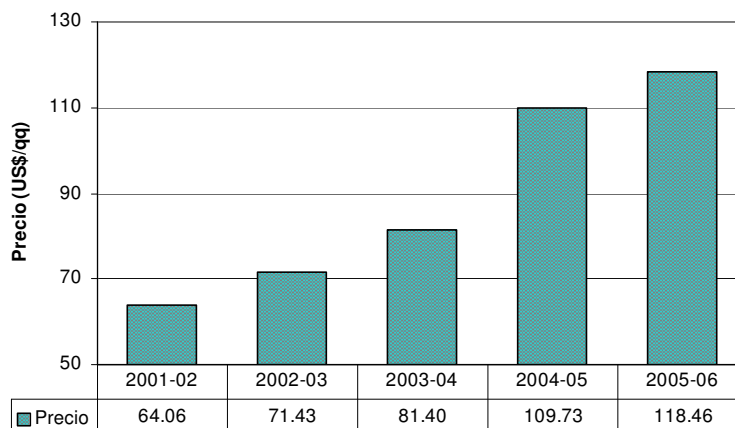


Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

A. Precio de venta para café de exportación

Las ventas de café de la cosecha 2005-2006 con destino a los mercados internacionales obtuvo un precio unitario promedio de US\$118.46 rieles por quintal de café oro, esto es un 7.95 por ciento superior al promedio registrado para la cosecha 2004-2005 que fue de US\$109.73 por quintal y un 45.5 por ciento más alto que el promedio de la cosecha 2003-2004.

Gráfico 2-6. Precio Rieles Promedio de Exportación
Precios en US\$ por Saco 46 kg
Cosechas 2001-2002 a 2005-2006



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

Es importante apreciar la tendencia alcista de los precios del café costarricense en las últimas cuatro cosechas, lo cual está muy relacionado con la recuperación de los precios Internacionales del grano por las razones ya comentadas en el capítulo anterior.

B. Valor de las ventas de café para exportación

A pesar de que la ventas para exportación disminuyeron en el año cosecha un 9.54 por ciento con respecto al periodo anterior, el valor monetario acumulado de las mismas presentó solamente un descenso del 2.45 por ciento, generando ingresos por US\$221.66 millones respecto a los US\$227.22 millones del período 2004-2005. Este comportamiento se debe a la recuperación de los precios ya comentado anteriormente.

Tabla 2-9. Volumen, Precios y Valor Total de las Ventas de Café para Exportación Cosechas 2004-2005 a 2005-2006

Año Cosecha	Volumen Sacos 46 kg	Precio FOB US\$/qq	Valor FOB Mill. US\$
2004-2005	2 009 478	113.08	227.22
2005-2006 *	1 817 758	121.94	221.66
Variación(%)	-9.54%	7.84%	-2.45%

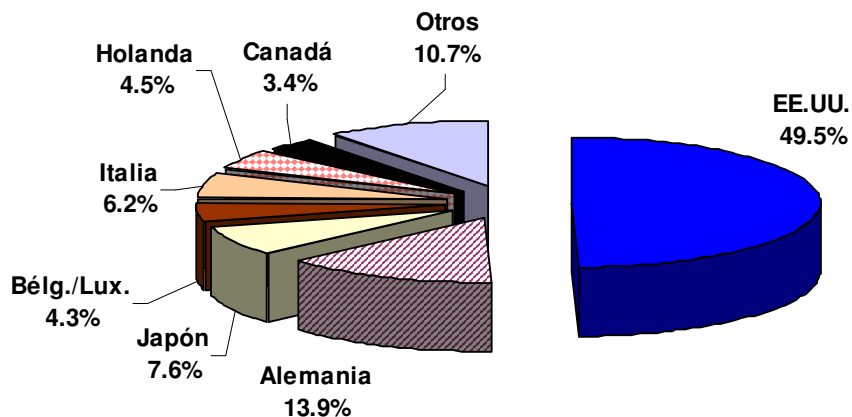
*/ Cifras sujetas a ajuste

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

C. Principales mercados de exportación

El gráfico que se presenta a continuación muestra que el principal país destino de las exportaciones costarricenses de café ha sido y sigue siendo Estados Unidos de América, al adquirir en promedio el 49.5 por ciento de nuestro café de exportación en el periodo comprendido entre los años cafetaleros 2003-2004 a 2005-2006, seguido por Alemania con el 13.9 por ciento y por Japón con el 7.6 por ciento.

Gráfico 2-7. Exportaciones de Café Oro por País Destino Participación Porcentual - Promedio de Años Cafetaleros 2003-2004 a 2005-2006



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

La tabla 2-10 presenta un análisis comparativo entre los destinos de exportación de café de Costa Rica para los años cafetaleros 1995-1996 y 2005-2006. Es importante resaltar el comportamiento de determinados destinos durante los periodos analizados.

Tabla 2-10. Exportaciones de Café por País Destino - Análisis Comparativo
Exportaciones en Sacos de 46 kg
Años Cafetaleros 1995-1996 y 2005-2006

Destino	Año Cafetalero		Destino	Año Cafetalero	
	1995-1996	2005-2006		1995-1996	2005-2006
EE.UU.	638 978	943 397	Suecia	47 315	22 275
Alemania	582 907	187 471	Israel	22 740	21 389
Japón	91 218	124 046	Australia	35 092	17 360
Bélgica/Luxemburgo	199 520	103 575	Suiza	52 162	5 998
Italia	219 278	98 840	Finlandia	123 395	4 950
Holanda/Países Bajos	277 355	98 265	Dinamarca	32 493	4 593
Canadá	61 153	71 310	Noruega	17 686	1 763
Francia	285 676	29 078	Irlanda	3 378	1 650
Reino Unido	324 247	28 518	Rep.Popular China	0	603
Portugal	30 158	24 038	Rusia	896	413
España	125 864	22 838	Otros	139 432	23 053

Exportaciones Totales (qq)

Año	1995-1996	3 310 942
Cafetalero	2005-2006	1 835 420

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

- ✓ Merece especial importancia el comportamiento de las exportaciones de café costarricense con destino los Estados Unidos de América. El volumen exportado a esta nación creció casi un 50 por ciento en un lapso de 10 años, al pasar de 639 mil sacos de 46 kilogramos en el año cafetalero 1995-96 a 943 mil quintales en el año cafetalero 2005-06, con una importancia relativa del 19.3 y 51.4 por ciento con respecto al total exportado por nuestro país en esos años, respectivamente.
- ✓ Destaca también el crecimiento de las exportaciones con destino a Japón, quien desde el periodo 2003-2004 es el tercer destino en importancia para el café costarricense. En el periodo de 10 años analizado las exportaciones hacia este país aumentaron un 36 por ciento.
- ✓ Caso contrario ha sucedido con las exportaciones orientadas al Reino Unido, las cuales han caído abruptamente, al pasar de 324 mil sacos de 46 kilogramos en el periodo 1995-1996 a 28.5 mil sacos en el periodo 2005-06. Otros países que presentan una reducción bastante significativa en el periodo estudiado son los siguientes: Alemania, Bélgica/Luxemburgo, Holanda/Países Bajos, Francia y España.
- ✓ Es importante anotar que Costa Rica también ha perdido mercado en los Países Nórdicos que son los principales consumidores a nivel per cápita en el mundo. Esto se refleja observando el comportamiento de las exportaciones con destino a Finlandia, Dinamarca, Noruega y Suecia. En el año cafetalero 1995-96 se exportó a estos cuatro países un total de 221 mil quintales y actualmente se les exporta solamente alrededor de 33.6 mil sacos de 46 kilogramos de café oro.
- ✓ Otro dato a mencionar es que las exportaciones de café costarricense con destino a la República Popular China y hacia Rusia son cantidades insignificantes hasta el momento, lo que indica que hay que explorar más estos mercados.

En el anexo 16 se presenta información sobre las exportaciones de café costarricense por país de destino, para el periodo comprendido entre los años cafetaleros 1997-1998 a 2005-2006.

2.5 Precio de liquidación al productor

El precio promedio de la liquidación final de la cosecha 2005-2006 a escala nacional se estima en aproximadamente en CR¢44 178.45 por fanega de café fruta, que comparado con la cosecha anterior

significa un incremento del 13.01 por ciento, en términos absolutos esto equivale a un incremento ligeramente superior a los CR¢5 000 por fanega. Este comportamiento obedece a un efecto combinado de diversos factores que inciden en el precio de liquidación, entre ellos:

- La recuperación de los precios internacionales del café.
- El tipo de cambio promedio registrado en que se negociaron las divisas que se generaron por las ventas de café.

Tabla 2-11. Precio Promedio Rieles de Exportación y Precio Promedio de Liquidación al Productor Cosechas 2003-2004 a 2005-2006

Concepto	Cosecha		
	2003-2004	2004-2005	2005-2006
Precio Rieles (US\$/qq)	81.40	109.73	118.46
Cambio	13.96%	34.80%	7.96%
<u>Precio de Liquidación</u>			
Final(¢/fan)	25 516.51	39 093.98	44 178.45
Cambio	27.40%	53.21%	13.01%
Tipo de Cambio (¢/US\$)	420.19	462.21	500.34

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

El precio de liquidación varía entre regiones cafetaleras, debido a la incidencia de factores como el precio de exportación y de consumo local, la proporción de café destinado a cada uno de estos mercados, el rendimiento de beneficiado, el tipo de cambio en que se vendieron los dólares, los costos de operación del beneficio, entre otros.

2.6 Aporte del café a la economía nacional

De acuerdo con los datos proporcionados por el Banco Central de Costa Rica, el subsector café generó en el año 2005 la cantidad de 232.7 millones de dólares FOB en divisas para el país, lo que significa un aumento del 17.8 por ciento con respecto al año anterior. Este comportamiento obedece básicamente, a la recuperación de los precios internacionales del café, por las razones ya explicadas en apartados anteriores.

El sector café ha venido disminuyendo paulatinamente su importancia como generador de divisas para la economía costarricense. Esto se debe a todos los esfuerzos realizados para fomentar la inserción del país a la economía mundial, entre ellos la obtención del acceso preferencial al mercado de los Estados Unidos de América, la adhesión al GATT (hoy OMC) y la negociación de tratados bilaterales han tenido como resultado el incremento y la diversificación de las exportaciones. Esto ha permitido que las exportaciones de bienes se hayan incrementado de US\$912 millones en 1980 a US\$7 026 en el año 2005, además ahora se exporta una mayor variedad de productos que antes, por ejemplo en el año 2005 de acuerdo con las estadísticas de PROCOMER se exportaron más de 3 600 productos.

A pesar de lo antes expuesto, no hay que dejar de lado la importancia social del café. Históricamente ha sido una fuente principal de trabajo para un número significativo de familias rurales y el motor de la economía de las regiones cafetaleras.

3.

Informe de Labores del Instituto del Café de Costa Rica

Informe de Labores – ICAFE

3.1 Gerencia Técnica

A continuación se presenta un resumen de las labores realizadas por las diferentes unidades que conforman la Gerencia Técnica durante el periodo octubre 2005 a setiembre 2006, en cumplimiento de las responsabilidades asignadas en las áreas de investigación, transferencia de tecnología, control de calidad del café en fruta y la ejecución de proyectos especiales.

3.1.1 Programa de Regionalización

A. Área de Investigación

◆ Pérez Zeledón

El área de investigación de la Regional de Pérez Zeledón mantuvo en operación 22 sitios experimentales entre ensayos y parcelas de investigación

Además se establecieron almácigos de investigación de café injertado de Catuaí y Caturra sobre los patrones IAPAR 59 y la variedad Nemaya, que estarán listos para ser llevados a campo a partir del 2007.

Dentro del proyecto de investigación se destacan los trabajos en broca y mejoramiento genético. En manejo de broca sobresale el trabajo de Prototipos de trampas y en mejoramiento genético los trabajos de maduración tardía y el proyecto de híbridos F1.

◆ Coto Brus

Se conducen parcelas experimentales en las áreas de nutrición mineral, ya que los suelos de la región presentan características bastante particulares por su origen y condición pluviométrica, esta misma condición hace que algunas enfermedades tengan un comportamiento bastante particular, además de estudios sobre nuevas opciones varietales para la zona como son los híbridos F1 y materiales de maduración tardía. En total se tiene en ejecución siete ensayos.

◆ Turrialba

Se conducen 19 experimentos que tienen como objetivo dar solución a los diferentes problemas tecnológicos de la región y ofrecer nuevas alternativas productivas para la región

Destacan los trabajos que se realizan en el área de mejoramiento genético y que generan resultados interesantes en alternativas de control y nuevas opciones productivas para la región.

◆ Los Santos

En la región de Los Santos se conducen 16 experimentos con el objetivo de buscar soluciones a los principales problemas tecnológicos presentes en la región, dando énfasis a los estudios de suelos y fitopatología.

◆ Valle Occidental

Las actividades en el área de investigación estuvieron dirigidos a los estudios de mejoramiento genético en lo correspondiente a la evaluación de Híbridos F1 a través de experimentos críticos y parcelas de observación. Los resultados obtenidos hasta ahora permiten identificar los materiales más

sobresalientes en cuanto a su expresión productiva y comportamiento agronómico bajo condiciones de la región, asimismo los muestreos para determinación de la calidad de taza, estarán aportando información valiosa en relación con la calidad de la bebida. Además se conducen experimentos de fitopatología específicamente investigaciones en ojo de gallo siempre de mucha importancia para varias zonas de la región, los cuales están aportando en este mismo año, información valiosa para reforzar las estrategias de manejo y control de la enfermedad.

