

1 Información General

El café (*Coffea canephora* o *Coffea arabica*) se considera originario de Etiopía.

Principales Países Productores de Café

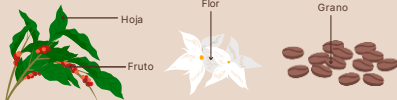


Fuente: USDA, et



Fuente: Statista, 2024 (Paises DailyGing 2024) Interbra/Coffee/Globalis, 2023

PARTE DE LOS CAJETOS



2 Cuestiones Actuales



El Reglamento de la Unión Europea sobre Productos Libres de Deforestación (EUDR, por sus siglas en inglés) exige que, a partir del 31 de diciembre de 2025, todos los productos básicos de café importados o producidos en la UE deben estar verificablemente libres de deforestación y degradación.

La deforestación provocada por la expansión de las plantaciones de café convierte los bosques en tierras agrícolas, provocando la pérdida de biodiversidad y la alteración de los ecosistemas. Esto contribuye al cambio climático, que se traduce en un aumento de las temperaturas, precipitaciones irregulares y un incremento de los brotes de plagas y enfermedades que afectan a los sistemas de producción de café.



La agricultura regenerativa se introduce inicialmente en las plantaciones de café, por lo que actualmente existen muchos programas relacionados con este sistema, incluida la agro Silvicultura en el café.



El café es el primer producto agrícola de cultivos perennes con un sistema de seguros. Principalmente, el seguro del café se basa en cuestiones climáticas.



La creciente demanda de cafés especiales y productos sostenibles está impulsando la implantación de sistemas de trazabilidad que siguen el recorrido desde la finca hasta la taza.

3 Certificación

La certificación del café desempeña un papel crucial en la promoción de prácticas sostenibles dentro de la producción cafetera.



Existen varias certificaciones en la industria del café, por ejemplo, 4C, RA, Organic, Fair Trade, ISCC.

4 Buenas Prácticas Agrícolas

Entre las más de 120 especies de café, *Coffea arabica* (Arabica) y *Coffea canephora* (Robusta) son las más cultivadas.



El café robusta se ha convertido en el más producido en todo el mundo debido a la facilidad de mantenimiento de la planta.

El café puede prosperar en diversos entornos, desde las tierras bajas hasta las tierras altas, pero destaca especialmente en las regiones montañosas. Para el café Robusta, la pluviosidad ideal es de 2000 a 2500 mm anuales (con un máximo de tres meses secos).



La cosecha puede comenzar dos años después de la plantación.



La densidad arbórea del café oscila entre 1.500 y 2.500 árboles/ha.

El material de plantación son plántones con clones adecuados en zonas específicas.



Plagas y enfermedades comunes:
Broca del café (*Hypothenemus hampei*)
Broca roja del tallo (*Zeuzera coffeae*)
Chincha verde del café (*Coccus vilidis*)
Roya del café (*Hemileia vastatrix*)
Mancha marrón del ojo (*Cercospora coffeicola*)
Enfermedad rosada (*Lapsa salmonicicola*)

Do si de abono

Plantas inmaduras: 100-200 g/árbol/año

Plantas maduras: 350-1000 g/árbol/año

P & D y malas hierbas se controlan mediante pesticidas, herbicidas y métodos de control biológico (enemigos naturales).



Rendimiento potencial* hasta 3.500 kg de granos de café verde por hectárea



Rendimiento medio:

1.000 kg de granos de café verde/ha/año para los pequeños agricultores

1.500-2.500 kg de granos de café verde/ha/año para explotaciones bien mantenidas

Curiosidades sobre el café



En el sabor del café influyen el suelo y el entorno.



El café tiene el potencial de servir como extractante de hierbas y como eficaz absorbente de olores.



El café Arabica tiene un perfil de sabor ácido, pero es más suave para el estómago de quienes padecen reflujo ácido.

Por otro lado, el Robusta tiene un sabor fuerte y amargo y no es aconsejable para las personas con úlceras debido a sus altos niveles de cafeína.

5 Cadena de Suministro



El café se cosecha en cereza y se procesa en pergamino y grano verde. El procesamiento del café implica la cosecha, el despulpado, la fermentación, el lavado, el secado y el descascarillado. Durante este proceso, se pierde una parte significativa de la masa original de la cereza, aproximadamente 1/6 de la masa de las cerezas de café originales. Antes de poder disfrutar del café, es necesario tostarlo.