◆ Valle Central

Destaca muy especialmente los esfuerzos realizados en el avance de los experimentos y parcelas de Híbridos F1 y con materiales que indican tener alguna resistencia a nemátodos como el Nemaya. Mediante la evaluación de Híbridos F1, se ha logrado identificar los materiales más sobresalientes en cuanto a su expresión productiva, bajo condiciones agroecológicas diferentes, de los cuales ya se han descrito tres materiales como objeto de seguimiento y cinco como promisorios.

Asimismo, se han venido incrementado las actividades de estudio y evaluación en experimentos de manejo agronómico a través del estudio de nuevos sistemas de cultivo, como el asocio con especies de sombra y su relación con el contenido nutricional en el suelo. En los experimentos de manejo agronómico se determinó un efecto favorable en la fertilidad del suelo, cuando se maneja el cultivo con sombra de Ingas y de Erythras. La posibilidad de mejorar la productividad en las áreas de café destinadas a la producción de café orgánico mediante la incorporación paulatina del sistema en transición; se constituye en alternativa económica de interés para el manejo de nuevos sistemas de producción. El manejo del cultivo con sombra de Erythrina poeppigiana, ha demostrado tener un efecto positivo en el contenido nutricional de los suelos, la condición agronómica y la productividad de los cafetos, a pesar de la ausencia de la fertilización química nitrogenada.

B) Área Transferencia de Tecnología

Otro de los objetivos básicos de las sedes regionales es transferir la tecnología que se genere y suministrar asistencia técnica a los diferentes integrantes del sector cafetalero. Mediante visitas a fincas, charlas, cursos, demostraciones, giras, seminarios y material divulgativo y otras actividades se le llevó la información tecnológica al sector cafetalero en las diferentes regiones del país. En la siguiente tabla se resume las principales actividades de transferencia de tecnología realizadas con el sector cafetalero, durante el periodo octubre 2005 a setiembre 2006.

**Resumen de Actividades de Transferencia de Tecnología.
Periodo: octubre 2005 a setiembre 2006**

Concepto	Oficina Regional						Total
	Pérez Z.	Coto B.	Turrialba	L.Santos	V. Occidental	V. Central	
Nº de fincas visitadas	198	123	145	127	582	212	1 387
Hectáreas	1 995	1 542	1 065	672	5 557	3 838	14 668
Actividades grupales	113	87	35	65	131	95	526
Asistentes	1 950	883	714	1 458	2 251	1 387	8643
Publicaciones	06	4	3	08	12	3	36
Reuniones con el sector	10	8	19	16	20	6	79
Visita a beneficiarios Proyecto almacigo	20	17	17	30	14	69	167

Con estas actividades se ha tratado de llevar al sector productor un mensaje técnico, acorde con las necesidades detectadas mediante diagnósticos y evaluaciones regionales.

Las actividades grupales que más se realizaron fueron charlas, reuniones y demostraciones, por ser las que mejor se ajustan a los temas requeridos.

Es importante destacar que durante el periodo informado se realizó un seminario en cada región, en los cuales se impartieron charlas de interés para los asistentes, entre ellas información relacionada con el mercado de café, manejo integrado de la broca, entre otras. La asistencia total a los seis seminarios, superó las 600 personas.

La divulgación escrita también fue un elemento indispensable en la transferencia de tecnología. Se aprovechó al máximo los boletines informativos de las sedes regionales, brochures y despleables.

C) Área de calidad

Se continúa desarrollando diferentes labores en las regiones cafetaleras, con el fin de concientizar al sector productor sobre la importancia de recolectar el grano con el menor porcentaje de verde y sin materia extraña. Para ello se coordina con la Gerencia de Promoción la ejecución del proyecto.

D) Área de inspección operativa

Con el objetivo de velar por las apropiadas relaciones de los diversos sectores que conforman la actividad cafetalera, según lo establecido por la Ley 2762, el personal de las sedes regionales ejecutan varias labores de inspección operativa, entre ellas la revisión y sellado de medidas, el registro de recibidores y la toma de muestras de café de exportación.

Revisión y Sellado de Medidas (Periodo 2005-06)

Regional	Unidades de Medida		Total
	Cajuelas	Angarillas	
Pérez Zeledón	361	326	687
Coto Brus	195	251	446
Turrialba	155	143	298
Los Santos	89	70	159
Valle Occidental	130	136	266
Valle Central	155	152	307
Total Nacional	1 085	1 078	2 163

E) Muestreo de Aguas Residuales

Dentro de los servicios que brindan las sedes regionales al sector beneficiador, se encuentra el monitoreo de las aguas residuales del beneficiado de café, requisito necesario para conocer el funcionamiento de los sistemas de tratamiento de aguas, que es insumo básico para el reporte operacional que deben brindar los beneficios al Ministerio de Salud, así como para análisis de rutina.

Número de Muestras de Aguas Residuales (Periodo 2005-06)

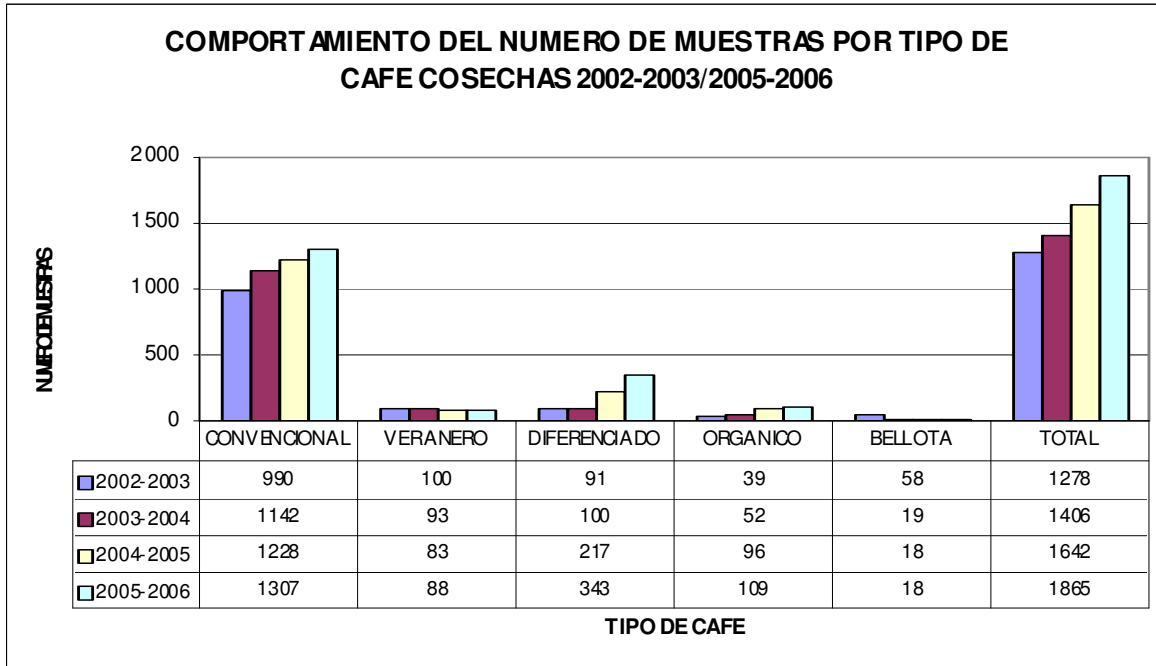
Regional	Número Muestras
Pérez Zeledón	02
Coto Brus	04
Turrialba	15
Los Santos	16
Valle Occidental	18
Valle Central	13
Total Nacional	68

F) Toma de muestras de rendimiento de beneficiado

Las sedes regionales del Instituto del Café de Costa Rica apoyan el Programa Nacional de Rendimientos de Beneficiado, en lo que respecta a la toma de muestras en las diferentes firmas

beneficiadoras que operan en el área de influencia que les corresponde. La toma de muestras de rendimientos se realiza en el transcurso de cada una de las épocas de maduración de café (inicio, óptimos y finales) y el tamaño de casa una corresponde a 2 cajuelas.

En el siguiente gráfico se incluye el comportamiento del número de muestras de rendimiento de beneficiado por tipo de café, recolectadas durante las cosechas 2002-2003 a 2005-2006.



G) Verificación de exportaciones

En los últimos periodos muchos de los beneficios inscritos realizan directamente la exportaciones desde su sede, esta situación genera una mayor demanda en el servicio de verificación de exportaciones, el cual el ICAFE cubre con el personal regionalizado, a continuación se presenta el detalle de dicha labor.

Número de inspecciones de exportaciones (Periodo 2005-06)

Regional	Número Muestras
Pérez Zeledón	6
Coto Brus	0
Turrialba	7
Los Santos	49
Valle Occidental	59
Valle Central	15
Total Nacional	136

H) Actividades relacionadas con broca

La capacitación en el manejo integrado de la broca del fruto del cafeto sigue siendo una de las actividades prioritarias de las sedes regionales, dando como resultado que gran cantidad de las actividades de transferencia de tecnología se relacionen con éste tema. Los eventos que se realizan son de tipo demostrativo, práctico y magistral, teniendo como objetivo la concientización al productor hacia el poder convivir con la plaga, sin que ésta le cause impacto económico. Se considera que se tiene una

cobertura importante por medio de las actividades individuales y grupales, en donde se logra tener un acercamiento directo y continuo con los diferentes actores de la cadena, con esta estrategia se pretende transferir tecnología para que la adopción tecnológica se logre eficientemente.

En el período 2005/2006 las actividades relacionadas con la broca involucraron varios trabajos de investigación, capacitación en manejo de la plaga, venta de trampas y difusores y distribución del hongo *Beauveria bassiana*.

I) Otras actividades realizadas por las Sedes Regionales

Otras actividades ejecutadas por las sedes regionales durante el periodo octubre 2005 a setiembre 2006 son las siguientes:

- ◆ Venta de semilla certificada de café.
- ◆ Producción de almácigo de café
- ◆ En la regional de Pérez Zeledón se le da mantenimiento a los lotes de café establecidos en la Finca experimental La Palmira
- ◆ El servicio ofrecido por el laboratorio de suelos y foliares de la Regional de Pérez Zeledón. Este servicio se ha orientado al análisis de suelos y foliares. En la siguiente tabla se presenta un detalle de la cantidad de muestras analizadas durante el periodo 2005/2006.

Detalle	Suelos	Foliares	Aguas Residuales	Otros Análisis Especiales (Boro, Azufre, *Cloro, etc.)	Total
Productores	1 045	13	0	0	1 058
Investigación	171	219	0	140	530
Venta de servicios	19	19	1	27	66
Total	1 235	251	1	167	1 654

- ◆ En las regionales de Turrialba y los Santos se continúa con el proyecto Denominaciones de Origen, con el objetivo de caracterizar la bebida de la región de Orosi y los Santos, respectivamente.
- ◆ En la región de los Santos se realizaron 52 muestreos de *Xylella fastidiosa*, con el objetivo de monitorear el estado de la plaga.

3.1.2 Programa de Investigación

Al iniciar el ejercicio presupuestario 2005-2006 se retomó el proyecto de investigación de café, centralizando las gestiones en CICAPE, el periodo de reclutamiento y ajuste del proyecto dio como resultado una propuesta que se resume a continuación.

Se mantendría como siempre un esquema de investigaciones en CICAPE, en las regiones y en fincas de productores, esto con el propósito de asegurar que la información se genere en los sitios en donde va a ser implementada la recomendación y una adopción más rápida de la tecnología.

Líneas de investigación Unidad de investigación CICAPE 2006

Programa	Línea de investigación
ENTOMOLOGÍA y NEMATOLOGÍA	Determinación de la pérdida causada por la Broca
	Dinámica poblacional de la Broca en los frutos del suelo
	Control etológico de la Broca
	Control de Broca con <i>Beauveria bassiana</i>
	Control químico de Broca
	Control de Broca con parasitoides
	Proyecto diagnóstico, manejo y control de nemátodos
	Estudios conjuntos con otras instituciones
	Producción de parasitoides de la Broca
FITOPATOLOGÍA	Estudios sobre el patosistema <i>Mycena citricolor/Coffea arabica</i>
	Estudios sobre el patosistema <i>Xylella fastidiosa/Coffea arabica</i>
	Estudios sobre el patosistema de otros patógenos de café
	Protocolo de fermentación líquida para la producción de <i>B. bassiana</i> .
	Producción de <i>Beauveria bassiana</i> .
MEJORAMIENTO GENÉTICO	Selección de la variedad "Venecia"
	Híbridos F1 multiplicados por embriogénesis somática
	Introducción y evaluación de materiales de maduración tardía
	Resistencia genética hacia nemátodos y suelos de baja fertilidad
	Producción y desarrollo de almácigos para investigación
	Lotes fundación de variedades
	Convenio de investigación con otras instituciones: (Genoplant)
	Fertilización bajo el concepto de agricultura de precisión
	Caracterización nutricional de las plantaciones de Los Santos
	Establecimiento de niveles críticos de fósforo y calcio en el suelo para el cultivo de café
	Estudios sobre encalado
	Proyecto Fertirriego por goteo en café
	Influencia de la fuente de potasio sobre la producción y calidad de la cosecha
	Evaluación de "Fórmulas Completas" Físicas vs Químicas
	Fraccionamiento de la fertilización
	Dosis de fertilización con potasio en Coto Brus
	Fertilización de almácigo en tubotes
	Efecto de la carga productiva sobre el desarrollo radicular
	Fertilización de almácigo en bolsas
Proyecto evaluación de la fertilidad actual de los suelos de C.R	

A) Proyecto Denominación de Origen

Se presenta a continuación un resumen de actividades del proyecto:

- Se entregó la justificación técnica y económica sobre la ejecución de la primera subvención a la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI).
- Se concluyó el estudio de caracterización histórica de la caficultura de la región de Tarrazú (incluye la determinación de los núcleos de élite).
- Avance en la caracterización organoléptica del café de la región de Tarrazú y su conclusión en la región de Orosi.
- Avances en la construcción de insumos de apoyo para la delimitación de las regiones candidatas a la DO (mediante el análisis de los resultados de catación y de análisis multicriterio a través del sistema de información geográfica).
- Se realizaron gestiones con la Dirección de Propiedad Industrial del Registro Nacional del Ministerio de Justicia para conocer los avances del Reglamento de las Denominaciones de Origen.
- Se contrató una socióloga para continuar con las gestiones de organización de los involucrados en el proceso de construcción de los pliegos de condiciones de la denominación de origen en ambas regiones.
- Visita de evaluación y seguimiento del Proyecto por parte del Ing. Ramón Fisac, experto del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España en temas de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.
- Se implementó un proceso de seguimiento de los resultados del proyecto por medio de informes mensuales ante la Junta Directiva del ICAFE y la AECI.

B) Sistema de Información Geográfica (SIG-ICAFE)

Se presenta a continuación un resumen de actividades del proyecto:

- ◆ Se generó una interfase gráfica para la actualización permanente de las capas de recibidores y beneficios, húmedos y secos.
- ◆ Se conceptualizaron los primeros elementos encaminados a la creación de un mapa actualizado de suelos de la región de Tarrazú, a partir de muestreos sistemáticos cada 10 Ha, por medio de procesos de interpolación espacial geoestadística.
- ◆ Se apoyó la creación de un índice de investigaciones en formato electrónico para ser localizado en la Web del ICAFE.
- ◆ Se llevó a cabo un proceso para promover el control de calidad del censo cafetalero en la región de Tarrazú.
- ◆ Se está desarrollo un proceso de revisión, depuración y análisis de los resultados del censo cafetalero en todo el país.
- ◆ Se está coordinando la actualización de los temas relacionados con el manual del cultivo del café en Costa Rica a lo interno del ICAFE, el cual se publicará en línea en la página de internet del SIGICAFE vinculado estrechamente con la cartografía digital, el apoyo del Servidor de Mapas en Internet (IMS) y la interpretación exhaustiva de los resultados de los censos cafetaleros.
- ◆ Se actualizó la interfase gráfica del GEOCAFE y actualización de los sistemas de búsqueda.
- ◆ Se confeccionaron la boleta de solicitud y el convenio para la transferencia de la información del SIGICAFE al sector cafetalero nacional, en coordinación con la Unidad de Asuntos Jurídicos.
- ◆ Se avanzó en la consolidación de la Unidad SIG mediante el apoyo de recurso humano procedente de las universidades, por medio de pasantías y prácticas profesionales.
- ◆ El SIGICAFE participó en la consolidación de una metodología para la sistematización del proceso de estimación de cosecha.
- ◆ Se ha apoyado la gestión de las diferentes unidades del ICAFE en relación con los requerimientos solicitados, de naturaleza técnica o informativa, por medio del SIG ICAFE (p.e. Gerencia Ejecutiva, Gerencia de Promoción, Gerencia Técnica, Unidad de Broca, Unidad de Industrialización, Unidad de Liquidaciones, Unidad de Estudios Económicos, Oficinas Regionales).

- ◆ Se han atendido múltiples solicitudes de actores institucionales y centros de enseñanza superior con relación a la gestión informativa a partir de las bases de datos del SIGICAFE (Agencias de Servicios Agropecuarios del MAG, Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Instituto Costarricense de Electricidad, Universidad Nacional, Universidad de Costa Rica, Universidad Estatal a Distancia, Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, entre otros).

3.1.3 Industrialización

A continuación se resume los proyectos y actividades ejecutadas por la Unidad de Industrialización, durante el período comprendido entre los meses de octubre del 2005 a setiembre del 2006.

A) Programa de normativas ISO 9001:2000 y 14001:2004 en el sector beneficiador.

Se ha visitado continuamente los diferentes beneficios que se han integrado al Programa de la Implantación y desarrollo de las Normas de Calidad y Ambiente, los cuales se está trabajando de acuerdo al grado de dificultad y apoyo que requieran.

El trabajo que se lleva para cada beneficio se ha desarrollado en forma independiente, debido a que el grado de avance es muy variable. El trabajo en relación con las capacitaciones ha sido el siguiente: se mantiene capacitación constante y directa con un total de 44 personas en todos los beneficios (gestores de calidad y ambiente, representantes de la dirección y en algunos casos incluso la parte gerencial y personeros de consejo de administración en cooperativas). Además de un número considerable de personas más en otras actividades de capacitación.

Entre los temas de capacitación que se han ejecutado durante el periodo, podemos citar los siguientes:

- ◆ Fundamentos y generalidades de las normas,
- ◆ Aplicación de enfoque a procesos,
- ◆ Identificación, análisis y priorización de aspectos ambientales,
- ◆ Identificación y seguimiento de requisitos legales,
- ◆ Análisis de los ocho principios de la norma ISO 9001:2000,
- ◆ Instalación de sistemas basado en procesos,
- ◆ Transición de la norma 9000 de 1994 a la 9001 de 2000. y de la 14001:1996 a la 14001:2004.
- ◆ Técnicas de capacitación para la implantación de los sistemas de gestión.
- ◆ Elaboración de Fichas de procesos. Definición de criterios y puntos de control para la mejora continua de la calidad del producto.
- ◆ Técnicas para el análisis de la información para la toma de decisiones.

El apoyo a las empresas en cuanto al tema es muy diverso, debido al estado o situación de cada una de ellas (iniciando proceso de certificación, en proceso de certificación, certificados ó en transición).

A los beneficios que se encuentran iniciando ó en proceso de certificación, se les brinda consultoría y revisión técnica del proceso a seguir para obtener la certificación (creación y revisión de documentación y controles).

El apoyo para los beneficios ya certificados se ha basado en auditorías internas, como también en la preparación para la auditoría de seguimiento por parte del ente certificador, así como en capacitaciones de temas específicos relacionados con la gestión de la calidad o la conservación ambiental. Luego de las auditorías de seguimiento en cada uno, se apoyó en la elaboración de planes de acción correctiva, para las no conformidades encontradas durante la auditoría de seguimiento por parte del ente certificador.

El proyecto de instalación de las normas ISO ha mostrado logros importantes de mencionar, como son los siguientes:

- a) La transición y certificación de la norma ISO 9001:2000 en el Beneficio de CoopePalmares, R. L. en cosecha 01 – 02.
- b) La transición y certificación de la norma ISO 9001:2000 en el Beneficio de Coopeldos, R. L. en cosecha 02 – 03.
- c) La transición y certificación de la norma ISO 9001:2000 en el Beneficio Coope Pilangosta, R. L.; además de la certificación en esta cooperativa de la norma ISO 14001:1996. Integrada.
- d) Es importante recalcar que en esta cooperativa el alcance del sistema integrado fue mucho más amplio, ya que se incluyó el almacén comercial y la estación de servicio. En cosecha 03-04.
- e) Se ha evaluado sistemas de Gestión como preparación para auditorias de seguimiento en varios beneficios, los que han logrado conformidad de acuerdo a los requisitos del “Ente Certificador” (INTECO-AENOR). Esto a través del desarrollo de auditorias internas.
- f) Implementar prácticas de control ambiental en todos los beneficios que se encuentran en proceso de implementación. Manejo de desechos, prácticas de reciclaje (búsqueda de soluciones). Prácticas de limpieza de las instalaciones en general, medición de características contaminantes en los beneficios y evaluación y priorización de aspectos ambientales. (Diagnóstico Ambiental).
- g) Medición de consumos de recursos utilizados en el proceso de beneficiado (electricidad, leña, agua, etc.). Se ha implementado prácticas de control de calidad en las diferentes áreas de los beneficios, entre las cuales podemos mencionar: restricciones y medición de entrada de café fruta a los beneficios (verde, vano, chasparria, broca, etc.); medición y control de efectos ocasionados por el proceso húmedo (daño mecánico por: despulpadores, aguapulpas, delvas, lavadoras escurridoras, presecadoras, etc., control de temperaturas y contenido de humedad del grano y demás características claves en la calidad presentes en el proceso de beneficiado), considerando estadísticas de producción de cada una de estas variables.
- h) Establecimiento de puntos de control y criterios de evaluación del desempeño de las operaciones propias del proceso de beneficiado.
- i) Certificación ISO 9001:2000 e ISO 14001:2004 del Beneficio FJ Orlich Santamaría durante la cosecha 2004-2005.
- j) Certificación ISO 9001:2000 e ISO 14001:2004 del Beneficio de Coope Dota, R. L. durante la cosecha 2004-2005.

**Resumen de labores del Proyecto ISO
1º de Octubre de 2005 al 30 de Setiembre del 2006.**

Detalle	Total
Beneficios inscritos	20
-Beneficios Certificados (auditorias internas, capacitación y consultoría)	7
-Beneficios en Espera (no hay capacidad para atenderlos)	3
-Beneficios listos para certificarse	2
-Beneficios en proceso de certificación (planificación, interpretación y análisis de datos).	11
-Beneficio con apoyo de terceros.	2
-Suspendido (Tiene implementado 14001:2004 pero no se ha certificado)	1
Beneficios gestión inicial	13 (9 activos y 4 en espera)
Auditorias internas de calidad y ambiente	10
Auditorias de seguimiento con entes de certificación (INTECO – AENOR)	2
Visitas a los beneficios proyecto ISO	59
Visitas para consultoria ISO	44
Personas involucradas en capacitación continua y directa	48
Personas involucradas en capacitaciones en temas de gestión de calidad y ambiente	98
Se realizó un curso de formación de auditores internos (4 días).	1

B) Plan de monitoreo de emisión de gases en chimeneas

En el primer trimestre del 2006, se realizaron mediciones en 5 industrias del sector, considerando principalmente aquellos beneficios que por su sistema de gestión ISO, tenían dentro de sus planes la evaluación anual de sus hornos. Al igual que en años anteriores se les realizaron indicaciones sobre las mejoras necesarias, con el fin de reducir las emisiones, cumplir con la legislación y optimizar el uso de combustibles, mejorando las eficiencias de combustión (objetivo principal del proyecto).

Industrias evaluadas de enero a marzo 2006

Industria	Número de chimeneas
CoopeAtenas, R.L.	4
Café de Altura de San Ramón Especial	4

Al realizar cada uno de las mediciones se les indicó a los funcionarios de los equipos cual era el punto donde se lograba la mejor eficiencia de combustión. Además se les dio recomendaciones para mejorar la combustión en aquellos casos que fueran necesarias las modificaciones de los hornos y las entradas de aire primario a la hoguera del horno.

C) Proyecto beneficiado de café comercial y otros (cosecha 2005-2006)

Durante la cosecha 2005-2006, se procesó en el beneficio de CICAPE: café de la finca, el café de las muestras de rendimiento, el café de los experimentos y se preparó el café para fines promocionales:

Para el proyecto de determinación del rendimiento de los beneficios, durante este periodo se desarrollo un software que procesa la información de los rendimientos calculados por muestreo, como una mejora en el sistema de cálculo empleado.

D) Proyecto beneficiado de café semilla

En este periodo se procesó la totalidad de la semilla, a través de un proceso de beneficiado, acondicionamiento, almacenamiento y empaqueo de la misma, para garantizar su uniformidad, vigor y germinación. Posteriormente se distribuyó a través de las Oficinas Regionales del ICAFE, según el siguiente detalle:

En total se procesaron 743,75 DHL, originando un total de 15 739,93 kg. de semilla certificada.

E) Desarrollo de un gasificador para el secado del café.

En agosto del 2005 se logró que la empresa Biocafé nos donara una prensa para pulpa, la cual se utilizará en el secamiento de la pulpa a flujo continuo en el beneficio CICAPE. Se adquirieron además dos carretas, una de ellas tipo tanque para la recolección del lixiviado, el cual será sujeto de investigación posterior. Una de las carretas se utilizará en el transporte de la pulpa seca hasta el silo contiguo al gasificador en donde se realizará el almacenamiento del material.

Paralelamente se han desarrollado reuniones con la empresa Volcafé para definir una tecnología de secado industrial de la pulpa del café y mecanismos que faciliten su almacenamiento para uso posterior.

El 16 de marzo del 2006 se realizó la primera prueba de gasificación, logrando gas combustible en 20 minutos, mismo que fue combustionado alcanzando temperaturas de hasta 560 °C. La prueba nos permitió comprobar que con base en la densidad de la pulpa seca (128 kg/m³), la capacidad volumétrica máxima del gasificador es de 2.9 m³, por lo que requiere de 374 kg para completar su capacidad máxima.

Se requirió únicamente de un motor de 0.559 kw para la gasificación y con una resistencia de 4 kW, (en primera instancia, luego se cambio la resistencia, por un quemador portátil de gas, para el proceso de ignición), se necesitaron 5 minutos para la ignición inicial. Luego de este periodo con el aire aportado por

el ventilador de aire de gasificación, fue suficiente para continuar la gasificación ininterrumpida. La prueba de gasificación determina también que teóricamente se puede alimentar con un ventilador de mayor capacidad el aire de gasificación, lo que aumentaría la cantidad de gas generado inicialmente.

Se utilizó como medio de ignición del gas en el postcombustor, electrodos que forman un arco, lográndose la combustión necesaria del gas.

Se observa una gran cantidad de fugas que deben ser eliminadas de la cámara de gasificación para asegurar la seguridad cerca del gasificador.

Se lograron obtener temperaturas en la estructura colocada alrededor de la cámara de gasificación de hasta 70 ° C, lo cual nos permitiría tener un aprovechamiento por intercambio de calor para ser utilizado en secado.

Se utilizaron termómetros infrarrojos tipo láser para el cálculo de las temperaturas de gasificación y de superficies.

En tres horas de uso no hubo desplazamiento de material interno en el gasificador, lo que indica que el consumo de combustible fue mínimo. Debe realizarse una prueba continua de gasificación de todo el material que tiene capacidad de ingreso en el gasificador, para determinar la capacidad y consumo total del gasificador.

Debe también realizarse una medición de gases para analizar los componentes del mismo y determinar la eficiencia de combustión. Finalmente en esta primera etapa deben realizarse pruebas con diferentes niveles de pulpa y cascarilla, para observar el comportamiento del gasificador con estos subproductos del beneficiado. Se espera que para el 2007 se tengan definidos los cambios totales para ser utilizado normalmente en cosecha en el Beneficio CICAFFE, en primera instancia y luego ser utilizado en el Beneficio Volcafé Santo Domingo.

F) Transferencia de Tecnología

Durante el periodo octubre 2005 a setiembre 2006, se desarrollaron las siguientes actividades de transferencia de tecnología:

- a) Charla sobre la situación de canon de vertido y canon de aprovechamiento para el sector beneficiador y torrefactor. Impartido en CICAFFE, Marzo 2006, con una asistencia aproximada de 46 personas.
- b) Curso sobre emisiones en fuentes fijas para el sector beneficiador. Impartido en CICAFFE, Mayo 2006, con una asistencia de 25 personas (24 horas).
- c) Presentación de resultados preliminares de proyecto de utilización de la tecnología de gasificación usando pulpa de café. Impartido en CICAFFE, Agosto 2006, con una asistencia aproximada a las 80 personas.
- d) Seminario Técnicas Básicas de Beneficiado y Aseguramiento de la Calidad. Impartido en Coto Brus por etapas desde agosto 2006, asistieron aproximadamente 15 personas.

G) Inspección de Microbeneficios.

Se realizó un programa de inspección de beneficios operando sin permisos, iniciando en el mes de febrero 2006 para la zona de Los Santos, abarcando luego las regiones Central, Occidente y Turrialba. Para los casos de las zonas de Pérez Zeledón y Coto Brus el Departamento de Control del Ambiente Humano ejecutó, de oficio, la inspección de los micro beneficios de modo interno (no participamos funcionarios del ICAFE en dichas visitas). El programa concluyó con un informe emitido por la Licda. Elizabeth González del Ministerio de Salud. Este informe muestra resumidamente la condición detectada por la inspección que el Ministerio de Salud efectuó en esas nuevas plantas de beneficio en conjunto con funcionarios del ICAFE.

Por nuestra parte hemos cumplido con un programa de capacitación en Beneficiado de café, ejecutado para cada región cafetalera, en el cual hemos contado con participación de empresarios de

micro beneficios. A la fecha el programa se ha ejecutado con charlas de 16 horas (hasta 24) como sigue: en la regional Los Santos con 75 participantes, en la regional Turrialba con 40 participantes y en la regional de Coto Brus con la presencia de 20 participantes.

Este programa de capacitación en beneficiado dirigido a microbeneficios incluyendo el tema de trámites de permisos continuará para la sede regional de Occidente. También se les ha capacitado en controles de calidad en el proceso para mantener las condiciones del café.

En cada actividad de capacitación hemos contado con la participación de funcionarios del Ministerio de Salud que han impartido el tema de trámites y procedimientos para obtención del Permiso Sanitario.

En cada ocasión, dichos funcionarios han manifestado claramente que toda empresa debe contar con su Permiso Sanitario de Funcionamiento y que, por tanto, aquellos micro beneficios que no cuenten con el permiso respectivo para la cosecha 2006-2007, se exponen a recibir una orden de cierre. Por nuestra parte hemos complementado esta posición manifestando claramente que el ICAFE no está considerando emitir permisos provisionales de inscripción, hasta tanto no tengan avances en materia de Permisos tanto del MINAE como del Ministerio de Salud, dado que esto comprometería a la Institución por incurrir en acciones lesivas a nuestra legislación. Antes de que inicie la cosecha se espera que estos beneficios tengan presentados los documentos tanto ante el SETENA como ante el Ministerio de Salud, para tener de ser posible el Permiso de Funcionamiento respectivo.

Continuamos con el proceso con el Ministerio de Salud, ya que del último levantamiento de plantas desarrollado por oficinas regionales se han detectado nuevas plantas que no han iniciado el proceso de trámites de permisos respectivos. Finalmente se tuvo una reunión el 18 de julio 2006 con la coordinadora de Salud, para plantarle la situación y renovar el proceso de seguimiento al Convenio Interinstitucional y mantener una comisión permanente ICAFE-Ministerio de Salud-MINAE para ver temas que afectan al sector cafetalero.

H) Otros Proyectos

a) Inspecciones sobre café sostenible

Como parte de este proceso de acreditación se realizó una inspección completa a 1 beneficio, involucrando áreas en términos generales como los Efectos Ambientales, Condiciones de Vida y Sociales de los Empleados, Transparencia Económica y Sistema de Trazabilidad.

b) Inspecciones sobre café diferenciado

Se realizaron inspecciones de inscripción y seguimiento a 21 beneficios que solicitaron inscribirse a este programa. Cada beneficio inscrito en el programa se le realiza luego de la inspección de inscripción en el proceso de liquidación diferenciada, al menos 2 inspecciones de seguimiento durante la cosecha, donde se verifica trazabilidad, identificación y rendimiento del café diferenciado.

3.1.4 Control de calidad e inspección

Se desarrollaron las siguientes actividades en coordinación con las sedes regionales:

- Taller de reconocimiento de los atributos no deseables del café.
- Taller de aspectos básicos de Catación coordinado por la Regional de Turrialba para impartir en la Escuela de Trópico Húmedo con una asistencia de 22 estudiantes.
- Inicio del curso de Formación de catadores en Coto Brus con una asistencia de 23 participantes
- Curso de Formación de catadores en el CICAFFE con una asistencia de 20 participantes, Evaluación de zonas cafetaleras del país.
- Análisis de calidad Proyecto de Denominación de Orígenes (400 muestras en 10 sesiones) Proyecto de Mejoramiento Genético (120 muestras en 4 sesiones).

- Proyecto de mejoramiento de híbridos de Pérez Zeledón (catación de 142 muestras) Proyecto de Conservación Internacional junto con CoopeAgri, R.L (41 muestras).
- Recepción, pesaje, tueste, molienda, empaque, distribución y control del café de consumo institucional, así como el destinado a fines promocionales de las 7 zonas.

Se llevaron a cabo los siguientes eventos de extensión:

- Participación del Sr. Geovanni Mora como Juez en la eliminatoria para la selección de muestras de café para Sintercafé 2005.
- Participación como estudiantes y colaboración en la logística de la evaluación de los catadores aspirantes al Certificado de Q grader.
- Atención al grupo de tostadores Roasters Guild de Estados Unidos
- Participación en la preselección de las muestras para Cosecha de Oro, en calidad de jueces Geovanni Mora y Ricardo Azofeifa.
- Participación del Sr. Geovanni Mora, como Juez Internacional en Subasta de Cosecha de Oro.
- Participación de Ricardo Azofeifa como Asistente de Tostador en la subasta Cosecha de Oro.
- Participación en la evaluación de Híbridos F1 en el Salvador a cargo del Sr. Geovanni Mora.
- Participación como estudiantes y colaboración en el curso sobre Tostado de Café con énfasis en la catación a cargo del Sr. Jhon Willassen de la Escuela de Café de Londres, impartido en el CI-CAFE.
- Atención de 40 estudiantes de Barismo de la quinta generación en el CICAPE
- Atención de 19 representantes de los sectores productores, beneficiadores y exportadores de Veracruz, México en la gira técnica sobre generalidades de la caficultura Costarricense.
- Participación de Ricardo Azofeifa en calidad de juez y Geovanni Mora como participante de la Competencia Nacional de catadores, organizada por la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica
- Participación en calidad de Facilitador del Sr. Geovanni Mora, en el taller sobre caficultura de Centroamérica y sesión practica de catación con perfiles de taza de Costa Rica, Honduras setiembre 2006.

A) Control y análisis de las muestras de café de exportación cosecha 2005-06

Se ingresó la información al programa de muestras, sobre el peso, calidad, preparación y ubicación de 13 321 muestras de café de exportación, correspondiente a 8 236,20 kilogramos de café oro. Durante los meses de enero a setiembre del 2006, se complementó esta labor con la medición de densidad aparente y granulometría para un total de 2 196 muestras según O.I.C.

Se confeccionó un total de 86 resultados de mediciones de humedad a solicitud de los exportadores.

Se realizó análisis y catación de 120 muestras de café a solicitud de exportadores, beneficios y torrefactores de café.

B) Barismo

Se realizaron los siguientes talleres y/o demostraciones de Barismo en coordinación con las sedes regionales:

- Charla y demostración sobre consumo y uso del café en el Colegio Técnico profesional Humberto Melloni de Coto Brus.
- Show de Barismo por motivos de celebración del Día Nacional del Café, en el campus de La Universidad Nacional con sede en Pérez Zeledón
- Participación de un día de campo por motivos de celebración del Día Nacional del Café.
- Curso de Formación de Baristas impartido en el Colegio Técnico de Pérez Zeledón, dado entre los meses de mayo y agosto del presente año y que contará con una promoción de 23 estudiantes certificados.

Además, se participó en calidad de Juez en la III competencia Nacional de Baristas de Costa Rica organizada por la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica e ICAFE, Demostración de Barismo en la Expoferia San Benito, Instituto Agropecuario Santa Clara de San Carlos.

C) Inspección

- Muestreo del café de exportación de acuerdo al cuadro de calidades y preparaciones.
- Se han realizado 3 164 boletas de muestras de exportación.
- Se han inspeccionado 4 644 contenedores, de los cuales 4 508 se han inspeccionado por parte de la Unidad de Control de Calidad e Inspección y 136 contenedores los han inspeccionado las sedes regionales. En total se recolectaron y custodiaron 11 668 muestras.
- Capacitación sobre evaluación de contenedores de café para exportación realizada por el MAG. Impartida en CICAPE, Junio 2006, con una asistencia de 35 personas.

D) Norma OIC 407 Y 420.

- Se lleva actualizado el ingreso de la información de la OIC 407 y 420.

Además, se inspeccionaron 23 empresas que se inscribieron como compradores-comerciantes y 13 se inscribieron como torrefactoras.

3.1.5 Laboratorio Químico

El Laboratorio Químico da un soporte a los productores cafetaleros y a las investigaciones de CICAPE , mediante el análisis de suelos, abonos orgánicos, tejido foliar y los frutos del cafeto para identificar las deficiencias nutricionales y mejorar la calidad y la producción.

Apoya al sector beneficiador y tostador mediante el control de la calidad de las aguas residuales, y la asesoría y capacitación en el manejo adecuado de los sistemas de tratamiento de los desechos sólidos y líquidos, para una producción limpia y cumpliendo la normativa ambiental y de salud pública. La capacitación en el tema de manejo y control de aguas del beneficiado también se da a los técnicos de las Oficinas Regionales.

Contribuye en la certificación y mejora de la calidad del café listo para comercialización, a través de pruebas fisicoquímicas de los contenidos de ciertas sustancias claves, tanto en el grano como en el café molido. Muestras de referencia de café oro y pergamino, con humedad certificada por el laboratorio, se ha generalizado en beneficios y exportadoras.

El laboratorio sigue un programa de asesoría y calibración para equipos de medición como servicio a los beneficios, tostadores y exportadores que requieren certificación externa para los planes de calidad y de manejo ambiental.

Además realiza un plan de monitoreo y control de residuos de ocratoxinas en el grano, junto con un programa de divulgación y capacitación en la prevención de mohos y ocratoxinas. Este proyecto de inocuidad se complementa con los muestreos y análisis de grano para las certificaciones que respaldan la calidad sanitaria de las exportaciones de café en relación con la ocratoxina.

Reporte de muestras analizadas en los proyectos del Laboratorio

Proyecto y análisis realizados	Nº de muestras Oct 05 set. 06
Suelos Productores	1 307
Investigación	326
Análisis especiales	225
Muestras control	163
TOTAL	2 021
Foliare Productores	118
Investigación	296
Análisis especiales	136
Muestras control	50
TOTAL	600
Aguas:	
Muestreo y reporte oficial	122
Beneficios muestreados	44
Muestras para Canon de vertidos	20
Beneficios asesorados sin efluente de aguas	25
Otras industrias (ingenios, tostadora, otros)	6
Análisis gratuito aguas, ensayos y asesorías	158
Caracterización de lodos biológicos	3
Calidad de cal neutralizante	6
Calibración pHmetro y disoluc. de referencia	12
Preparación de reactivos y curvas de calib. a beneficios (DQO p/aguas, NaOH, HCl, KCl, Soluciones para pH)	8 lotes
Calidad de café:	
Ocratoxina certificaciones	15
Ocratoxina ensayos y monitoreo	14
Azúcares y calidades en café molido	167
Cafeína	12
Composición del grano de café (investig.)	41
Humedad y materia seca	38
Humedad certificada café oro y pergamino	134
Disoluciones de sabores de ref. p/catación	30 lotes
Calidad de aguas para infusión de café (pH, dureza, alcalinidad, SST, hierro).	5

3.2 GERENCIA DE PROMOCIÓN

MISIÓN

Promocionar y posicionar el café de Costa Rica como el mejor del mundo, resaltando los factores positivos tanto del país como de la industria cafetalera.

MERCADO META

Importadores y tostadores de café a nivel internacional, así como productores, beneficiadores, tostadores, exportadores y consumidores de café a nivel nacional.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

- Posicionar el café de Costa Rica como el mejor del mundo
- Aumentar la participación de Costa Rica en el mercado de cafés especiales
- Incrementar el consumo interno
- Generar conciencia de la importancia de mejorar la calidad del café de la oferta exportable costarricense y la del consumo interno.
- Mejorar la imagen de la industria cafetalera y del ICAFE

PROYECTOS

I. PROMOCIÓN NACIONAL

1.1) Campaña de Calidad

Mejorar en forma sostenible la calidad del café que se produce, recolecta, beneficia y exporta en el país. El objetivo consiste en concientizar a los productores y beneficiadores sobre la importancia que tienen las buenas prácticas en la producción y recolección del grano y su repercusión en el presente y futuro de la caficultura nacional. En el periodo comprendido entre octubre 2005 y setiembre 2006 se participó en los seminarios organizados por las sedes regionales y en algunos días de campo con degustaciones de cafés defectuosos y cafés de buena calidad, involucrando a los productores y beneficiadores para que pudieran detectar las diferencias entre las distintas calidades, motivando así mantener buenas prácticas para lograr café de calidad.

Se recopiló información de buenas prácticas de calidad para nuestro café y se elaboró material promocional educativo. Esta campaña se realizó por medio de radio; participación en los seminarios previos a la cosecha, donde se ofreció degustaciones de distintas calidades de café; la entrega de material promocional como brochures de la campaña de calidad 2006, banners, afiches, camisetas, gorras y calendarios con información técnica en una edición especial dedicada al Manejo Integrado de la Broca, a la recolección y consejos para mantener la calidad.

Se realizó y contrató un mensaje publicitario para motivar las buenas prácticas de calidad de café y se contrató medios de comunicación radiales para cada zona cafetalera y fue utilizado durante el periodo de cosecha de cada una.

1.2) Propiciar una cultura de café en el ámbito nacional

Incrementar el consumo de café en el país. Educar al costarricense sobre el café que se produce en Costa Rica y concientizar sobre los efectos benéficos en la salud al consumir café.

1.3) Degustaciones en diferentes actividades

El ICAFE participó con degustaciones de café en las siguientes actividades:

- En la actividad del Consejo Nacional del Adulto Mayor CONAPAM, Asamblea Legislativa (octubre, 2005).
- Instituto Centroamericano de Administración de Empresas, INCAE, (marzo, 2006)
- En la Escuela de Agronomía de la Universidad de Costa Rica, Semana Universitaria. (abril, 2006)
- Clínica Clorito Picado de Tibás (abril, 2006)
- Presentación del personaje Cafetico en el INBIO (julio, 2006)
- Presentación del personaje Cafetico, Escuela Roosevelt, San Pedro (agosto, 2006)
- Sala del Museo de los Niños, (julio hasta la fecha)

1.4) Publicaciones en periódicos y revistas

Se continuó publicando en forma gratuita o financiadas por el ICAFE en revistas dirigidas principalmente al sector de Alimentos y Bebidas o interesados en las artes culinarias, entre ellas, Sabores, Mucho Gusto, Ejercicio y Salud y Apetito. En estas publicaciones se incluyó información de la historia del café, consejos para una buena preparación de la bebida, recetas y datos sobre los beneficios del café para la salud.

1.5) Museo de los Niños

El ICAFE cuenta en este museo con la sala Escuela Grano de Oro que es visitada durante todo el año por niños y adultos. Se reactivó el área de degustaciones, haciendo énfasis en cafés fríos para atraer el público juvenil, junto con la puesta de obras teatrales (énfasis historia del café y beneficios para la salud).

En varios medios de comunicación se publicó información abundante sobre estas actividades. En esta sala se brinda información general sobre la historia, producción, beneficiado, tueste, exportación y la degustación del café.

Temas actuales de la sala: Café de Costa Rica; De la Semilla al Fruto; Del Fruto al Grano de Oro; Del Grano de Oro a la Bebida; Comercialización y peso en la Economía; Siglo del Café; Historia del Café (azulejos de Café Tico) y Consumo de Café de Costa Rica;

1.6) Café y Salud

Para generar una buena imagen del café como bebida y sus beneficios, el ICAFE produce y envía información (publicity) en forma habitual a los medios de comunicación colectiva, en la que se destaca las investigaciones científicas de diferentes autores sobre los beneficios del café para la salud. Se hizo publicaciones en las revistas Apetito y Sabores. Asimismo, se hizo las gestiones iniciales con un científico y especialista italiano para realizar una conferencia dirigida al cuerpo médico nacional en noviembre de 2006.

1.7) Programas en coordinación con la industria Torrefactora

Para lograr una mayor efectividad de los programas impulsados por el Instituto del Café de Costa Rica, se coordina con la Industria Torrefactora del país la participación en diferentes eventos, como los que se citan a continuación: degustaciones en Día del Café, Día del Niño y EXPHORE.

1.8) EXPHORE 2006

Para facilitar el conocimiento del público sobre la calidad de nuestro café, el Instituto del Café de Costa Rica participó con 9 stands en la feria anual EXPHORE 2006, la más importante en su género en

Costa Rica. Esta feria reunió a los proveedores de la industria hotelera y de restaurantes. El evento tuvo lugar del 5 al 7 de setiembre 2006 en el Centro Ferial Pedregal, en San Antonio de Belén.

En los stands las empresas tostadoras de café ofrecieron degustación de la bebida y proporcionaban material informativo y promocional. Además, como una actividad adicional se incluyó barismo en el stand del ICAFE, aparte de las consultas sobre el tema que se evacuaron durante toda la actividad.

1.9) Formación de Baristas

Se continúa con la capacitación de un buen número de baristas, con el propósito de que ayuden a promover la cultura de tomar café correctamente preparado y en diferentes formas.

En el año 2006, el ICAFE capacitó y graduó la cuarta generación de baristas de Café de Costa Rica. Este grupo lo conformó personas que tomaron la capacitación básica y entre ellos habían representantes de cafeterías, restaurantes, servicios de catering, cooperativas y tostadoras del país.

Se formó a los baristas en temas relacionados no solo con la manipulación de las máquinas de espresso y preparación de bebidas, sino también sobre historia, producción, beneficiado, tueste, catación, características por zona, etc. con el objetivo de brindar una capacitación más integral.

El curso se llevó a cabo en las instalaciones de CICAFFE y se solicitó a los proveedores de máquina el préstamo de su equipo para llevar a cabo el curso. LAICA patrocinó la capacitación de los baristas en el uso del azúcar y donó producto para uso de los baristas para la preparación de las recetas. Se contrató el instructor, quien debió presentar un programa estructurado por fecha.

Este año se graduarán aproximadamente 35 baristas; en 2005 lograron el título 25, mientras que en 2004 fueron 38.

1.10) Capacitación y Competencia Nacional de baristas

La Competencia Nacional de baristas se llevó a cabo en TERRA MALL y la ganadora fue la señorita Lorena Cerdas, quien labora para la empresa Café El Dorado en la cafetería Cafeteando, que funciona en el edificio central de Correos en San José. Cerdas representó a Costa Rica en el campeonato mundial de baristas en Berna, Suiza. La competencia promueve el afinamiento de las destrezas, como la sensibilidad gustativa de los catadores.

En el Terra Mall, el ICAFE tuvo un stand de Café de Costa Rica, donde se atendió todo tipo de consultas por parte del público y se dio abundante material promocional.

1.11) Día del Café

El ICAFE celebra todos los años el Día Nacional del Café, cuyo evento oficial corresponde por Decreto Ejecutivo al segundo viernes del mes de setiembre.

Se asignó presupuesto a cada sede regional para que realizaran distintas actividades para niños y charlas para motivar el consumo de café. En esta ocasión se realizaron eventos en las diferentes sedes regionales del ICAFE, así mismo en Terra Mall en Tres Ríos. En este lugar el ICAFE ofreció presentaciones de baristas quienes ofrecieron charlas y una capacitación informal para la preparación de una serie de recetas con café, especialmente fríos. También el ICAFE presentó al Dr. Rodolfo Mora Corrales, especialista en medicina del trabajo, quien disertó sobre los beneficios del café para la salud, principalmente en la juventud.

También participaron una buena cantidad de empresas tostadoras nacionales que ofrecieron al público cafés calientes, expressos y cafés fríos; además, de información escrita y otro tipo de material informativo y promocional. Hubo actividades infantiles, con motivo del Día del Niño, en la que participó el humorista Maromero, por contratación del ICAFE.

Estas celebraciones contó con una gran cantidad de público de todas las edades como consecuencia de la pauta radial (programa Panomara de la Cámara Nacional de Radio, Canara) y escrita contratada por el ICAFE.

II. PROMOCIÓN INTERNACIONAL

2.1) Promoción café de las 7 regiones

Durante las ferias internacionales, visita de delegaciones de tostadores e importadores al país, conferencias y, en general, en cualquier actividad dirigida a promocionar nuestro café, se expuso las características y diferencias del grano que se produce en cada una de las 7 zonas de producción de café de Costa Rica definidas para fines promocionales.

2.2) Participación en ferias

Se mantuvo nuestro posicionamiento por medio de la presencia en ferias dirigidas a compradores de café fino. En el período 2005-2006 se participó en las siguientes actividades:

- **SINTERCAFE**, Semana Internacional del Café. Noviembre, 2005
- **SCAA**, Feria Asociación de Cafés Finos de EUA., Charlotte, North Carolina, abril, 2006
- **SCAE**, Feria de la Asociación de Cafés Finos de Europa, Berna, Suiza, mayo, 2006
- **SCAJ**, Feria de la Asociación de Cafés Finos de Japón. Tokio, agosto, 2006. En esta feria se realizó además una presentación sobre Café de Costa Rica y se organizó una actividad con los principales tostadores e importadores de café de Japón.

2.3) Participación en Misiones Comerciales

Se continuó reforzando la ubicación del café de Costa Rica con la presencia en eventos que organizaron países identificados como de interés. En el período 2005/06 se realizó una Misión Comercial que visitó Japón y Corea, en la que participó el Sub Director Ejecutivo y Gerente de Promoción, de aquel entonces, Sr. Rodrigo Jiménez. Además, durante una semana en setiembre de 2005, se realizó una Misión Comercial a Oslo; Noruega.

2.4) Atención de Grupos de Tostadores

Para promocionar nuestro café se invitó a varios grupos de tostadores a visitar las regiones cafetaleras de Costa Rica. Se atendió delegaciones de países de interés: 35 tostadores de la East Japan Coffee Roaster Association y 10 estadounidenses del Roaster Guild.

En ambas actividades se contó con la colaboración de la Gerencia Técnica del ICAFE. En el caso de los japoneses, se programó presentaciones de Café de Costa Rica, una cena de bienvenida y una catación con cafés seleccionados por la Unidad de Catación. Un representante del ICAFE acompañó a la Delegación en la gira.

En relación con los estadounidenses, como parte de un convenio entre el ICAFE y la SCAA, se invitó a 10 tostadores y se organizó con la Gerencia Técnica una gira de 5 días por distintos beneficios, fincas y zonas cafetaleras que estuvieran en período de cosecha.

Durante ese recorrido se cató cafés de Tarrazú, Turrialba, Valle Central y Occidental; se participó en capacitaciones en el proceso de beneficiado, siembra, trazabilidad, certificaciones y almacenaje de café. Lógicamente también interactuaron con los cafetaleros locales.

Para cerrar la gira se realizó un debate que permitió al sector lograr un intercambio de opiniones sobre lo que buscan los diferentes clientes y qué se puede hacer para mejorar. Además, se consiguió información importante de parte de los visitantes, quienes llenaron una encuesta en ese sentido al terminar el recorrido.

2.5) Programas de Promoción ICT y Cancillería de la República

Se aprovechó la infraestructura y/o los programas promocionales del Gobierno hacia la comunidad internacional para generar sinergia. Además, se ofreció charlas y capacitación a los cónsules y demás funcionarios de la Cancillería enviados a las distintas sedes diplomáticas fuera de Costa Rica. También se remite material promocional e informativo a la Dirección de Promoción (luego lo remiten a las embajadas) y en algunas ocasiones café a Embajadas o ferias internacionales por medio de esa Dirección del Ministerio de Relaciones Exteriores.

2.6) Semana Internacional del Café, SINTERCAFE

Promociona de una manera directa el Café de Costa Rica. Establece relaciones con compañías y ejecutivos de alto nivel del mundo y genera un ambiente propicio para continuar los negocios. Como todos los años, el ICAFE es uno de los patrocinadores del evento y participa con un stand, en el cual se ofrece café preparado y material promocional de diferente índole.

2.7) Competencia de Catación – SINTERCAFE

Se identifica los mejores tres cafés de alta calidad exportados durante la cosecha: cafés Estate y tradicionales. Además, se escoge los tres mejores catadores nacionales y extranjeros. Este evento se lleva a cabo durante la celebración de la SINTERCAFE con la participación de jueces catadores de varias regiones del mundo.

2.8) Subasta Electrónica "Cosecha de Oro"

El 17 de mayo de 2006, y por quinto año consecutivo, se realizó la Subasta Electrónica "Cosecha de Oro 2006", en la cual participaron 14 marcas de empresas beneficiadoras: Eco Brisas Helsar de Sarchí, Doña Adela, Jade Azul/ Corical, La Villa Diamante Hermanos Trejos, Futura, Coope Dota, Don Teófilo El Tablazo, La Horqueta, Río Grande Palmichal, Tres Amigos, La Victoria, Caracolillo, Hacienda Alsacia, Ave del Paraíso La Candelilla, Sancho Panza Llano Bonito, Los Eva Paradise, Los Vindas y Herbazú Barrantes.

Cosecha de Oro, 2006 fue realizada vía Internet en la plataforma <http://coffeeauction.eximware.net>

2.9) Material Promocional

Reproducción de material promocional que se distribuyó en las diferentes actividades en las que se participó durante el año. Asimismo se contrató el diseño de novedoso material que será utilizado en el próximo período. Se reprodujo un nuevo vídeo promocional de Café de Costa Rica que se presentó en la feria SCAJ y en SINTERCAFE, 2006.

2.10) Patrocinio Selección Nacional de Fútbol

Durante el proceso de preparación para el Campeonato Mundial de Fútbol, Alemania 2006, el ICAFE participó en varias actividades de patrocinio de la Selección Nacional. La institución facilitó material promocional, banners, logo de Café de Costa Rica en back panel en las conferencias de Prensa y vallas vinílicas que se ubicaron en las canchas durante los entrenamientos y partidos amistosos. Se proveyó el logo de Café de Costa Rica que se mostró en el uniforme de estar y de los entrenamientos de los jugadores y los miembros de la Delegación.

También se dio café empacado especialmente para el consumo de los jugadores, el cuerpo técnico y para ser entregado como souvenir en los juegos amistosos.

4.

Anexos Estadísticos (Mercado de Café)

ANEXO 1

Producción Mundial de Café Oro por Países y Continentes Miles de Sacos 60 kg Cosechas 2002-2003 a 2005-2006

Países	Cosecha				Porcentaje 2005-2006
	2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	
África	14 612	13 899	14 450	14 342	13.14%
Etiopía	3 693	3 874	5 000	4 500	4.12%
Uganda	2 890	2 598	2 593	2 366	2.17%
Costa de Marfil	3 145	2 689	2 328	2 171	1.99%
Kenia	945	673	709	1 002	0.92%
Camerún	801	900	727	1 000	0.92%
Tanzania	824	611	763	720	0.66%
Otros	2 314	2 554	2 330	2 583	2.37%
<i>Arábicas</i>	<i>45.96%</i>	<i>48.80%</i>	<i>55.73%</i>	<i>52.92%</i>	
<i>Robustas</i>	<i>54.04%</i>	<i>51.20%</i>	<i>44.27%</i>	<i>47.08%</i>	
Asia&Oceanía	25 596	28 747	27 510	29 314	26.86%
Vietnam	11 555	15 230	13 844	13 500	12.37%
Indonesia	6 785	6 571	7 536	8 340	7.64%
India	4 683	4 495	3 844	4 630	4.24%
Papúa N.G.	1 085	1 155	997	1 267	1.16%
Tailandia	732	827	884	764	0.70%
Otros	756	469	405	813	0.74%
<i>Arábicas</i>	<i>16.58%</i>	<i>13.91%</i>	<i>11.94%</i>	<i>14.33%</i>	
<i>Robustas</i>	<i>83.42%</i>	<i>86.09%</i>	<i>88.06%</i>	<i>85.67%</i>	
N&C América	16 358	17 115	15 406	17 000	15.58%
México	4 000	4 550	3 407	4 200	3.85%
Guatemala	4 070	3 610	3 703	3 675	3.37%
Honduras	2 497	2 968	2 575	2 990	2.74%
Costa Rica	1 893	1 783	1 887	1 778	1.63%
Nicaragua	1 199	1 546	1 130	1 718	1.57%
El Salvador	1 438	1 477	1 438	1 372	1.26%
Otros	1 261	1 181	1 266	1 267	1.16%
<i>Arábicas</i>	<i>99.89%</i>	<i>99.89%</i>	<i>99.89%</i>	<i>99.72%</i>	
<i>Robustas</i>	<i>0.11%</i>	<i>0.11%</i>	<i>0.11%</i>	<i>0.28%</i>	
América del Sur	65 182	44 329	56 496	48 474	44.42%
Brasil	48 617	28 787	39 273	32 943	30.19%
Colombia	11 889	11 197	12 042	11 000	10.08%
Perú	2 900	2 616	3 355	2 420	2.22%
Ecuador	732	766	938	1 125	1.03%
Otros	1 044	963	888	986	0.90%
<i>Arábicas</i>	<i>84.63%</i>	<i>84.00%</i>	<i>90.90%</i>	<i>82.75%</i>	
<i>Robustas</i>	<i>15.37%</i>	<i>16.00%</i>	<i>9.10%</i>	<i>17.25%</i>	
Producción Mundial	121 748	104 090	113 862	109 130	100.00%
Arábicas	82 472	65 120	78 087	68 863	63.10%
Suaves Colombianos	13 330	12 352	13 292	12 480	11.44%
Otros Suaves	26 485	26 793	25 731	26 562	24.34%
Naturales Brasileños	42 657	25 975	39 064	29 821	27.33%
Robustas	39 276	38 970	35 775	40 267	36.90%

Fuente: Organización Internacional del Café.

ANEXO 2

**Producción de Café por Bloque Continental
Datos Comparativos de Tres Fuentes Estadísticas
Miles de Sacos de 60 kg
Cosechas 1992-93 a 2006-07**

Cosecha	Africa			Asia&Oceanía			N&C América			Sur América			Mundial		
	OIC	USDA	FOL	OIC	USDA	FOL	OIC	USDA	FOL	OIC	USDA	FOL	OIC	USDA	FOL
92/93	12 906	16 812	16 258	13 942	15 720	15 559	17 845	17 762	17 974	52 829	42 600	42 784	97 522	92 894	92 575
93/94	14 002	15 557	14 101	16 825	16 930	17 423	17 265	16 599	16 974	43 670	44 147	42 967	91 762	93 233	91 465
94/95	14 454	17 050	16 339	16 086	16 726	16 623	17 375	17 147	17 426	45 810	46 101	44 125	93 725	97 024	94 513
95/96	15 288	17 648	17 026	15 884	17 048	17 659	19 421	19 459	19 684	36 178	34 718	33 957	86 771	88 873	88 326
96/97	18 442	20 238	19 112	20 660	20 961	21 189	18 688	19 366	18 893	45 281	43 198	43 715	103 071	103 763	102 909
97/98	15 720	16 340	16 149	22 843	21 322	23 178	19 301	19 825	19 104	42 682	40 165	39 165	100 546	97 652	97 596
98/99	15 068	16 094	14 753	21 790	22 341	23 568	18 754	18 747	19 067	52 238	51 214	50 065	107 850	108 396	107 453
99/00	19 359	19 575	19 384	26 627	26 708	25 990	22 441	22 269	22 882	46 932	45 267	45 141	115 359	113 819	113 397
00/01	16 582	16 370	16 022	29 984	31 650	31 472	19 482	19 498	19 004	49 275	49 654	49 274	115 323	117 172	115 772
01/02	14 802	14 657	14 625	27 504	27 788	28 344	17 113	17 161	17 160	47 337	51 722	50 628	106 756	111 328	110 757
02/03	14 612	13 710	13 820	25 596	26 201	26 167	16 358	16 770	16 619	65 182	69 957	67 180	121 748	126 638	123 786
03/04	13 899	12 769	14 114	28 747	29 983	29 274	17 115	17 315	16 935	44 329	48 788	46 180	104 090	108 855	106 503
04/05	14 450	14 352	14 401	27 510	29 800	28 922	15 406	16 293	15 092	56 496	60 289	59 005	113 862	120 734	117 420
05/06	14 342	15 827	13 563	29 314	28 044	27 683	17 000	16 965	16 381	48 474	51 857	50 795	109 130	112 693	108 422
06/07		14 944			29 824			17 142			61 733			123 643	

Fuentes: Organización Internacional del Café (OIC).
United States Department of Agriculture (USDA).
F.O.Licht's (FOL).

ANEXO 3

Exportación Mundial de Todas las Formas de Café a Todo Destino por Miembros OIC / Miles de Sacos 60 kg Años Cafetaleros 2002-2003 a 2005-2006

Países	Cosecha				Porcentaje 2005-2006
	2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	
África	11 966	11 615	10 705	9 979	11.44%
Etiopía	2 277	2 374	2 620	2 675	3.07%
Costa de Marfíl	2 608	2 604	1 958	2 084	2.39%
Uganda	2 810	2 523	2 489	2 002	2.30%
Camerún	732	831	658	659	0.76%
Tanzanía	841	561	747	657	0.75%
Kenia	878	820	659	643	0.74%
Otros	1 820	1 902	1 574	1 260	1.44%
Asia&Oceanía	21 021	25 184	24 659	24 118	27.66%
Vietnam	11 555	14 497	13 994	13 123	15.05%
Indonesia	4 517	5 342	6 455	5 875	6.74%
India	3 567	3 826	2 710	3 531	4.05%
Papúa N.G.	1 143	1 120	1 120	994	1.14%
Tailandia	225	368	342	559	0.64%
Otros	14	31	38	38	0.04%
N&C América	13 291	12 890	11 785	12 992	14.90%
Guatemala	3 965	3 306	3 457	3 348	3.84%
Honduras	2 439	2 794	2 395	2 929	3.36%
México	2 561	2 422	1 907	2 508	2.88%
Nicaragua	978	1 270	1 015	1 427	1.64%
El Salvador	1 320	1 347	1 312	1 269	1.45%
Costa Rica	1 676	1 505	1 510	1 246	1.43%
Otros	352	246	188	266	0.30%
América del Sur	41 900	39 089	42 411	40 119	46.00%
Brasil	27 633	25 415	27 326	25 281	28.99%
Colombia	10 478	10 154	11 005	10 736	12.31%
Perú	2 755	2 610	2 922	2 964	3.40%
Ecuador	667	642	954	944	1.08%
Otros	367	268	205	193	0.22%
Exportación Mundial	88 178	88 778	89 560	87 208	100.00%
Arábicas	58 278	57 644	59 355	58 458	67.03%
Suaves Colombianos	11 915	11 427	12 189	11 833	13.57%
Otros Suaves	21 526	20 973	19 418	20 293	23.27%
Naturales Brasileños	24 837	25 244	27 748	26 332	30.19%
Robustas	29 900	31 134	30 205	28 750	32.97%

Fuente: Organización Internacional del Café.

ANEXO 4

Existencias Iniciales de Café en Países Exportadores Miles de Sacos de 60 kg Cosechas 2002-2003 a 2005-2006

Países	Cosecha				Porcentaje 2005-2006
	2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	
África	3 803	3 512	2 739	3 146	12.64%
Etiopía	2 067	1 650	1 317	1 864	7.49%
Uganda	374	314	258	242	0.97%
Costa de Marfil	701	921	689	742	2.98%
Kenia	278	295	98	98	0.39%
Camerún	11	11	11	11	0.04%
Tanzanía	12	1	4	4	0.02%
Otros	361	321	361	185	0.74%
Asia&Oceanía	2 969	3 046	2 600	1 107	4.45%
Vietnam	1 167	667	900	250	1.00%
Indonesia	150	822	572	286	1.15%
India	653	635	170	170	0.68%
Papúa N.G.	81	88	89	73	0.29%
Tailandia	79	112	90	132	0.53%
Otros	839	723	779	195	0.78%
N&C América	2 000	1 505	2 094	1 919	7.71%
México	399	338	966	966	3.88%
Guatemala	345	150	154	100	0.40%
Honduras	255	113	87	37	0.15%
Costa Rica	191	183	189	200	0.80%
Nicaragua	97	133	219	144	0.58%
El Salvador	186	151	128	81	0.32%
Otros	527	438	351	392	1.57%
América del Sur	26 937	31 649	20 883	18 720	75.21%
Brasil	24 577	29 443	19 166	17 542	70.47%
Colombia	1 764	1 775	1 418	1 056	4.24%
Perú	205	147	133	33	0.13%
Ecuador	35	32	20	47	0.19%
Otros	356	252	146	42	0.17%
Total Existencias	35 708	39 713	28 315	24 892	100.00%

Fuente: Organización Internacional del Café.

ANEXO 5

Consumo Doméstico de Café Oro en Países Exportadores Miembros de la OIC / Miles de Sacos 60 kg Cosechas 2002-2003 a 2005-2006

Países	Cosecha				Porcentaje 2005-2006
	2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	
África	2 979	3 093	3 108	3 133	10.31%
Etiopía	1 833	1 833	1 833	1 833	6.03%
Uganda	140	131	120	135	0.44%
Costa de Marfil	317	317	317	317	1.04%
Kenia	50	50	50	50	0.16%
Camerún	69	69	69	69	0.23%
Tanzanía	15	27	37	47	0.15%
Otros	555	666	683	683	2.25%
Asia&Oceanía	4 828	5 083	5 083	5 083	16.72%
Vietnam	500	500	500	500	1.64%
Indonesia	1 833	2 000	2 000	2 000	6.58%
India	1 134	1 134	1 134	1 134	3.73%
Papúa N.G.	2	2	2	2	0.01%
Tailandia	500	500	500	500	1.64%
Otros	859	947	947	947	3.11%
N&C América	3 558	3 610	3 791	3 746	12.32%
México	1 500	1 500	1 500	1 500	4.93%
Guatemala	300	300	300	300	0.99%
Honduras	200	200	230	230	0.76%
Costa Rica	225	272	366	302	0.99%
Nicaragua	185	190	190	190	0.63%
El Salvador	153	153	173	192	0.63%
Otros	994	994	1 032	1 032	3.39%
América del Sur	16 440	16 680	17 380	18 440	60.65%
Brasil	14 000	14 200	14 900	15 950	52.46%
Colombia	1 400	1 400	1 400	1 400	4.60%
Perú	120	150	150	150	0.49%
Ecuador	150	150	150	150	0.49%
Otros	770	780	780	790	2.60%
Total Consumo	27 805	28 466	29 362	30 402	100.00%

Fuente: Organización Internacional del Café.

ANEXO 6

Consumo de Café en Determinados Países Importadores Miembros de la OIC / Miles de Sacos 60 kg Años Calendario 2001 a 2005

Países	Años Calendario				
	2001	2002	2003	2004	2005
Total	65 555	65 444	67 165	68 670	66 531
Comunidad Europea	37 747	38 182	38 364	39 348	36 687
Alemania	9 475	9 064	9 076	10 177	8 052
Italia	5 252	5 180	5 503	5 405	5 460
Francia	5 241	5 492	5 429	5 001	5 053
España	2 869	2 907	2 826	2 791	2 959
Reino Unido	2 185	2 201	2 189	2 391	2 396
Polonia	1 958	1 952	2 096	2 202	2 133
Holanda	1 732	1 641	1 827	1 599	1 454
Bélgica/Luxemburgo	921	1 527	1 623	1 334	1 211
Suecia	1 259	1 235	1 181	1 242	1 162
Finlandia	952	975	971	1 041	1 048
Austria	1 049	952	757	1 033	810
Grecia	578	864	1 003	928	911
Dinamarca	863	806	725	849	814
Portugal	768	738	679	771	749
Hungría	740	709	611	561	392
República Checa	655	646	556	546	534
Eslovaquia	308	298	318	319	368
Lituania	203	207	189	234	251
Irlanda	147	137	151	217	226
Eslovenia	193	201	182	195	200
Letonia	156	151	169	167	166
Estonia	110	112	118	133	150
Luxemburgo	66	108	96	124	96
Chipre	53	52	54	64	70
Malta	15	26	34	26	23
Otros Países Importadores	27 808	27 261	28 801	29 321	29 844
Estados Unidos de América	19 343	18 871	20 505	20 783	20 771
Japón	6 936	6 875	6 770	7 117	7 224
Noruega	711	692	682	710	743
Suiza	819	824	845	712	1 105

Fuente: Organización Internacional del Café.

ANEXO 7

Importaciones Netas de Todas las Formas de Café en Países no Miembros de la OIC / Miles de Sacos 60 kg Años Calendario 2001 a 2005

Países	Años Calendario				
	2001	2002	2003	2004	2005
TOTAL	16 232	17 277	16 515	18 276	18 500
Europa	5 374	6 338	6 846	6 852	
Federación de Rusia	2 801	3 301	3 409	2 877	3 040
Serbia	671	731	756	851	
Rumanía	631	737	755	814	848
Ucrania	228	431	637	724	977
Bulgaria	349	340	397	420	
Croacia	337	355	375	397	406
Bosnia-Herzegovina	112	179	194	390	
Otros	245	264	323	379	
África	2 912	3 466	3 105	3 953	
Argelia	1 454	1 852	1 752	2 159	1 891
Marruecos	490	505	415	401	389
Sudán	178	224	119	390	
Rep.de Sur África	298	322	341	382	417
Tunicia	233	230	121	265	
Otros	259	333	357	356	
Asia-Oceanía	4 363	4 260	3 431	3 633	
Rep.de Corea	1 258	1 306	1 305	1 401	1 394
Australia	765	976	873	873	1 099
Turquía	299	408	482	719	943
Taiwán	417	446	459	555	544
Israel	367	366	414	427	
Líbano	426	338	322	407	
Siria	641	447	212	341	
Nueva Zelanda	257	275	232	248	253
Arabia Saudita	372	445	473	210	
Jordán	126	191	141	197	
Emiratos Árabes Unidos	220	157	175	167	
Armenia	180	172	145	119	
China	32	25	-85	-68	39
Malasia	-489	-508	-731	-841	
Singapur	-588	-774	-1 070	-1 268	-1 719
Otros	80	-10	84	146	
América	3 584	3 215	3 134	3 838	3 871
Canadá	2 535	2 302	2 133	2 777	2 992
Argentina	636	522	627	666	673
Chile	214	170	194	204	206
Puerto Rico	66	111	75	92	
Otros	133	110	105	99	

Nota 1: las importaciones netas de café en países no miembros OIC se consideran consumo de café.

Nota 2: el signo negativo representa exportaciones netas.

Fuente: Organización Internacional del Café.

ANEXO 8

Inventarios en Países Importadores y Puertos Libres Miles de Sacos de Café Oro de 60 kg Finales de Diciembre // Años 1994 a 2005

Años	Países Importadores		Puertos Libres		Totales	
	Inventarios	Cambio	Existencias	Cambio	Inven.+ Exist.	Cambio
1994	8 949	-	5 988	-	14 937	-
1995	5 325	-3 624	4 092	-1 896	9 417	-5 520
1996	4 552	-773	3 289	-803	7 841	-1 576
1997	4 630	78	3 922	633	8 552	711
1998	4 557	-73	3 731	-191	8 288	-264
1999	5 983	1 426	4 604	873	10 587	2 299
2000	9 335	3 352	6 806	2 202	16 141	5 554
2001	9 442	107	9 215	2 409	18 657	2 516
2002	10 112	670	9 964	749	20 076	1 419
2003	9 962	-150	10 115	151	20 077	1
2004	9 586	-376	10 594	479	20 180	103
2005	9 128	-458	10 703	109	19 831	-349

Fuente: Organización Internacional del Café.

ANEXO 9

Consumo de Café en Países Importadores Miembros y No Miembros de la OIC / Miles de Sacos 60 kg Años Calendario 2001 a 2005

Países Importadores	Años Calendario				
	2001	2002	2003	2004	2005
Miembros Importadores	65 555	65 444	67 165	68 670	66 531
<i>Comunidad Europea</i>	37 747	38 182	38 364	39 348	36 687
Alemania	9 475	9 064	9 076	10 177	8 052
Italia	5 252	5 180	5 503	5 405	5 460
Francia	5 241	5 492	5 429	5 001	5 053
España	2 869	2 907	2 826	2 791	2 959
Reino Unido	2 185	2 201	2 189	2 391	2 396
Otros	12 724	13 338	13 342	13 584	12 767
<i>EE.UU.</i>	19 343	18 871	20 505	20 783	20 771
<i>Japón</i>	6 936	6 875	6 770	7 117	7 224
<i>Otros</i>	1 530	1 516	1 527	1 421	1 848
Importadores No Miembros	16 232	17 277	16 515	18 276	18 500
<i>Europa</i>	5 374	6 338	6 846	6 852	
Federación de Rusia	2 801	3 301	3 409	2 877	3 040
Serbia	671	731	756	851	
Rumanía	631	737	755	814	848
Otros	1 271	1 569	1 926	2 310	
<i>África</i>	2 912	3 466	3 105	3 953	
Argelia	1 454	1 852	1 752	2 159	1 891
Marruecos	490	505	415	401	389
Sudán	178	224	119	390	
Otros	790	885	819	1 003	
<i>Asia y Oceanía</i>	4 363	4 260	3 431	3 633	
Rep.de Corea	1 258	1 306	1 305	1 401	1 394
Australia	765	976	873	873	1 099
Turquía	299	408	482	719	943
Otros	2 041	1 570	771	640	
<i>América</i>	3 584	3 215	3 134	3 838	
Canadá	2 535	2 302	2 133	2 777	2 992
Argentina	636	522	627	666	673
Chile	214	170	194	204	206
Otros	199	221	180	191	-3 871
Consumo Importadores	81 787	82 721	83 680	86 946	85 031

Fuente: Organización Internacional del Café.

ANEXO 10

Países Exportadores con Mayor Consumo Per Cápita Miembros de la OIC / Datos en kg/hab/año Años Calendario 2001 a 2004

Países	Años Calendario			
	2001	2002	2003	2004
<i>Todos los países exportadores</i>	0.66	0.67	0.67	0.70
Brasil	4.68	4.70	4.72	5.01
Costa Rica	3.86	3.74	3.46	4.34
República Dominicana	2.34	2.38	2.48	2.56
Haití	2.51	2.48	2.48	2.48
Nicaragua	2.05	2.12	2.09	2.12
Honduras	2.02	1.79	1.75	1.78
Colombia	1.95	1.92	1.88	1.78
Etiopía	1.57	1.64	1.64	1.64
Venezuela	1.68	1.64	1.65	1.67
Guatemala	1.54	1.50	1.49	1.45
Madagascar	0.43	0.69	1.08	1.45
El Salvador	1.04	1.35	1.38	1.40

Fuente: Organización Internacional del Café.

Países Importadores con Mayor Consumo Per Cápita Miembros de la OIC / Datos en kg/hab/año Años Calendario 2001 a 2005

Países	Años Calendario				
	2001	2002	2003	2004	2005
<i>Total</i>	4.49	4.46	4.52	4.63	4.47
<i>Comunidad Europea</i>	4.99	5.03	5.04	5.15	4.81
Finlandia	11.01	11.22	11.16	11.92	12.70
Dinamarca	9.66	8.98	8.06	9.41	9.00
Suecia	8.49	8.30	7.90	8.27	7.71
Bélgica/Luxemburgo	5.50	9.07	9.53	8.06	7.21
Estonia	4.84	4.93	5.23	5.92	6.65
Eslovenia	5.81	6.03	5.46	5.85	5.99
Austria	7.76	7.02	5.57	7.59	5.95
Alemania	6.90	6.59	6.59	7.39	5.84
Italia	5.45	5.37	5.70	5.59	5.64
Holanda	6.50	6.13	6.79	5.91	5.35
<i>Otros Países Importadores</i>					
Noruega	9.41	9.13	8.95	9.25	9.65
Suiza	6.83	6.86	7.01	5.90	9.14
EE.UU.	4.09	3.95	4.16	4.26	4.22
Japón	3.27	3.23	3.18	3.34	3.38

Fuente: Organización Internacional del Café.

ANEXO 11

Balance Mundial del Mercado de Café Producción y Consumo Mundial de Café Oro Cosechas 1992-1993 a 2006-2007

Cosecha	Miles de Sacos (60 kg)			
	Producción	Consumo	Excedente	Déficit
1992-93	97 522	95 942	1 580	
1993-94	91 762	98 958		7 196
1994-95	93 725	97 430		3 705
1995-96	86 771	95 481		8 710
1996-97	103 071	99 329	3 742	
1997-98	100 546	100 992		446
1998-99	107 850	101 733	6 117	
1999-00	115 359	104 881	10 478	
2000-01	115 323	105 172	10 151	
2001-02	106 756	109 342		2 586
2002-03	121 748	109 526	12 222	
2003-04	104 090	112 146		8 056
2004-05	113 862	116 308		2 446
2005-06 ^a	109 130	115 433		6 303
2006-07 ^b	120 000	117 000	3 000	

a/ Cifras preliminares

b/ Pronósticos

Fuente: Organización Internacional del Café.

ANEXO 12

Cierres de la Bolsa de New York
Enero 1994 a Octubre 2006
Promedios Mensuales (US\$ / qq)
(1^{ra} y 2^{da} Posición)

Mes / Año	Posición	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Enero	Primera	73.36	167.71	106.18	127.55	170.06	112.47	115.19	66.01	47.81	64.87	72.49	101.53	119.33
	Segunda	75.02	169.04	105.28	124.00	164.15	113.81	97.31	68.81	50.10	67.47	74.19	103.80	121.77
Febrero	Primera	75.69	164.61	121.39	168.14	173.05	104.20	106.48	62.86	45.14	62.54	72.96	113.85	111.91
	Segunda	77.32	165.77	119.40	159.04	168.94	105.51	96.63	65.44	47.43	65.29	75.00	116.31	114.45
Marzo	Primera	79.45	174.39	119.24	196.25	150.21	104.76	104.62	61.64	52.25	58.06	74.10	127.83	106.51
	Segunda	81.12	175.38	116.43	178.88	146.09	105.57	105.74	63.98	53.85	60.45	75.83	130.11	108.62
Abril	Primera	83.37	168.40	119.58	202.60	143.96	100.88	96.54	58.51	54.24	62.00	70.23	120.81	108.17
	Segunda	84.72	171.01	119.47	182.72	139.05	102.14	99.61	61.40	56.60	64.18	72.51	123.78	110.91
Mayo	Primera	115.80	164.16	124.51	260.66	131.02	111.55	96.82	63.21	49.43	65.34	72.60	119.52	102.67
	Segunda	115.08	167.34	123.57	232.60	129.06	112.50	99.63	65.89	51.69	66.50	74.55	122.28	105.09
Junio	Primera	137.55	148.35	119.18	213.10	118.58	107.60	89.22	57.46	48.12	58.84	77.85	112.33	96.55
	Segunda	137.75	149.65	116.09	192.26	118.70	109.05	92.33	60.40	50.76	60.93	80.14	115.63	98.73
Julio	Primera	215.54	140.27	114.50	186.87	113.91	95.20	91.59	52.91	48.63	60.93	69.42	101.41	97.76
	Segunda	218.12	139.26	107.52	163.77	111.15	95.92	94.79	55.60	50.93	62.90	71.94	104.64	100.24
Agosto	Primera	193.92	147.23	120.78	186.86	122.09	91.24	79.51	50.47	48.11	61.51	67.78	99.64	104.77
	Segunda	198.78	147.01	111.91	168.03	117.01	93.83	84.46	54.15	51.20	64.11	71.23	103.94	108.80
Septiembre	Primera	216.23	128.28	113.18	185.80	110.58	84.39	78.02	48.34	57.06	64.56	75.90	91.71	103.34
	Segunda	220.90	127.95	105.87	171.34	106.28	87.28	82.95	51.22	59.26	66.60	79.25	93.89	107.03
Octubre	Primera	196.35	121.99	113.61	157.83	106.16	94.63	80.48	44.75	62.19	62.28	75.86	99.72	104.55
	Segunda	200.95	119.59	104.60	145.79	103.93	97.49	85.23	47.37	65.05	65.04	78.94	102.85	108.51
Noviembre	Primera	173.62	120.95	120.07	157.27	115.83	113.78	71.35	45.66	65.88	58.90	84.25	100.24	
	Segunda	178.57	117.99	110.32	148.52	111.86	106.48	76.31	48.95	69.61	61.93	87.47	104.05	
Diciembre	Primera	162.24	102.43	116.48	171.75	115.76	125.69	65.26	44.64	61.89	62.60	99.01	97.78	
	Segunda	164.53	100.65	108.79	167.15	115.56	104.71	68.97	47.63	65.06	64.95	101.45	100.79	

Fuente: New York Board of Trade (NYBOT).

ANEXO 13

Precio Indicativo Compuesto de la OIC Promedios Mensuales y Anuales Enero 2003 a Octubre 2006

(US cents per lb)

Meses	Precio Indicativo	Tipos de Café			
	Compuesto	Otros Suaves	Suaves Colombianos	Naturales Brasileños	Robustas
Ene-03	54.04	65.57	67.27	49.31	41.18
Feb	54.07	66.41	67.47	48.97	40.67
Mar	49.61	61.75	62.16	43.77	37.17
Abr	51.87	64.69	64.40	48.55	37.42
May	53.19	66.26	65.74	51.12	37.80
Jun	48.90	61.04	61.61	46.88	34.21
Jul	50.89	62.95	64.87	49.50	35.35
Ago	52.22	63.89	65.65	52.48	36.30
Set	54.10	66.41	67.55	54.86	37.35
Oct	51.72	64.30	66.17	52.81	35.88
Nov	49.81	62.28	64.39	50.73	34.11
Dic	52.44	64.86	66.68	54.79	35.90
2003	51.91	64.20	65.33	50.31	36.95
Ene-04	58.69	72.73	73.76	62.06	39.84
Feb	59.87	76.21	76.53	65.52	37.05
Mar	60.80	78.06	77.97	66.97	36.70
Abr	58.80	75.44	75.22	63.70	36.37
May	59.91	76.99	77.17	65.16	36.56
Jun	64.28	82.21	82.51	69.61	39.87
Jul	58.46	74.94	76.13	62.89	36.02
Ago	56.98	73.61	75.35	61.75	33.91
Set	61.47	80.47	81.02	68.90	34.24
Oct	61.10	80.55	83.02	69.91	31.67
Nov	67.74	90.27	92.83	79.39	32.71
Dic	77.72	104.12	105.75	91.76	36.92
2004	62.15	80.47	81.44	68.97	35.99
Ene-05	79.35	107.16	108.22	93.63	36.96
Feb	89.40	120.86	121.56	106.11	41.24
Mar	101.44	135.03	135.54	120.12	49.51
Abr	98.20	129.53	129.51	114.48	50.75
May	99.78	128.37	128.87	114.96	56.07
Jun	96.29	121.16	121.29	107.23	60.02
Jul	88.48	109.93	110.79	96.56	57.88
Ago	85.31	108.20	108.94	94.98	51.97
Set	78.79	99.49	101.15	89.48	46.87
Oct	82.55	105.05	106.21	94.40	47.53
Nov	85.93	107.74	109.00	97.96	51.45
Dic	86.85	105.77	107.69	97.57	56.39
2005	89.36	114.86	115.73	102.29	50.55
Ene-06	101.20	124.20	126.92	114.98	63.39
Feb	97.39	119.12	121.31	109.01	62.98
Mar	92.76	113.66	116.01	103.92	59.60
Abr	94.20	115.42	117.87	105.49	60.55
May	90.00	109.36	111.81	99.29	60.08
Jun	86.04	103.15	105.83	93.27	60.23
Jul	88.57	105.00	107.85	94.56	64.49
Ago	95.78	111.73	114.14	100.37	73.59
Set	95.98	109.83	111.88	99.53	77.11
Oct	95.53	110.63	112.67	99.23	75.17
Nov					
Dic					

Note: Market shares for the calculation of the ICO composite and group indicator prices are detailed in documents EB-3776/01 Rev. 1 Add. 1 and Add. 2

ANEXO 14

Costa Rica

Producción de Café Fruta y Café Oro, Rendimiento de Beneficiado Comercialización del Café Oro // Cosechas 1994-1995 a 2005-2006

Cosecha	Producción (fanegas)	Rend. Benef. (kg/fan)	Producción (sacos 46 kg)	Comercialización			
				Exportación		Consumo Nacional	
				(sacos 46 kg)	Porc.	(sacos 46 kg)	Porc.
1994-1995	3 296 241.00	45.48	3 258 794.00	2 950 976.00	90.6%	307 818.00	9.4%
1995-1996	3 404 707.00	45.30	3 352 745.00	3 017 584.00	90.0%	335 161.00	10.0%
1996-1997	2 936 497.00	44.96	2 869 890.00	2 506 402.00	87.3%	363 488.00	12.7%
1997-1998	3 419 754.00	44.56	3 312 713.79	2 914 202.79	88.0%	398 511.00	12.0%
1998-1999	3 277 905.00	45.11	3 214 525.00	2 824 427.00	87.9%	390 098.00	12.1%
1999-2000	3 609 522.51	44.55	3 495 487.00	3 050 100.00	87.3%	445 387.00	12.7%
2000-2001	3 349 869.00	44.86	3 267 147.00	2 806 196.00	85.9%	460 951.00	14.1%
2001-2002	3 148 618.00	44.54	3 048 984.49	2 673 745.14	87.7%	375 239.35	12.3%
2002-2003	2 924 504.00	45.22	2 875 199.00	2 581 633.00	89.8%	293 566.00	10.2%
2003-2004	2 789 867.91	45.29	2 746 909.00	2 392 155.00	87.1%	354 754.00	12.9%
2004-2005	2 514 444.88	45.51	2 487 636.00	2 009 478.00	80.8%	477 747.00	19.2%
2005-2006 *	2 333 648.13	45.03	2 284 243.00	1 817 758.00	79.6%	466 485.00	20.4%

*/ Cifras sujetas a ajuste.

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

ANEXO 15

Costa Rica

Precios de Comercialización de Café:

1. Café Oro: Precios de Exportación y Consumo Nacional
2. Café Fruta: Precio de Liquidación Final al Productor

Cosecha	Café Oro		Café Fruta	Tipo Cambio (¢/US\$)
	Exportación (US\$/qq)	Consumo Nal. (¢/qq)	Liquidación Final al Productor (¢/fan)	
1994-1995	140.19	18 560.03	18 673.06	170.07
1995-1996	112.80	15 720.48	16 774.38	197.91
1996-1997	141.56	22 163.84	22 711.06	224.06
1997-1998	146.56	19 721.50	26 309.42	245.45
1998-1999	108.67	18 003.57	22 993.09	271.29
1999-2000	102.20	18 236.90	23 237.48	298.01
2000-2001	66.12	15 440.94	15 233.85	314.43
2001-2002	64.06	13 581.71	15 788.79	344.71
2002-2003	71.43	14 517.87	20 029.12	381.89
2003-2004	81.40	20 903.29	25 516.51	420.19
2004-2005	109.73	45 773.59	39 093.98	462.21
2005-2006	118.46	46 231.58	44 178.45	500.34

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

ANEXO 16

Costa Rica

Exportaciones de Café Oro por País Destino
Sacos de 46 kilogramos
Años Cafetaleros 1997-1998 a 2005-2006

Destino	Año Cafetalero								
	1997-1998	1998-1999	1999-2000	2000-2001	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006 ^a
Total	2 721 818	2 803 644	2 880 241	2 866 290	2 630 832	2 536 939	2 356 123	2 090 571	1 835 420
EE.UU.	844 463	880 045	859 105	1 051 232	1 080 662	1 103 609	1 105 768	1 063 078	943 397
Comunidad Europea	1 470 254	1 353 772	1 426 964	1 360 829	1 157 806	1 074 579	914 793	723 595	631 196
Alemania	386 838	360 635	488 999	462 866	399 099	379 532	382 077	300 612	187 471
Bélgica/Luxemburgo	154 821	102 639	109 248	96 853	92 751	135 227	80 708	86 427	103 575
Italia	182 384	219 523	234 778	222 666	237 396	195 436	174 423	116 058	98 840
Holanda/Países Bajos	160 134	135 287	90 948	106 578	94 721	112 011	91 196	93 202	98 265
Francia	104 951	76 959	82 453	118 995	82 712	51 124	28 199	19 815	29 078
Reino Unido	195 494	121 495	72 885	58 778	28 082	39 874	33 814	20 374	28 518
Portugal	37 200	40 278	34 950	42 488	33 413	26 736	32 895	27 187	24 038
España	58 494	77 809	68 668	59 810	56 017	54 501	20 939	17 060	22 838
Suecia	55 226	41 633	67 265	58 209	73 013	31 083	34 580	27 900	22 275
Finlandia	109 362	154 650	142 688	107 025	50 115	28 425	8 325	8 250	4 950
Austria	3 000	2 625	4 922	1 246	3 272	2 481	0	2 143	4 688
Dinamarca	5 130	4 500	11 745	2 625	3 150	0	0	1	4 593
Irlanda	4 350	3 375	3 600	3 000	2 040	3 713	2 063	2 888	1 650
Grecia	1 500	2 288	2 288	225	1 200	1 650	1 238	1 650	413
Polonia	11 372	2 577	375	13 350	0	12 375	24 338	0	6
Otros ^b	0	7 500	11 153	6 116	825	413	0	27	0
Otros destinos	407 100	569 827	594 172	454 228	392 364	358 751	335 562	303 898	260 826
Japón	91 238	95 917	156 147	127 660	164 538	187 136	180 597	171 205	124 046
Canadá	73 893	102 713	99 308	114 743	90 698	76 787	76 966	62 723	71 310
Australia	29 243	19 711	27 113	19 365	10 680	12 713	18 975	15 283	17 360
Israel	23 927	30 863	23 567	30 902	18 844	21 597	17 199	15 186	21 389
Suiza	54 981	35 093	39 702	12 579	18 893	20 588	9 320	10 088	5 998
Noruega	34 019	48 375	40 313	33 555	20 790	5 850	4 950	6 300	1 763
Los Demás	99 801	237 156	208 024	115 425	67 921	34 082	27 555	23 113	18 962

a/ Cifras sujetas a ajuste.

b/ Otros países: Chipre, Eslovaquia, Eslovenia, Estonia, Hungría, Letonia, Lituania, Malta y República Checa.

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

ANEXO 17

Costa Rica

Exportaciones FOB por Principales Productos *
Valores en millones de US dólares, Cantidades en miles y Precios en US dólares
Cifras Acumuladas a Diciembre de cada Año Calendario

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Exportaciones FOB totales	4 205.5	5 525.6	6 662.4	5 849.7	5 021.4	5 263.5	6 102.2	6 301.5	7 026.4
<i>1. Exportaciones tradicionales</i>	<i>1 049.2</i>	<i>1 142.6</i>	<i>969.4</i>	<i>877.8</i>	<i>738.8</i>	<i>691.1</i>	<i>793.8</i>	<i>800.7</i>	<i>757.2</i>
Café	402.3	409.4	288.7	272.0	161.8	165.1	193.6	197.6	232.7
Quintales	2 705.5	2 918.2	2 801.8	2 854.8	2 769.8	2 548.6	2 665.4	2 360.1	2 117.1
Precio/quintal	148.7	140.3	103.1	95.3	58.4	64.8	72.6	83.7	109.9
Banano	577.3	667.5	623.5	546.5	516.0	477.5	553.1	543.3	481.1
Toneladas	2 019.0	2 150.0	2 087.2	1 975.0	1 859.6	1 693.6	1 940.8	1 915.4	1 674.9
Precio/tonelada	285.0	310.5	298.7	276.7	277.5	281.9	285.0	283.7	287.3
Carne	28.3	24.0	27.2	30.7	25.5	21.5	22.3	21.7	13.7
Toneladas	12.9	10.2	13.6	14.6	11.1	8.8	9.7	8.4	5.2
Precio/tonelada	2.2	2.3	2.0	2.1	2.3	2.4	2.3	2.6	2.6
Azúcar	41.3	41.8	30.0	28.6	35.5	27.0	24.8	38.1	29.7
Quintales	2 180.7	3 358.0	3 231.7	3 025.0	3 624.0	2 941.5	2 383.9	4 490.5	3 294.9
Precio/quintal	18.9	12.5	9.3	9.5	9.8	9.2	10.4	8.5	9.0
<i>2. Otros productos</i>	<i>3 156.3</i>	<i>4 382.9</i>	<i>5 693.0</i>	<i>4 972.0</i>	<i>4 282.6</i>	<i>4 572.4</i>	<i>5 308.3</i>	<i>5 500.7</i>	<i>6 269.1</i>
Agropecuarios y del mar	716.8	757.8	573.5	526.6	539.6	565.0	596.1	671.6	771.5
Industria manufacturera	1 121.0	1 244.4	1 134.7	1 090.2	1 029.3	1 022.7	1 077.2	1 208.1	1 425.3
Perfeccionamiento activo	427.2	444.5	396.1	398.9	366.4	354.1	331.7	373.3	388.4
Zonas francas	891.3	1 936.2	3 588.8	2 956.3	2 347.4	2 630.6	3 303.3	3 247.8	3 683.9

*/ Cifras preliminares a partir de enero, 2006.

Fuente: Banco Central de Costa Rica, Dirección General de Aduanas y Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica.