

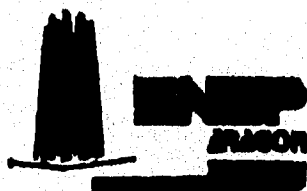
9  
2ij  
**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA  
DE MEXICO**

CAMPUS ARAGON

**EL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE  
"ANALISIS DE LA SITUACION ACTUAL"  
1989-1995.**

**TESIS PROFESIONAL**  
PARA OBTENER EL TITULO DE:  
**LICENCIADO EN RELACIONES  
INTERNACIONALES**  
P R E S E N T A N  
**JORGE MAURICIO CARRILLO MADRIGAL**  
**JOSE CORONA GRANADOS**

ASESOR: MTRO. JAIME LLANOS MARTINEZ



**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**

SAN JUAN DE ARAGON, EDO. DE MEX.

FEB. 1996

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

**EL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE  
ANALISIS DE LA SITUACION ACTUAL  
1989-1995.**

**EL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE**

**“ANALISIS DE LA SITUACION ACTUAL“**

**1989-1995.**

**EL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE  
ANALISIS DE LA SITUACION ACTUAL  
1989-1995.**

**DEDICATORIAS**

A MIS PADRES: A quienes el tiempo les ha permitido ver coronados sus esfuerzos y que con su amor incondicional, apoyo moral y espiritual han sido a lo largo de mi vida la base para seguir superándome. ¡gracias por haberme enseñado a ser hombre de bien;

A MIS HERMANOS Y AMIGOS: La satisfacción de contar con personas como ustedes, resulta de aliento al espíritu y gran satisfacción al saber que uno tiene en ustedes formidables aliados en esta gran lucha que es la vida.

Gracias por su tolerancia y compañerismo.

**A MIS SOBRINOS: LAURA FERNANDA Y DAVID**

**ALFONSO:** La culminación de una meta no significa la terminación de un camino, sino la apertura de muchos más; que este trabajo les sirva de ejemplo como una pequeña muestra de que pueden hacer lo que se propongan.

Deseamos expresar nuestro más sincero agradecimiento al profesor Jaime Llanos Martínez, por su valiosa ayuda y constante apoyo en la conducción de este trabajo por sus consejos recibidos a lo largo de esta investigación.

Por tu amistad y apoyo incondicional, gracias.

José Corona Granados y Jorge M. Carrillo Madrigal

## INDICE

### INTRODUCCION

### CAPITULO I. EL SUBDESARROLLO ECONOMICO.

	Pags.
1.1. MARCO CONCEPTUAL.	
1.1.1. Concepto de Desarrollo Económico.	16
1.1.2. Concepto de Subdesarrollo Económico.	17
1.2. ETAPAS DEL DESARROLLO ECONOMICO.	
1.2.1. El desarrollo económico como Crecimiento.	18
1.2.2. El desarrollo económico como Estado o Etapa.	18
1.2.3. El desarrollo económico como Proceso de Cambio Estructural Global.	18
1.3. CARACTERISTICAS CIRCUNDANTES AL DESARROLLO Y SUBDESARROLLO ECONOMICO.	
1.3.1. Características Circundantes al Desarrollo económico.	20
1.3.1.1. Factores Naturales.	20
1.3.1.2. Factores Económicos.	20
1.3.1.3. Factores Políticos.	21
1.3.1.4. Factores Sociales.	21
1.3.1.5. Factores Institucionales.	21
1.3.2. Características Circundantes al Subdesarrollo Económico.	
1.3.2.1. Bajo Ingreso Nacional.	22
1.3.2.2. Ingreso Per cápita Bajo.	22
1.3.2.3. Concentración de la Población en Actividades Primarias.	23
1.3.2.4. Escasez de Recursos Financieros.	23
1.3.2.5. Insuficiencia de la Inversión.	23
1.3.2.6. Baja Productividad.	24

### CAPITULO II. EL CAFE DENTRO DEL MARCO DEL SUBDESARROLLO ECONOMICO.

2.1. BREVE HISTORIA DEL CAFE.	
2.1.1. Del Yemen a América: El Café Arábica	27
2.1.2. En Africa: El Café Robusta.	28

2.2.	ESPECIES Y VARIEDADES DE CAFE.	
2.2.1.	El Café Arábica.	29
2.2.2.	El Café Robusta.	30
2.3.	PROCESAMIENTO DEL CAFE.	
2.3.1.	El Beneficio Húmedo.	35
2.3.2.	El Beneficio Seco.	36
2.4.	LA TORREFACCION.	38
2.5.	ELABORACION DE CAFES SOLUBLES.	
2.5.1.	La Calidad del Café.	42
2.6.	EL SUBDESARROLLO LATINOAMERICANO Y LAS MATERIAS PRIMAS.	
2.6.1.	El Café como elemento de conflicto en el subdesarrollo LatinoAmericano.	46

### CAPITULO III. PANORAMA DE LA ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE Y DEL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE.

3.1.	LOS ANTECEDENTES DE LA ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE; Hacia Los Primeros Acuerdos.	51
3.2.	EL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE.	
3.2.1.	Los objetivos del Convenio.	61
3.2.2.	Obligaciones Generales de los Países Miembros.	62
3.3.	LA ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE.	
3.3.1.	Las Funciones del Consejo.	68
3.3.2.	La Junta Ejecutiva.	68
3.3.3.	El Director y El Personal.	69
3.3.4.	Funciones del Director y del Personal.	69



3.4.	LA REGULACION DEL MERCADO EN EL SISTEMA DE CUOTAS.	
3.4.1.	El Mercado Fuera de Cuotas.	79
3.5.	MEDIDAS DE CONTROL DE PRODUCCION.	
3.5.1.	Manejo de Existencias.	83
3.5.2.	Promoción del Consumo.	83
3.6.	BROKERS Y EMPRESAS TRANSNACIONALES.	88
3.7.	EVOLUCION DEL CONVENIO Y DEL MERCADO DEL CAFE.	94

CAPITULO IV. REPERCUSIONES DE LA SITUACION ACTUAL EN EL MERCADO MUNDIAL DEL CAFE EN LOS PAISES DE DESARROLLO.

4.1.	LA POLITICA DE LOS PAISES DESARROLLADOS.	103
4.2.	LA POSICION EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE.	105
4.3.	POSICION DE LOS PAISES PRODUCTORES LATINOAMERICANOS.	107
4.4.	POSICION DE LOS PAISES PRODUCTORES AFRICANOS.	112
4.5.	LA SITUACION DE MEXICO.	115

CONCLUSIONES.

ANEXO I.

BIBLIOGRAFIA Y HEMEROGRAFIA.

## INTRODUCCION.

## INTRODUCCION.

El orden económico actual, tiene sus raíces más importantes en la época de dominación colonial, desde la cual se van gestando las características internas del mundo subdesarrollado, así como su relación, en un plano de desigualdad, con los países del mundo desarrollado.

El Café ha sido motor de algunas economías del mundo por ser generador de empleos y por ser un producto de gran comercialización a nivel internacional. El consumo de los países Desarrollados ha generado sofisticación de los mecanismos de comercialización, así como la integración de empresas transnacionales en el diálogo de la organización internacional del Café.

En la actualidad el mercado Cafetalero ha sufrido serios problemas comenzando desde la plantación del producto y finalizando en la comercialización del mismo, pasando por diferentes situaciones que tienden a ser problemáticas.

El presente trabajo pretende mostrar en primer instancia un seguimiento y diferenciación de lo que algunos autores consideran lo que son las bases para considerar a un país desarrollado o subdesarrollado entre las cuales destaca desde su simple forma de conformación económica hasta llegar a implementos o a avances tecnológicos.

En segunda instancia se pretende explicar cuál ha sido el papel que ha jugado el Café en el desarrollo latinoamericano desde sus orígenes en América pasando por diferentes procesos hasta llegar a la forma de la cual lo conocemos.

La producción de materias primas de los países en desarrollo es una problemática estructural que viven estas economías, situación que hace más difícil el fortalecimiento de sus economías y la posibilidad de tener las bases reales para un desarrollo económico sustentable.

En el tercer capítulo, se pretende dar un esbozo general de la organización internacional del Café y del convenio internacional, del papel que ha jugado la Organización Internacional del Café, particularmente mostrando la tendencia internacional del precio en el marco del diálogo para la estabilidad del precio a nivel internacional.

Posteriormente se pretende pormenorizar las relaciones que existen entre productores y consumidores que se ha convertido en relación de dependencia entre ambos, situación que en el mercado internacional se ha presentado en forma más drástica.

En una parte de este trabajo se plantean las repercusiones de la situación actual, del mercado mundial del Café y su posición de negociación de los países en desarrollo, tomando en cuenta la situación y posición tanto de los importadores y exportadores tornándose en países productores y consumidores en torno a las diferentes posiciones dentro del marco de la negociación de dicho producto, en el marco internacional.

No obstante lo anterior; en este capítulo se verá el papel que juegan las empresas transnacionales y los brokers en las negociaciones del Café ya que tienen una importancia en la compra, negociación, elaboración y venta del producto dado su papel representativo.

Finalmente en la última parte de este trabajo se plantea la repercusión de la situación actual de los diferentes países tanto de los productores como de los consumidores y la perspectiva del producto a nivel global en base a las tendencias del mercado.

## **CAPITULO I.**

### **EL SUBDESARROLLO ECONOMICO.**

## CAPITULO I. EL SUBDESARROLLO ECONOMICO.

### 1.1. MARCO CONCEPTUAL.

En este apartado se plantearán las características fundamentales del desarrollo y del subdesarrollo económico. Analizando el contexto de transformación que han llevado ciertos países destacando cuales son algunas de las características circundantes a estos.

Esto da paso a que se puede establecer una configuración del proceso histórico que ha vivido Latinoamérica, donde el rezago característico ha sido el subdesarrollo. Algunos países se han especializado en la exportación de alguna materia prima<sup>1</sup>, el Café es una de esas materias primas de exportación.

#### 1.1.1. CONCEPTO DE DESARROLLO ECONOMICO.

Se entiende por desarrollo económico de un país el crecimiento sostenido de su magnitud como unidad económica. A la inversa, el estancamiento y la decadencia pueden definirse como la incapacidad sostenida de crecimiento de la magnitud económica del país o su persistente disminución.<sup>2</sup>

Asimismo, se entiende por desarrollo económico de un país o región en la cual se han alcanzado niveles de progreso tanto tecnológicos como políticos, sociales y de organización económica, los cuales han sobrepasado en el desarrollo por más de 50 años a diferencia de los países subdesarrollados.

Países como Inglaterra, Alemania, Estados Unidos, etc. han ocupado la vanguardia del desarrollo en el ámbito actual. Estos países o regiones según antecedentes históricos han experimentado sus poderes, ya sea por la inversión o por el control comercial de los demás países o regiones, tanto que se encuentran cerca o los que están distantes, los países o regiones desarrollados por lo general son abastecidos de todo tipo de materias primas de los países o regiones subdesarrollados.

<sup>1</sup> En este trabajo se considerará Producto Básico o Materia Prima a todo aquel producto que no se ha sometido a un proceso final de manufactura o semimanufactura.

<sup>2</sup> Kuznets, Simon. *Lecturas sobre Desarrollo Económico*, Parte III, Medición del Desarrollo Económico, dificultades conceptuales, U.N.A.M., Facultad de Economía, Pág. 59.

Un ejemplo de esto en América es Estados Unidos, país que se abastece de todo tipo de materias primas de los países de América Latina.

### 1.1.2. CONCEPTO DE SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Por lo que respecta al subdesarrollo. "La economía subdesarrollada se presenta como una estructura primaria y dual, su funcionamiento se caracteriza por la inestabilidad y la dependencia, difícilmente se puede romper el círculo vicioso de la pobreza"<sup>3</sup>. Sin embargo el concepto de subdesarrollo, tal como se le emplea comúnmente, se refiere más bien a "la estructura de un tipo de sistema económico con predominio al sector primario, fuerte contracción de renta, poca diferenciación del sistema productivo y sobre todo, predominio del mercado exterior sobre el mercado interno"<sup>4</sup>.

Se puede definir como una zona económica subdesarrollada a la integración de los países que por distintas circunstancias no han podido absorber el problema técnico, las características y relaciones sociales básicas propias de los centros industrializados.

El subdesarrollo es básicamente una situación que se asocia o identifica con características determinadas de la estructura y del modo de ser de los sistemas de referencia. Se trata en lo esencial de dos proposiciones encadenadas: la primera, que el desarrollo ha sido la causa del subdesarrollo; segunda y recíproca es que el desarrollo ha originado (exclusivamente) al subdesarrollo de otros.

<sup>3</sup> Raymundo Barbe, *El desarrollo económico*, Fondo de Cultura Económica, p.16.

<sup>4</sup> F.H. Cardoso y Enzo Faletto, *Dependencia y Desarrollo de América Latina*, p.23.



## 1.2. ETAPAS DEL DESARROLLO ECONOMICO.

Para un análisis es conveniente clasificar en tres las principales corrientes entre las que se preocupan actualmente del desarrollo, las que lo conciben como crecimiento, las que lo perciben como un estado o etapa y los que enfocan el desarrollo como un proceso de cambio estructural global.

### 1.2.1. EL DESARROLLO ECONOMICO COMO CRECIMIENTO.

Por lo que respecta al desarrollo como crecimiento, se suele definir al desarrollo en términos de ingreso por habitante y por tasa de crecimiento, el ingreso por habitante es para definir el nivel y ritmo de desarrollo. Este mismo criterio lleva también a establecer nominas por países ordenados según su nivel de ingreso medio por habitante, de donde se deduce que aquellos que están por encima de cierto límite, serán países desarrollados y a la inversa se catalogará a los poco desarrollados.

### 1.2.2. EL DESARROLLO COMO ESTADO O ETAPA.

Por su parte en el desarrollo como etapa se parte de cierta característica o de algún rasgo en particular de sociedades llamadas primitivas, tradicionales o subdesarrolladas para demostrar o señalar descriptivamente como a través de diversas etapas de superación de esas formas primitivas y tradicionales de la estructura social y de un cambio de actitudes de valores se puede llegar a una sociedad moderna equivalente a la evolución de los países desarrollados o industrializados.

### 1.2.3. EL DESARROLLO COMO UN PROCESO DE CAMBIO ESTRUCTURAL GLOBAL.

El desarrollo como un proceso de cambio estructural global, Muchos países de América Latina vienen realizando desde hace varias décadas, esfuerzos importantes de mejoramiento económico y social; se ha avanzado considerablemente en materia de industrialización, así como en la realización de inversiones de infraestructura. Las prevalecientes características esenciales del subdesarrollo, tales como

la dependencia externa, la desigualdad económica, social y cultural, la falta de participación social de grupos significativos, la inseguridad y desigualdad de oportunidades etc.

Una vez analizadas y descritas las tres corrientes principales existentes, no inclinamos por los planteamientos que hacen referencia al desarrollo como proceso de cambio estructural ya que se considera que es fundamental un proceso de cambio en la estructura existente.

El desarrollo debe de medirse en términos de indicadores económicos, sociales y políticos que expresen la dirección y magnitud del cambio, las políticas de desarrollo no deben formularse en función de los requisitos técnico-económicos de una determinada tasa de crecimiento postulada a priori, sino de acuerdo con la viabilidad de determinadas políticas y de los requisitos técnico-económicos de las mismas de donde resultará cierta tasa de crecimiento.

El proceso de transformación conjunta que supone el desarrollo, lleva consigo la transferencia de tecnología y mano de obra a otras actividades, sin embargo en los últimos decenios ha tenido que enfrentar el problema de organizar el sector agrario de forma que se pueda retener la mayor cantidad de mano de obra posible hasta que llegue el momento en que esta pueda ser productivamente absorbida por otros sectores.

### 1.3. CARACTERISTICAS CIRCUNDANTES AL DESARROLLO Y SUBDESARROLLO ECONOMICO.

#### 1.3.1. CARACTERÍSTICAS CIRCUNDANTES AL DESARROLLO ECONOMICO.

Los principales factores que determinan el desarrollo económico de un país en específico juegan un papel fundamental ya que darán las características que los destacan en comparación con los países subdesarrollados, estos se pueden resumir en:

Los naturales, económicos, políticos, sociales, institucionales etc. los cuales se describen a continuación:

##### 1.3.1.1. FACTORES NATURALES.

Son Recursos Naturales como la tierra, flora, fauna, bosques y abundancia que tiene un país para el desarrollo de sus actividades agrícolas en cada una de sus ramas entre las que destacan: la agricultura, la ganadería, la horticultura y la fruticultura entre otras, el clima que existe en la región es favorable para el desarrollo de las actividades ya sean agrícolas o industriales y el uso de técnicas modernas así como de innovaciones tecnológicas tendientes a mejorar el desempeño de los trabajos y con ello a la producción del país.

##### 1.3.1.2. FACTORES ECONÓMICOS.

Debe de existir el interés por parte del capital extranjero, para invertir en él o los gobiernos, los cuales deben de propiciar y proporcionar las garantías necesarias de seguridad a las inversiones extranjeras, propiciando un mínimo de servicios indispensables para un buen desarrollo de sus actividades, entre las que destacan estímulos a la inversión; comunicaciones, servicios de drenaje, agua, luz etc, así como también el contar con suficientes recursos humanos que pueden ser utilizados en un momento dado.

### 1.3.1.3. FACTORES POLÍTICOS.

Contar con la existencia de una organización capaz de poder organizar y dirigir las acciones emprendidas por las comunidades para la solución de los problemas existentes en cada país, estos por lo general son de beneficio social.

No obstante lo anterior, la inversión también puede darse en base a una actitud política, tal es el caso de Estados Unidos, que cuando éste siente que sus intereses en otro continente no están seguros u obteniendo lo que consideran como justo, voltean los ojos y ofrece ayuda a países de América Latina principalmente a fin de endeudarlos y mantener segura una ganancia.

### 1.3.1.4. FACTORES SOCIALES.

Deben de existir una mayor preocupación para elevar el nivel educativo. El país debe de contar con centros de estudio que se aboquen a dar los elementos para resolver las necesidades de la región.

Este es uno de los sectores que absorben parte del presupuesto de todo país, debido a que éste debe de propiciar y dar las condiciones para que la inversión llegue a estos sectores por medio de obras de beneficio social entre las que destacan hospitales y escuelas entre otras.

### 1.3.1.5. FACTORES INSTITUCIONALES.

Estos son los más importantes debido a que se refiere a las disposiciones federales que se encuentran en las dependencias del país, en el que se encuentran laborando en él, con objetivos y metas en particular bien específicas, delimitadas y preestablecidas para impulsar las diferentes actividades del país, para que en un futuro ya sea a mediano o largo plazo este alcance su máximo desarrollo.

Tal es el caso de que estas instituciones se instauran en el país al cual van a ayudar, en el caso de México, se cuenta con la instauración de la Comisión InterAmericana de Derechos Humanos en el sexenio comprendido de la presente investigación, esta fungiendo como Organismo Gubernamental, tendiente a mejorar las condiciones de vida de los ciudadanos de nuestro país.

### 1.3.2. CARACTERÍSTICAS CIRCUNDANTES AL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

A la inversa, las principales características que destacan a los países subdesarrollados se pueden resumir en:<sup>5</sup>

#### 1.3.2.1. BAJO INGRESO NACIONAL.

En comparación con el de los países altamente industrializados éste es mucho menor.

#### 1.3.2.2. INGRESO PERCAPITA BAJO.

En lo que respecta a este, además de ser bajo, presenta una distribución muy desigual, ya que existe una enorme concentración del mismo hacia un extremo. El hecho de que exista este tipo de distribución provoca que no pueda haber un crecimiento vertiginoso del mercado interno debido al poder adquisitivo de la mayoría.

---

<sup>5</sup>Características destacadas por Jesús Rodríguez, El Desarrollo Económico de México a Través de su Comercio Exterior, Tesis Profesional, U.N.A.M., 1975, Pag. 20. Sin embargo los elementos que conforman cada una de las características son propios.

### 1.3.2.3. CONCENTRACIÓN DE LA POBLACIÓN EN ACTIVIDADES PRIMARIAS.

La población por lo general se dedica a actividades primarias, que son la agricultura y la minería, adicionalmente la población económicamente activa es muy alta en virtud de que existe comercio subterráneo (a los cuales no se les puede catalogar como población económicamente activa ya que no reciben una retribución monetaria) al encontrarse fuera de la economía de mercado; asimismo la población concentrada en las actividades primarias es gente de bajos recursos y con escasa preparación.

### 1.3.2.4. ESCASEZ DE RECURSOS FINANCIEROS.

Las economías subdesarrolladas por lo general presentan una fragilidad enorme a las fluctuaciones económicas mundiales. Es así como existe una enorme fuga de capitales al exterior. Aunado a esto, también estas economías soportan una enorme carga de la deuda externa que tienen contraída en el exterior.

### 1.3.2.5. INSUFICIENCIA DE LA INVERSIÓN.

La inversión en los países subdesarrollados es mucho menor que en los países desarrollados; es menor porque existen factores tecnológicos que imponen la inserción amplia al proceso industrial de bienes de capital, además se debe de aumentar a esto, la actitud de los inversionistas nacionales, que dedican gran cantidad de sus ganancias a bienes improductivos o suntuarios, para el fortalecimiento de su inversión, se hace necesaria la entrada de capital extranjero; para lo cual se tendrán que dar las bases para poder motivar la inversión extranjera.

### 1.3.2.6. BAJA PRODUCTIVIDAD.

En cuanto a este punto se puede decir que es más baja que en los países desarrollados, ya que existe una tecnología nacional rezagada, en relación a la de los países desarrollados (que son los que cuentan con tecnología de punta). Además la infraestructura en general no es lo suficientemente amplia para impulsar la actividad industrial de primer orden.

No obstante lo anterior, y al no tener la fluidez necesaria de efectivo; el país subdesarrollado tiende a adquirir tecnología de desecho u obsoleta de los países desarrollados ya que estos se las brindan a menor precio, con lo cual los países subdesarrollados sanear momentaneamente su problema gastando más en un futuro no muy lejano al adquirir tecnología y no ser compatible con la compra con anterioridad.

Sin embargo las características antes puntualizadas no representan la historicidad de la problemática del subdesarrollo. Solo son características comunes de un grupo de países. La clave para la concepción del subdesarrollo se encuentra en las formas originales de su historia; La transformación de su agricultura, su industrialización, las relaciones de cambio, la urbanización, la constitución de sus salarios de forma particular etc. Es aquí donde se ve claramente la diferencia existente de México y los Estados Unidos.

De esa misma forma, el subdesarrollo no implica la negación de la industrialización, este es el punto tal vez de mayor complejidad conceptual, ya que desde diferentes puntos de vista, la industrialización y el desarrollo económico son implícitos. "Es la forma tan particular de las relaciones mercantiles y su evolución las que definen al subdesarrollo, por ello es que la industrialización es una de estas modalidades y no una negación del Subdesarrollo".<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Llanos Martínez Jaime, El Impacto Económico del Café en México, (1980-1987). Tesis profesional, U.N.A.M., 1989, p. 25.

**CAPITULO II.**

**EL CAFE DENTRO DEL MARCO DEL  
SUBDESARROLLO ECONOMICO.**



## CAPITULO II. EL SUBDESARROLLO ECONOMICO: EL CAFE DENTRO DEL MARCO DEL SUBDESARROLLO ECONOMICO.

### 2.1. BREVE HISTORIA DEL CAFE.

El Caféto es originario de Abisinia, Africa: botánicamente pertenece a la familia de las Rubiáceas, género Coffea. Es un cultivo perene que inicia su ensayo de producción en el segundo año de plantado. La temperatura máxima oscila en periodos comprendidos entre 21 y 31 grados, la mínima entre 10 y 20 y la media entre 17 y 25 grados. Por lo que respecta a la precipitación pluvial varia entre 1,077 y 5,075 milímetros. El tipo de suelo en el que se cultiva en su mayoría es de topografía accidentada, delgados, pobres en nutrimentos, de textura variable y de buen drenaje.

El Caféto se cultiva bajo sombra natural o de montaña y la inducida, constituida por Ingas (género botánico perteneciente a la familia de las leguminosas y que comprende varias especies forestales). La sombra se utiliza con diferentes grados de intensidad y también se produce a plena exposición solar; sólo o asociado con naranja, mandarina o plátano. En términos generales el policultivo es menos productivo y lo practica el productor de escasos recursos.

En los mercados internacionales del Café, circulan actualmente dos grandes categorías el grano Arábica y el Robusta. La producción de cada una de estas especies se ubica en regiones y países distintos, como resultado de un proceso de dispersión histórica: el primero se diseminó a partir del Yemen y se expandió principalmente en América Central y del Sur. El segundo se implantó en Africa y Asia.

A continuación se hará una breve referencia al origen y el modo de dispersión mundial del Café, ligado a los intereses coloniales desde su inicio como planta cultivada.

### 2.1.1. DEL YEMEN A AMERICA: EL CAFÉ ARÁBICA.

La especie Arábica es un constituyente natural de los bosques de altura del Suroeste de Etiopía, del sur de Sudan y del norte de Kenia. Sin embargo, si bien esta región es el lugar de origen del Café, su centro de diseminación fue el Yemen. No se conocen exactamente las circunstancias por las cuales el Café se traslado desde Etiopía y Sudán a Yemen.

El primer uso del grano tostado como bebida del que se tiene memoria remota al año 575 después de cristo, y se sitúa ya en el Yemen. De ahí el Caféto fue llevado a fines del siglo XVII a Ceilán (actualmente Sri Lanka) y a Indonesia por la Compañía de las Indias Orientales (de los países bajos). Desde Java pasando por los invernaderos de Amsterdam y aquellos del Rey Luis XIV de Francia, un pie único fue mandado en 1723 a las Antillas, dando origen a la variedad conocida como *TYPICA*. Otros Cafétos salieron en 1640 del puerto de Moka hacia Amsterdam y de ahí hacia la Isla Bourbon (actualmente la Reunión) entre 1708 y 1718. De ahí, un descendiente único fue transferido a América: que es la variedad conocida como *BOURBON*.

En América, la planta del Café se expandió muy rápido por toda la parte Sur y Centro del continente durante el siglo XVIII y posteriormente: llega a Brasil desde Cayena, en 1727; en 1730 se implanta en Jamaica; en 1740, en las Filipinas; en 1779 en Costa Rica; en 1790 llega a México; en 1808 a Colombia y entre 1840 y 1860 se esparce en toda Centroamérica. El vigor de la nueva planta y su fácil expansión se deben a la ausencia de plagas,

concretamente de roya (*hemileia Vastatrix*), la cual afectaba gravemente al Café en Africa donde llego a destruir la mayoría de las plantaciones de Arábica, mientras que en América llegó hasta los años setentas del presente siglo.

#### 2.1.2. EN AFRICA: El Café Robusta.

La roya se propago a partir de 1869 en Ceilán, después en la India, así como en Indonesia y en Africa, donde destruyó prácticamente todo el Café Arábica. La excepción fue Etiopía, donde se estableció un equilibrio ecológico entre las dos especies. La desaparición del ARÁBICA en Africa fue la razón por la cual a partir de 1900, se empezó a cultivar otras especies de Cafetos naturales del mismo continente dados a conocer por misioneros y exploradores, especialmente la especie *CANEPHORA*, en su forma de robusta que, como su nombre lo indica, resulto ser más resistente a las plagas del Cafeto que el ARÁBICA. Una centena de cepas de ROBUSTA provenientes del Zaire (la entonces colonia belga llamada Congo), fueron transferidas a Bélgica y luego introducidas a Java en 1901. De ahí, se repartió la ROBUSTA a Africa donde prevaleció por su vigor y resistencia.

No obstante lo anterior y a pesar de ser una planta originaria de Africa, el Café no se desarrollará másivamente en este continente hasta después de 1900, mientras de que en América, donde había sido introducida en el siglo XVIII, se cultivaba para estas fechas a gran escala.

## 2.2. ESPECIES Y VARIEDADES DE CAFE.

Son dos las grandes especies de Café que se encuentran en el mundo el *ARÁBICA* y el *CANEPHORA O ROBUSTA*, existiendo entre estas diferencias tanto de tipo biológico como comercial las cuales describimos a continuación:

### 2.2.1. EL CAFE ARÁBICA.

Este tipo de cultivo es de altura en virtud de que se cosecha de 650 a 2,800 metros sobre el nivel del mar, de clima subtropical. Requiere de precipitaciones de 190 cm por año con un periodo seco en el año y temperaturas superiores a los 21 grados centígrados. Es muy sensible a las heladas y a los vientos fríos así como también por su modo de reproducción (por medio de flores hermafroditas) carece de diversidad en los contenidos genéticos, resultando muy frágil a las plagas especialmente a la roya (*Hermilicia Vastatrix*).

Teniendo como variedades principales a la *TYPICA* y *BOURBON* dando nacimiento a otros linajes considerados como homogéneos así que sus mutantes son muy escasos y algunos de ellos considerados a su vez también como variedades entre las que destacan el *MARAGOGIPE*, que se reconoce por sus granos de más de 15 milímetros; el *CATURRA*, árbol bajo, bastante difundido en México, cultivado por sus altas densidades, productividad y fácil acceso para las labores culturales; el *LAURINA* cuyo nombre proviene de la forma de sus hojas parecidas a las del laurel y cuyo contenido en cafeína es muy reducido; el *MUNDONOVO* bastante común en nuestro país, resultado de cruces naturales entre las variedades introducidas en América en el siglo antepasado.

Las investigaciones genéticas para encontrar plantas de arábica resistentes a las plagas o de mayor productividad han dado origen a otras variedades de esta misma especie, como el *Catimor* resultante del cruce de un híbrido de *Timor* (descubierto en los años cuarentas por investigadores portugueses en la Isla de Timor en Indonesia), sumamente resistente a la roya, con el *Caturra*; o como el *Catuata* (importado desde Centroamérica) o *Gárnica* (producido por el IMECAFE), reputado por su alta productividad.

El Café *arábica* se distingue por tener un grano más grueso y alargado de 8 a 12 milímetros que el *robusta*, con un contenido de 0.8 a 1.6% de cafeína y su cultivo se ubica principalmente en América del Sur, América Central, México y Etiopía. Por la calidad de sus granos y del proceso del beneficio más elaborado que el Café *robusta*, es un Café bastantepreciado en los mercados internacionales, por lo que su precio rebasa el precio del *robusta*.

### 2.2.2. EL CAFE ROBUSTA.

Este en comparación con el anterior soporta alturas más bajas a los 650 metros sobre el nivel del mar pero no mayores a los 1300 metros, requiere de precipitaciones de entre los 100 y los 180 centímetros al año y de temperaturas mayores a los 24 grados centígrados, produciéndose por fecundación cruzada entre plantas de diferentes especie, por lo que produce Cafés heterogéneos desde el punto de vista genético con una gran variedad entre sus descendientes, lo cual explica su mayor resistencia a las plagas. Este tipo de Café se encuentra principalmente en Africa, Asia y las Filipinas, sus granos (más diminutos que el arábica), de 5 a 8 milímetros, contienen de 1.4 a 2.5% de cafeína, dado lo cual es utilizado para la elaboración de los Cafés solubles debido principalmente a que parte de dicha cafeína se pierde en el proceso de industrialización siendo de sabor menos fino que el arábica.

### 2.3. PROCESAMIENTO DEL CAFE.

Antes de llegar a nuestra mesa bajo la forma de una tasa aromática, el grano del Café tiene que pasar por varias transformaciones: primero, se le tiene que quitar sus envolturas, (la pulpa y película) lo cual se realiza durante el proceso del Beneficio, el cual se efectúa en los lugares de producción en el momento de la cosecha cuyo resultado es el Café verde también llamado Café oro, la forma por medio de la cual se comercializa y/o exporta en sacos de un Quintal (60 Kilogramos).

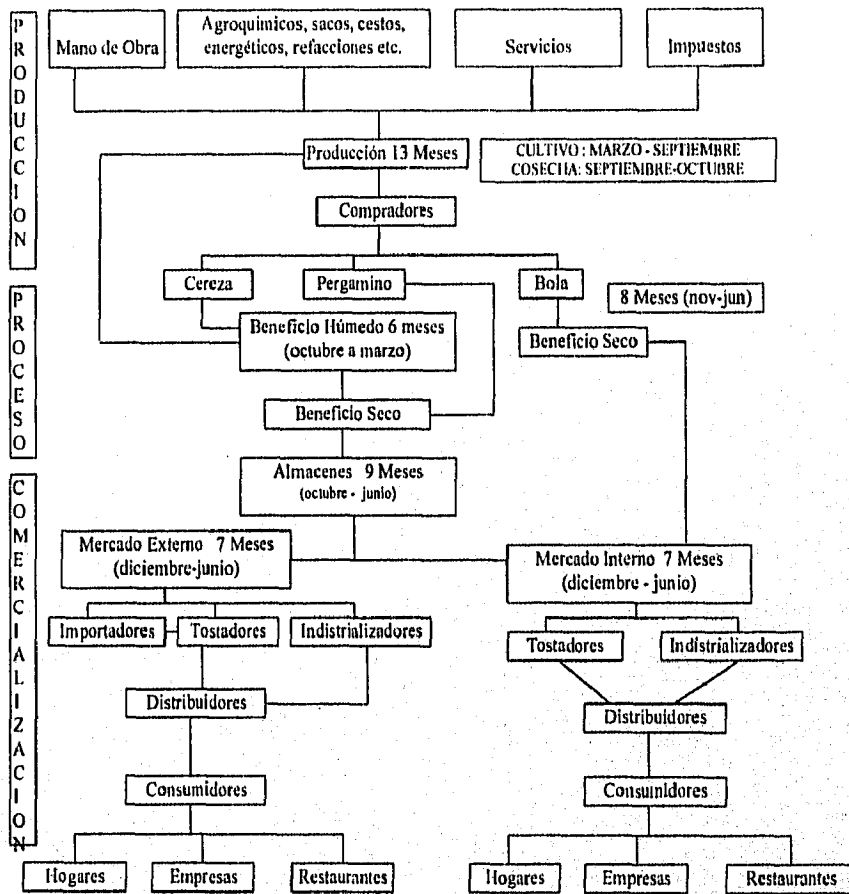
Posteriormente se tiene que tostar, proceso al cual se le denomina Torrefacción, siendo dicho proceso de tipo industrial principalmente y consiste en desarrollar todas las calidades aromáticas del grano por medio de altas temperaturas (de 210 a 230 grados centígrados.), realizándose en el país donde será consumido y lo más tarde posible antes de la venta para preservar el aroma del Café. El grano del Café conoce otro procesamiento, que es el que lo lleva a su presentación soluble siendo por medio de un proceso netamente industrial y de composición de capital muy elevado.

Mientras la transformación del Café se realiza, la mayor parte de las veces por los propios productores o por casas locales, su torrefacción y transformación en Café soluble (particularmente esta última, ver Esquemás 1 y 2, Producción, Proceso y Comercialización del Café), se encuentra concentradas en manos de grandes empresas transnacionales, a menudo están son del ramo alimenticio a nivel internacional (ver capítulo 3, apartado 3.2.).

Esquema No. 1

PRODUCCION, PROCESO Y COMERCIALIZACION DEL CAFE  
TIEMPOS Y MOVIMIENTOS<sup>7</sup>

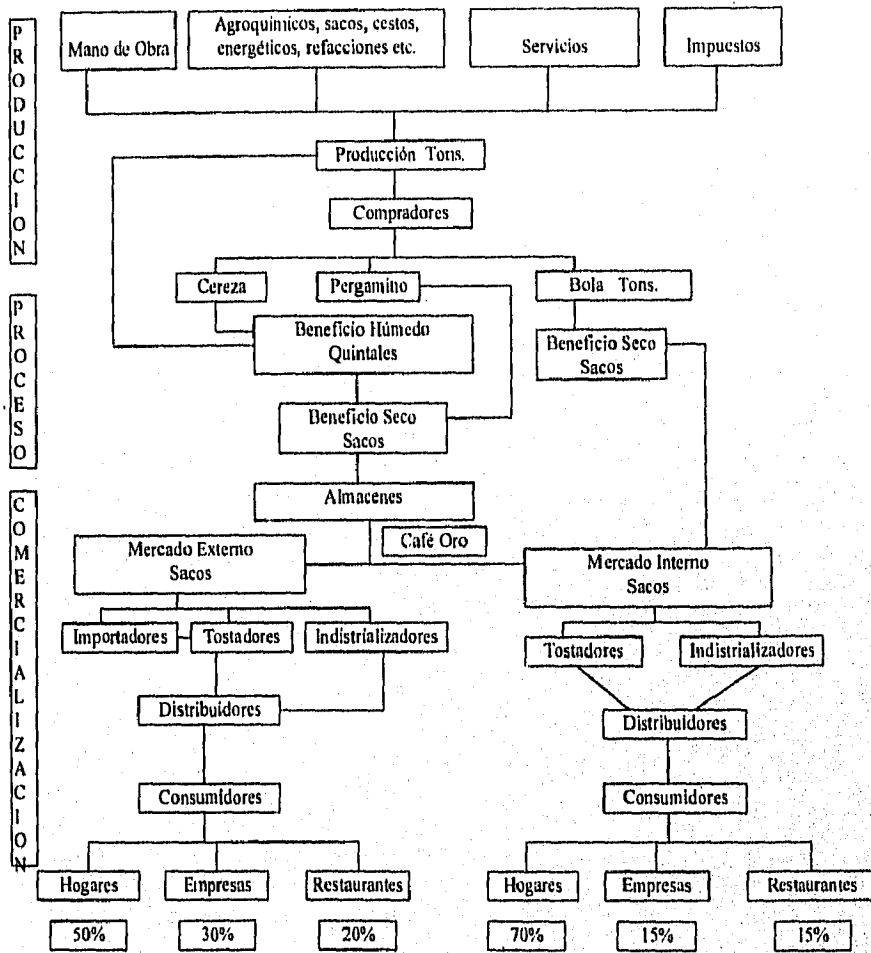
EL CICLO COMPLETO DURA 15 MESES SE INICIA EN MARZO DE CADA AÑO Y CONCLUYE EN JUNIO DEL SUGUIENTE AÑO.



<sup>7</sup> FUENTE: ELABORACION DIRECTA CON DATOS DEL CONSEJO MEXICANO DEL CAFE.

ESQUEMA No. 2

PRODUCCION, PROCESO Y COMERCIALIZACION DEL CAFE  
VOLUMENES Y VALORES<sup>8</sup>



<sup>8</sup> Ibid.



Por lo que respecta a los procesos de transformación o beneficios del Café, se conocen dos tipos para quitar la pulpa y la corteza del Café hasta dejarlo limpio y así obtener el Café "verde" (u "oro"), el beneficio húmedo siendo el más largo y complejo, obteniendo un Café de mejor calidad utilizando Cafés Arábicas, excepto de origen Brasileño y el beneficio seco en el cual se utilizan los Cafés Arábicas Brasileños y los de la clase Robustas.

**2.3.1. EL BENEFICIO HÚMEDO.-** En este proceso la "cereza" recién cortada, se deposita en tanques de agua para darle un primer lavado; mientras los granos malos o picados flotan por el contrario los buenos se hunden, permitiendo así la eliminación de los que no reúnen las características apropiadas.

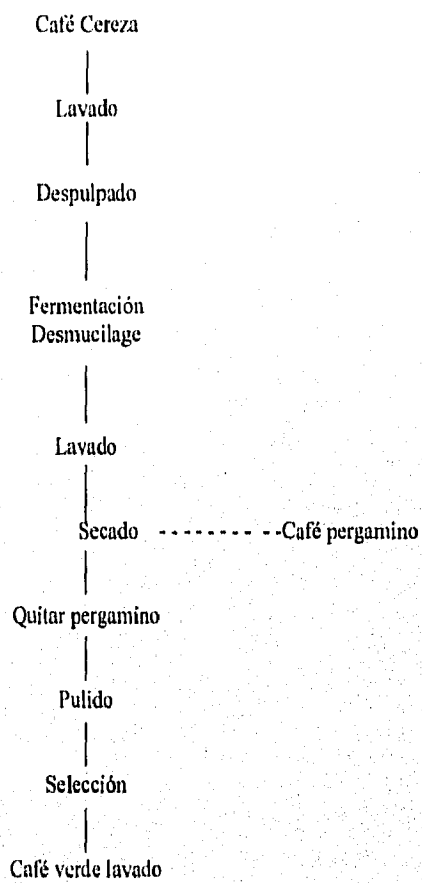
Posteriormente los granos se despulpan con una maquina llamada "despulpadora", pudiendo ser esta manual o mecanizada. Posteriormente se deja que fermente para poder eliminar el mucilago (sustancia viscosa que sirve para pegar, resultante de la combinación del agua y del jugo del grano), se vuelve a lavar y se seca, ya sea tendiéndolo en patios asoleados o con maquinas secadoras, obteniéndose el Café "pergamino". Esta parte del proceso la pueden realizar los productores (incluidos los pequeños) ya que se puede efectuar en instalaciones domésticas necesitando únicamente una despulpadora, la cual puede ser manual y un patio de cemento para secar el grano. Es bajo esta forma (Café pergamino) en la cual los productores venden su Café; en virtud de que el siguiente proceso no lo pueden realizar por el tipo de maquinaria que se requiere.

Aunado a lo anterior la siguiente fase del proceso del beneficio, consiste en quitar el pergamino (pellejo delgado adherido al grano) para lograr la obtención del Café verde o Café oro, pero este punto requiere de maquinaria más compleja y que solamente la poseen los grandes productores, casas exportadoras y algunas uniones de ejidos unidos u organizados para la exportación, denominada o llamada esta fase como beneficio seco ya que aquí no se requiere del lavado del Café, considerando este beneficio seco como una parte del proceso general del beneficio húmedo.

Posteriormente a la clasificación del Café pergamino para eliminar las impurezas, en una morteadora, se elimina el pergamino. Opcionalmente se pule el Café, pero quienes lo pulen consideran que esto favorece la pérdida de humedad del grano, blanqueándose más rápidamente el grano y favoreciendo a la obtención del Café verde (oro) lavado. Finalmente se procede a seleccionarlo por tamaños, manchas y color, todo esto por medio de maquinaria (ver Esquema No. 3 Procesamiento del Café, Beneficio Húmedo).

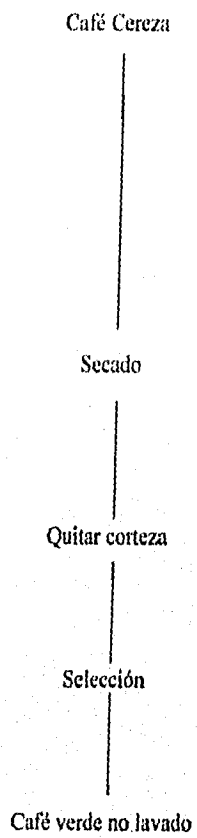
**2.3.2. EL BENEFICIO SECO.-** En comparación con el método anterior el Café cereza se deja secar sobre el árbol o en el suelo, a veces en secadora mecánica, hasta que el grano quede suelto dentro de la corteza del fruto (aproximadamente dos o tres semanas), procediendo a eliminar la corteza machacándolo con un mortero, finalizando por seleccionar los granos en base a su tamaño obteniendo de dicho proceso el Café verde no lavado (ver Esquema No. 4 Procesamiento del Café, Beneficio Seco).

ESQUEMA No. 3  
PROCESAMIENTO DEL CAFE  
BENEFICIO HUMEDO



ESQUEMA No. 4  
PROCESAMIENTO DEL CAFE

BENEFICIO SECO



## 2.4. LA TORREFACCION.

Con la obtención del Café verde, aun no se puede elaborar alguna bebida en particular; para ello se requiere en primer lugar de tostar el producto (granos), la torrefacción desarrolla la fragancia y el sabor del Café; motivo por el cual se debe de realizar a punto de la venta final del producto, realizando dicho proceso a temperaturas altas que oscilan de 210 a 230 grados centígrados, Relacionando el grado del tostado con el sabor y color del Café: de un Café claro (resultante de un tostado leve) tendrá más acidez y aroma en virtud de que no pierde gran parte de su peso; a un Café de color oscuro, producto de un tostado intenso, le queda poca acidez o aroma y ha perdido aproximadamente el 20% de su peso. De un Café más ácido se dice que es suave (esta acidez tiene también que ver con la altura a la que se cultiva, un Café más ácido proviene de mayores alturas). A mayor tostado, mayor destrucción celular lo que facilita la elaboración de Cafés solubles.

Paralelamente al proceso de torrefacción, en los grandes países consumidores (Estados Unidos y Europa), los industriales del Café tienen que proceder a mezclar varios tipos de Café. En virtud de que las grandes compañías compradoras e importadoras compran durante todo el año varias cargas de Café, de diferentes orígenes y calidades, es decir de sabores diferentes. Para poder ofrecer al consumidor un producto uniforme y regular, y conservar la imagen de la marca, necesitan mezclar estas varias remesas y calidades de grano. Las mezclas permiten también contrarrestar la escasez estacional de ciertas variedades de Café. Las fórmulas de mezclado son secretas; se trata en realidad de ayudar a los comerciantes e industriales de que se adapten a los gustos de los consumidores, como lo publicitan. El mezclado permite un control y uniformidad de la calidad, además de minimizar los precios y poder sacar la producción disponible. Por ello, a pesar de la publicidad, en estos países, no existe Café 100% Colombiano, Mexicano, Brasileño ni Guatemalteco.

Para fines de comercialización y exportación, se han dividido los países según el tipo de Café, el tipo de procesamiento y los tipos de sabor del mismo teniendo las siguientes categorías:

**TIPOS DE CAFES**  
(categorías)

**Cafés Lavados: Arábicas Suaves Colombianos:** Colombia, Kenia, Tanzania.

**Otros Suaves:** México, América Central, Perú, Guinea.

**Cafés no Lavados: Arábicas no lavados:** Brasil, Etiopía.

**Otros no Lavados: Robustas:** Africa, las Filipinas.

## 2.5. ELABORACION DE CAFES SOLUBLES.

Los Cafés solubles existen desde fines del siglo pasado pero su consumo se ha extendido sobre todo después de la segunda guerra mundial, aumentando espectacularmente en los años cincuentas, sobre todo en los Estados Unidos de América.

La elaboración de Cafés solubles implica su torrefacción, la extracción del agua y concentración del Café, el secado por atomización de aire caliente o por liofilización. La manufactura de solubles es de capital intensivo dado lo cual se concentra en manos de algunas empresas o corporaciones transnacionales (inclusive en el caso de países productores, por ejemplo la Nextle en México), las cuales son capaces de gastar grandes sumas de dinero en publicidad. Desde 1960 aproximadamente se inicia la manufactura en los países productores, hasta llegar a la última fase de este proceso que es la comercialización hacia el exterior y/o hacia el mercado interno.

Para la elaboración de Cafés solubles, se utiliza de manera general Cafés de tipo Robusta debido principalmente a: primero, porque la pérdida del aroma en el proceso de industrialización reduce la desventaja de utilizar Café menos aromático pero más barato. Segundo, porque la pérdida de cafeína durante la transformación se ve compensada por el mayor grado de cafeína que contiene el robusta.

Sin embargo, la necesidad de mejorar la calidad de los Cafés solubles para aumentar su demanda y su consumo y los avances tecnológicos (reintroducción de aceite expulsado por las partículas secas, envases al vacío y secado en frío entre otros); pudiendo ser este equiparado con otros tipos de Café destacando el Café pergamino, Café descafeinado etc. (ver Esquema No. 5. Equivalencias con Café Verde).

ESQUEMA No. 5  
EQUIVALENCIAS CON CAFE VERDE

**CAFE EN CEREZA SECA:** Para encontrar el equivalente de la cereza seca en Café multiplíquese el peso neto de la cereza seca por 0.50.

**CAFE PERGAMINO:** Para encontrar el equivalente del Café pergamino en Café verde, multiplíquese el peso neto del Café pergamino por 0.080.

**CAFE TOSTADO:** Para encontrar el equivalente del Café tostado en Café verde, multiplíquese el peso neto del Café tostado por 1.19.

**CAFE DESCAFEINADO:** Para encontrar el peso del Café descafeinado en Café verde, multiplíquese el peso del Café descafeinado verde tostado por 1.00, 1.19 y 2.6 respectivamente.

**CAFE LIQUIDO:** Para encontrar el equivalente del Café líquido en Café verde, multiplíquese por 2.6.

**CAFE SOLUBLE:** Para encontrar el equivalente del Café soluble en Café verde, multiplíquese por 2.6.



Por su parte el Café desCaféinado, se crea como una respuesta a las preocupaciones y a la polémica que han acompañado el consumo del Café; en efecto, a la presencia del estimulante que es la cafeína, se ha sostenido que el Café es nocivo para el organismo, tóxico para el corazón y que provoca o aumenta la ansiedad y el "stress".

El Café desCaféinado es elaborado por extracción de la cafeína del Café verde por medio de un solvente clorado (cloruro de metileno) o por agua. Después se torrefacta y contiene menos de 0.1% en peso de cafeína, la cual se comercializa para fines farmacéuticos.

### **2.5.1. LA CALIDAD DEL CAFE.**

Varios son los factores que determinan la calidad del Café en taza: desde el campo hasta el proceso de torrefacción, cada paso de la elaboración del Café tienen su importancia para la calidad del producto final. Como los procesos industriales se encuentra concentrado, enumeraremos aquí los factores que determinan la calidad del Café desde su producción hasta su transformación en Café verde.

1. La especie y la variedad del Café influye en su sabor, determinando su cuerpo.
2. La altura y la latitud a la que se siembra el Café determinará su grado de acidez.
3. La región donde se produce determinará su aroma.
4. Es importante cosechar el producto cuando esta maduro, cuidando de no revolver Cafés de diferentes alturas y madurez.

5. El tipo de beneficio determinará su sabor, la calidad del beneficio húmedo es fundamental; un Café de altura puede hecharse a perder por un beneficiado diferente (despulpado inoportuno, fermentación inadecuada, mal lavado, secado en tierra o tapete en vez de patio de cemento etc.), lo que sucede a menudo a los pequeños productores campesinos.
6. El Café una vez pasado por el beneficio seco, es decir Café verde tiene una vida útil limitada; con el tiempo, tiene tendencia a blanquearse y pierde sus cualidades. Por ello, se almacena el Café en pergamino y se retrilla antes de exportarlo.
7. El Café esta vivo hasta que se tuesta, es decir agarra cualquier olor y sabor, sea de tierra, sudor, humedad etc. Por lo que hay que cuidar este aspecto al almacenarlo y al transportarlo.

En base a lo anterior se diferencian tres categorías de Café verde (oro) lavado suave:

- **El Café de altura:** Producido desde los 900 metros de altura; requiere de un beneficiado impecable para no perder su clasificación.
- **El Café prima lavado:** Producido entre los 650 y los 900 metros; siendo de la categoría que más exporta México y como tal se cotiza en la Bolsa de Café de Nueva York.
- **El Café buen lavado:** Producido a 650 metros o menos, utilizado en nuestro país para consumo interno ya que tiene poco sabor.

Asimismo, el Café de exportación, se cataloga de acuerdo a su calidad y al grado de impurezas que contiene, se diferencia según el tipo de preparación en relación a las impurezas de los granos teniendo como consecuencia:

- **Preparación Americana:** Granos no uniformes, con un mínimo de 3.5% de manchas.
- **Preparación Europea:** No más de 0,5% de impurezas.

## 2.6. EL SUBDESARROLLO LATINOAMERICANO Y LAS MATERIAS PRIMAS.

“La estructura económica que guarda actualmente América Latina es el resultado de todo un proceso histórico. Este proceso comienza con la llegada de los españoles y portugueses, después el dominio de los pueblos indígenas. Posteriormente el dominio total y el saqueo de los recursos de cada una de las naciones de América Latina, ejemplo claro de este proceso es México, primero dominado físicamente por el Reino Español (saqueo de sus minas de oro y plata). Sin embargo, el más beneficiado de todo este proceso no fue España, sino países como Inglaterra, Francia y Holanda entre otros, los cuales desarrollaron un sistema productivo con innovaciones tecnológicas y una transformación de su producción vertiginosa, invadiendo comercialmente el mundo”<sup>9</sup>.

Así es como se conforman los grandes países capitalistas, los cuales conforman una élite muy especial. Países como: Estados Unidos, Canadá, Inglaterra, Francia, Austria, Alemania, algunos pequeños de Europa Occidental entre otros, se proyectaron a un sitio de privilegio. España; Portugal, América Latina, Asia y África, permanecieron en un estado de atraso, de estancamiento y miseria, unos en mayor proporción que otros. El capitalismo se conforma y toma forma, por un lado el país potente y, por el otro el débil.

A la fecha, los países subdesarrollados siguen siendo fundamentalmente productores y exportadores de productos básicos, los países compran bienes de capital necesarios para el funcionamiento de sus economías. Actualmente los principales abastecedores de materias primas son los países subdesarrollados, a los cuales a menudo se les quiere dar un supuesto poder de negociación por sus productos, condición que carece de valor, en virtud de que en la negociación tienen que vender sus productos a los países y/o empresas que controlan el mercado internacional.

De hecho la aportación y disponibilidad de productos básicos por parte de los países subdesarrollados es muy limitada, en cuanto a la operación de los mercados internacionales debido principalmente a la inestabilidad de los precios lo cual repercute en el ingreso de los países subdesarrollados. La principal causa es que los países industrializados manejan la oferta y la demanda de los productos a su antojo.

---

<sup>9</sup> Llanos Martínez Jaime, Op. Cit. p. 33.

### 2.6.1. EL CAFE COMO ELEMENTO DE CONFLICTO EN EL SUBDESARROLLO LATINOAMERICANO.

El comercio exterior reviste una enorme importancia para los países subdesarrollados, ya que financia las exportaciones de bienes de capital y en general impulsa todas las actividades económicas, la forma de como se da este proceso es la siguiente:

El proceso de desarrollo económico es el resultado de la transformación de cierta cantidad de fondos de inversión en maquinaria y equipo, con el consiguiente ingreso global y percapita. En los países de elevado desarrollo industrial tal transformación se realiza generalmente por la propia economía, a la inversa en los países subdesarrollados sólo es posible con fuertes importaciones, ya que estos países no producen maquinaria y bienes, o en su defecto, no en la cantidad y calidad adecuada.

Celso Furtado define tres tipos de economías exportadoras de productos primarios:

- Economía exportadora de productos agrícolas de clima templado.
- Economía exportadora de productos agrícolas tropicales.
- Economía exportadora de productos minerales.

Correspondiendo al segundo tipo de países exportadoras agrícolas en el caso del Café Celso Furtado desarrolla el proceso histórico que marca la tendencia actual de este tipo de productos agrícolas:

"... Congrega a más de la mitad de la población Latinoamericana. En el se incluyen Brasil, Colombia, Ecuador, América Central y el Caribe, además de amplias regiones de México y Venezuela. La inserción de estos países en el comercio internacional se realiza en competencia con áreas coloniales y con la región esclavista de los Estados Unidos... Fue la rápida expansión de la demanda de Café y cacao, a partir de mediados del siglo pasado, la que permitió a los productores tropicales desempeñar un papel dinámico en la integración de la economía Latinoamericana en el comercio internacional.

Durante la etapa que estamos considerando. La influencia directa de las modificaciones estructurales ocurridas en la economía inglesa es mucho menor, pues el mercado inglés continuo siendo profundamente abastecido por las regiones coloniales de mano de obra abundante y bajos salarios. Correspondió, en este caso, a Estados Unidos, y en menor escala a los países continentales europeos, el papel de centro dinámico. Los productos tropicales, si bien permitieron poblar importantes áreas, en general tuvieron escasa significación como factor de desarrollo. Por un lado sus precios permanecieron bajo la influencia de los reducidos salarios de las regiones coloniales que los producían tradicionalmente. Por el otro, dadas sus características, en general no exigieron la construcción de una importante infraestructura; en muchas regiones se siguieron utilizando los medios de transporte anteriores.

Finalmente al producirse en regiones incapaces de crear nuevas técnicas, los productores tropicales tendrán a permanecer en el marco de las economías tradicionales. Con ello, en ciertas zonas la agricultura tropical de exportación llegó a desempeñar un papel importante como factor de desarrollo.

Quizá el ejemplo más claro y significativo sea el de la región Cafetalera de Sao Paulo, Brasil...<sup>10</sup>.

En la actualidad el Café sigue siendo un producto de agricultura tradicional, siendo que no es factor de desarrollo económico su cultivo, ya que la utilización de una gran infraestructura para su cultivo, así como la utilización de alta tecnología, no son características intrínsecas del Café.

En general el producto Cafetalero vende su producto sin ninguna industrialización, dejando a otros todo este proceso.

El Café actualmente se produce en alrededor de 60 países, todos ellos de escasos recursos económicos, la lista por orden de su monto producido de los 10 principales productores de Café en sacos de 60 Kg. en el año de 1993 es:<sup>11</sup>

<sup>10</sup>Furtado, Celso. *La Economía Latinoamericana*. Editorial Siglo XXI. México 1980, 13ª. Edición. Pag. 65.

CUADRO No. 1  
PRINCIPALES PRODUCTORES  
PRODUCCION MUNDIAL  
MILLONES DE SACOS  
SACOS DE 60 Kg.

No.	PRODUCTOR	TOTAL PRODUCCION
	TODO EL MUNDO	91.8
1	BRASIL	24
2	COLOMBIA	15
3	INDONESIA	7.4
4	MEXICO	4.1
5	COSTA DE MARFIL	3.2
6	GUATEMALA	3.1
7	ETIOPIA	3
8	UGANDA	2.1
9	LA INDIA	2.1
10	COSTA RICA	2.1

Fuente: Banco de Comercio Exterior Revista de Comercio Exterior, Vol.38,  
Abril 1993, México D.F.

La característica principal que conjunta a todos los países productores de Café; más que su productividad Cafetalera, su nivel de desarrollo tecnológico o sus perspectivas actuales, es la situación crítica de la mayoría de sus pobladores que se dedican a este cultivo.

Por lo que se puede observar el principal productor de Café es Brasil con 24 millones de sacos precedido por Colombia con 15 millones de sacos; pero este a excepción de otros, su dependencia económica del Café es notable ya que su economía gira en torno a este producto el cual aporta aproximadamente el 50% del ingreso de dicha economía de mercado. (ver Cuadro No. 2, Gráfico No. 1).

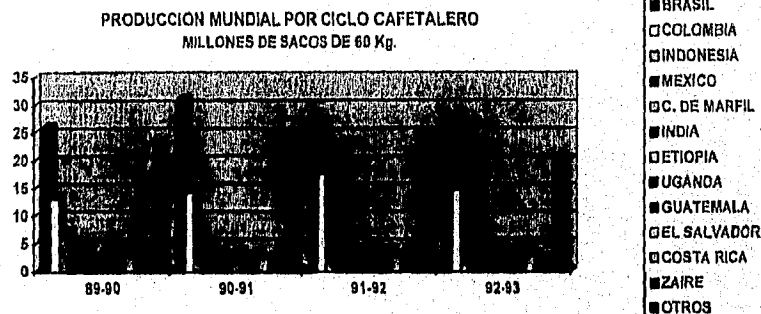
Por lo que respecta al caso México, se puede decir que su economía no es tan dependiente de este producto y sin embargo representa el cuarto lugar de la producción mundial del Café dentro de la Organización Internacional del Café, con perspectivas a ocupar otro puesto superior en virtud de que se crearon y desarrollaron programas especializados tendientes a mejorar la producción Cafetalera nacional consistente en técnicas, procedimientos de cultivo, pesticidas y apoyos en la prestación de créditos para los Cafeticultores nacionales.

<sup>11</sup>Banco de Comercio Exterior SNC. Revista de Comercio Exterior. Vol 38, No. 4, México, D.F.

CUADRO No.2  
PRODUCCION MUNDIAL<sup>12</sup>  
POR CICLO CAFETALERO 1989-1993  
(MILLONES DE SACOS DE 60 Kg.)

PAIS/CICLO	89-90	90-91	91-92	92-93
MUNDIAL	97.3	100.5	103.4	91.8
BRASIL	26	31	28.5	24
COLOMBIA	13.3	14.5	17.9	15
INDONESIA	7.1	7.5	7.1	7.4
MEXICO	5.1	4.6	4.6	4.1
C. DE MARFIL	4.7	3.3	4	3.2
INDIA	2.2	2.4	3.2	2.8
ETIOPIA	3.4	3.5	3	3
UGANDA	2.5	2.7	2.9	2.8
GUATEMALA	3.5	3.3	4	3.2
EL SALVADOR	2.8	2.5	3	3
COSTA RICA	2.5	2.6	2.5	2.4
ZAIRE	2	1.6	1.5	1.3
OTROS <sup>13</sup>	22.3	20.4	22.3	20.3

Gráfico No.1



<sup>12</sup> FUENTE: USDA, JUNIO 1993; RETOMADO DEL DOCUMENTO DE ANALISIS DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS, EL CAFE, DOCUMENTO BANCO DE MEXICO, JULIO 1994.

<sup>13</sup> INCLUYE SOLAMENTE PAISES INTEGRANTES DE LA ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE.



**CAPITULO III.**

**PANORAMA INTERNACIONAL DEL CAFE.**

### CAPITULO III.- PANORAMA INTERNACIONAL DEL CAFE.

El convenio internacional del Café, es un arreglo formal cuyo funcionamiento no refleja toda la realidad, es decir la verdadera guerra entre los consumidores y los productores y la poca solidaridad existente entre estos últimos.

#### 3.1. LOS ANTECEDENTES DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CAFE; Hacia los Primeros Acuerdos.

Esta parte de la historia, que va desde fines del siglo pasado hasta 1962, es la del esfuerzo realizado por Brasil principalmente para controlar los precios de un producto cuya oferta está en constante aumento y, excepto durante el periodo de la posguerra, superior a la demanda.

A mediados del siglo pasado, Brasil emerge como el primer productor mundial de Café, desplazando a las Indias Orientales Holandesas, especialmente Java; en efecto, en el año 1890 tuvo lugar en este país una plantación masiva de Café, que dobló su capacidad productiva. El mercado se vio inundado y los precios cayeron al nivel más bajo que nunca. Ello fue el primer incentivo para que se hiciera un esfuerzo hacia el control del mercado. En 1901, se realizó en Nueva York una primera conferencia internacional cuyo objetivo era evitar que se inundaran los mercados de Café, pero este intento fracasó.

Durante los años siguientes, el control y la estabilidad del mercado estuvieron a cargo del estado de Sao Paulo en Brasil, a través del establecimiento de reservas (Stoks) y de la prohibición de sembrar. En efecto, el estado de Sao Paulo prohibió abrir nuevas plantaciones durante 10 años e inició una política de compras a gran escala sobre el mercado. Logró aumentar y estabilizar los precios, sobrellevando así la primera crisis de

sobreproducción en la historia del Café. El mercado siguió operando sin problemas hasta la Primera Guerra Mundial.

Al finalizar la Primera Guerra Mundial, otra breve crisis en el mercado fue controlada gracias a esa misma política y a un aumento coyuntural en el consumo del Café. Siguió un breve período de estabilidad. Sucedió entonces lo que habría de repetirse innumerables veces; el precio alcanzado en el mercado estimuló la inversión en el cultivo del Café, en todos los países productores, anunciando el comienzo de otro período de sobreproducción, ésta se hizo evidente a mitades de los 20's. La producción aumentó en 9 millones de sacos a finales de esta década y la misma cosa ocurrió en la primera mitad de los 30's. La mayor parte de este aumento 40% en la oferta mundial registrado en los 20's se debió al incremento de la capacidad productiva de Brasil, la cual dobló.

De nueva cuenta, el gobierno del estado de Sao Paulo intervino: estableció grandes incentivos para el almacenamiento y creó un nuevo banco para financiar la acumulación creciente de reservas de Café. Sin embargo, el incremento de precios en este período fue solamente de 13% y en 1929, Brasil retenía casi la mitad de la producción anual sobre los mercados mundiales.

Los precios se habían mantenido más o menos estables pero a costa de retener la oferta hacia los mercados de exportación. El resultado paradójico de ello fue que Brasil aseguró los precios suficientemente para incentivar la producción en otros países.

Entre 1924 y 1929, el precio promedio en el mercado de Nueva York del Santos 4, un Café, típicamente Brasileño utilizando como referencia, fue de 20 centavos la libra. Dos cosechas récord en 1928 y 1930 hicieron subir los requerimientos financieros para asegurar la política de establecimiento de stocks a niveles por encima de la capacidad de los fondos disponibles. El banco creado para administrar la política de reservas entró en dificultades y el

sistema murió en 1930. Como resultado de lo anterior, en 1931, los precios habían caído a 8 centavos la libra. Ese mismo año, tuvo lugar en Sao Paulo otra Conferencia Internacional, la cual llevó al establecimiento de la Oficina Internacional del Café.

Como la política de apoyo había rebasado las posibilidades del estado de Sao Paulo, el control del mercado pasó a manos del gobierno federal de Brasil. Este continuó acumulando reservas pero la situación lo obligó a tomar medidas más radicales. Brasil adoptó entonces lo que fue el aspecto más publicitado de su política Cafetalera, la destrucción masiva de grandes cantidades de Café. Entre 1931 y 1940, 78.2 millones de sacos fueron quemados<sup>14</sup>. Sin esta destrucción, las reservas acumuladas en 1940 hubieran sido 6 veces el promedio anual de la demanda mundial entre 1938 y 1940. Sin embargo, a pesar de estas medidas tan dolorosas para los productores Brasileños, el precio del Café, no se levantó; el Santos 4 se quedó entre 9 y 11 centavos por libra hasta 1937.

El principal resultado de la política de control Brasileña fue impulsar la siembra en los demás países productores de Arábica: aumentaron su producción en 4 millones de sacos entre 1931 y 1939 mientras en Brasil caía en 9 millones de sacos en este mismo período. Es decir que mientras el peso de la intervención fue cargado exclusivamente por Brasil, fueron los demás productores los beneficiados. Cabe destacar aquí que los países Europeos consumidores del grano incitaban a sus colonias a sembrar Café, para romper el monopolio productivo de América Latina.

En 1936 se realizó la primera Conferencia Internacional del Café, la segunda teniendo lugar al año siguiente en la Habana, Cuba. El intento para llegar a un acuerdo entre estas naciones competidoras fracasó.

---

<sup>14</sup> Revista Cafés de México. No. 99, México D.F., julio 1995.

En 1937, Brasil cesó su política de sostener los precios. Estos cayeron a 7 centavos la libra, donde quedaron por tres años. Las exportaciones desde Brasil aumentaron de 12 millones de sacos en 1937 a 17 millones en los siguientes dos años, completando así el segundo ciclo de sobreproducción, el cual duró de la mitad de los 20's a mitad de los 30's.

Al estallar la Segunda Guerra Mundial, las reservas internacionales de Café, eran de 16 millones de sacos, lo que, añadió a la producción anual normal, alcanzaba a cubrir dos veces la demanda de un año. La mayor parte de estas reservas se encontraban en Brasil.

La guerra hundió el mercado del Café en la crisis. La invasión y la ocupación alemana de la mayor parte de los países europeos y la generalización del conflicto en este continente, con sus secuelas de destrucción y de miseria, cerraron virtualmente el mercado europeo y con ello el 40% de la demanda mundial del Café. Esto propició que los Estados Unidos fuera el único comprador para todos los productores del Centro y Sur América. Si estos países hubieran exportado libremente todo su Café a este mercado único, hubieran tenido que bajar los precios a niveles que no permitían la sobrevivencia de sus productores.

Para evitar este riesgo, se firmó en noviembre de 1940 el Acuerdo Interamericano del Café entre los Estados Unidos y 14 países Latinoamericanos, el cual entró en vigor en abril de 1941. Este acuerdo preveía una cuota de 15 mil sacos para los Estados Unidos y cuotas máximas de exportación para cada país productor. Fue el primer acuerdo internacional para el Café y el primer acuerdo para países productores que incluía a un gran mercado. Con el acuerdo, el precio del Café Santos fue fijado en diciembre de 1941 en 13.4 centavos la libra y siguió así hasta el fin de la guerra.

El efecto positivo de este precio para los países productores se vio, sin embargo, neutralizado por la inflación que conocían por esta época.

Los años de la postguerra fueron los únicos de toda la historia Cafetalera durante los cuales la oferta del Café se encontró por debajo de la demanda, gracias al extraordinario crecimiento que esta registro; en efecto Europa, con la ayuda del famoso "Plan Marshall" iniciaba su proceso de reconstrucción y recuperación económica, el cual se aceleró en los años cincuenta, durante los cuales su población llegó a niveles de vida superiores a los anteriores a la guerra; al mismo tiempo, la demanda por el Café en los Estados Unidos crecía igualmente.

Del lado de la oferta, la producción del Brasil había declinado a partir de los años treinta, aunque seguía manteniendo su posición casi monopolística en el mercado. Su promedio de producción para el periodo de 1928 a 1934 era de 24 millones de sacos anuales, mientras que para 1945-1946 este promedio había bajado a 14 millones de sacos. Vista globalmente, la producción mundial había caído de 7 a 8 millones de sacos entre 1928-1929 y 1940-1941 y siguió bajando hasta el periodo de 1945-1946.

Es así que en 1946 el mercado estaba casi en equilibrio, la producción siendo igual a la demanda, los excedentes reducidos. Durante los tres años siguientes, la demanda aumentó rápidamente por las razones anteriormente expuestas. La oferta creció lentamente a causa de su inelasticidad inherente (el tiempo necesario de la plantación y el inicio de la producción de la planta) y de la poca disponibilidad de las reservas del Brasil, las cuales llegaban a seis millones de sacos al terminar la guerra.

El control de precios había llegado a su fin en los Estados Unidos en 1946 y para ese entonces, el precio del Café Santos 4 había aumentado en promedio de 18.7 centavos la libra. Las cuotas ligadas al Acuerdo

Interamericano de Café fueron suspendidas mientras las reservas de Café Brasileño duraron, los precios fueron relativamente estables, al rededor de 27 centavos (1945) a 33 centavos (1949). Pero cuando se agotaron, la demanda rebasó la oferta y hubo mucha especulación en el mercado; los precios brincaron hasta 50.5 centavos la libra en 1950. Quedaron en 54 centavos hasta 1953<sup>15</sup>.

Una helada en Brasil durante el invierno de 1953, creó especulación y en abril de 1954, el precio alcanzó el precio nunca visto de un dólar por libra en los mercados de Nueva York. El precio promedio en ese mismo año fue de 79 centavos la libra, ya que los consumidores de los Estados Unidos se negaron a pagar tanto, lo que redujo la importación del Café y el precio bajo a 70 centavos a fin de año.

Otros factores que influyeron para un precio alto fueron la guerra de Corea y la alta inflación imperante en estos años de la postguerra.

En cuanto a la repartición del mercado, se registraron también cambios importantes, ya que si bien Brasil seguía siendo el mayor productor, perdió terreno frente a los demás países; paso de producir el 70% del Café mundial a fines de los 20's al 42% a mitad de los 50's en estos mismos años, los demás países latinoamericanos aumentaron su parte del mercado del 22% al 32% y los países africanos de menos del 3% al 21%.

El mayor consumidor era todavía los Estados Unidos con un 57% y Europa consumía el 35% del total. En 1959 las importaciones de los Estados Unidos eran del 60% por encima de aquellas de los años previos a la guerra.

---

<sup>15</sup> Price Perspects For Major, Primary Commodities, The World Bank, Paper 431, May 1990.

Los precios estuvieron aumentando hasta el año de 1965 oscilando entre 55 y 60 centavos la libra, y luego empezaron a bajar sobre todo después de 1957, año que marca el fin de la escasez en los mercados y de la bonanza Cafetalera. A partir de entonces, los precios van a caer irremediamente en un contexto general de sobreproducción.

En efecto, los altos precios habían estimulado nuevas plantaciones las cuales estaban acercándose a su madurez, particularmente en Africa. Allí, los gobiernos europeos colonizadores tuvieron una participación activa en la promoción del cultivo del Café. Lo mismo sucedió en América Central, en Colombia y sobre todo en Brasil, en el estado de parana.

Esta situación insentivo nuevos intentos de concertación entre productores, es así que entre 1946 y 1961 se dieron 10 acuerdos sobre Café, los cuales no lograban mucha duración ni remediar a la situación. Entre otros, en 1955, México y otros cinco países de América Central trataron de impulsar un proyecto de retención de inventarios y cuotas de exportación para los productores de América Latina y Africa. Este fracazo en 1957. Aquel año, el gobierno Brasileño volvió a su política de sostener los precios a través de compras de Café en los puertos de exportación. Colombia por su lado, aumentó los precios de su Café.

En 1957, el precio del Santos 4 era de 57 centavos la libra, a pesar de una mala cosecha en Brasil que redujo sus reservas a casi nada, porque las demás naciones productoras respondieron a la demanda. Era además obvio por las escasas plantaciones que tuvieron lugar en Brasil, que la sobreproducción era inminente.

Para tratar de sanear la situación, siete países latinoamericanos, Brasil, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, México y Nicaragua; firmaron un acuerdo formal en México D.F. en 1957. Este arreglo acordaba



porcentajes de retención de la producción por cada país para la temporada y la repartición de los embarques sobre todo el año. Brasil mantendría su programa de apoyo al mercado y se responsabilizaría de verificar las reservas de los demás. Este acuerdo en México no fue suficientemente fuerte para parar el declive de los precios bajos, la presión de una producción creciente; en efecto, Brasil tuvo una enorme cosecha de 21 millones de sacos al año siguiente, y se preveía todavía más producción a futuro.

En 1958, el Santos 4 estaba en 48 centavos, las pláticas continuaron entre los países productores y dieron nacimiento a la Organización Internacional del Café en enero de ese mismo año. Sus objetivos eran promover el consumo, implementar estadísticas y hacer investigaciones, lo cual no respondió a las necesidades del mercado y fueron de poca ayuda para mantener los precios.

Un factor esencial para la historia de los acuerdos comerciales fue el cambio de actitud política de los Estados Unidos, en efecto, se habían opuesto a cualquier acuerdo que limitara el "Libre Comercio". Consideraciones de orden político les hace modificar esta posición, en 1958, el departamento de estado promueve la negociación entre productores y forma el grupo de estudio internacional que incluyó productores y consumidores con el objeto de crear un acuerdo internacional para solucionar los problemas. La motivación principal de la acción de los Estados Unidos, era y es todavía, el temor que dificultades económicas resulten en revoluciones políticas de naturaleza "indeseable" en América.

En 1958, 16 países firmaron el Acuerdo Latinoamericano del Café o Acuerdo Washington, en el cual no participaban ni los propios anfitriones, ni África. Fue una extensión del acuerdo de México, tampoco sirvió para frenar la caída de los precios. A fin de año hasta los precios de los Cafés robustas caían y era claro que se tenía que tomar en cuenta a los países africanos para llegar a un éxito.

En 1959, la producción Brasileña exportable era de 26 millones de sacos y la africa de 10.4 millones de sacos. El precio de los Santos 4 cayó a 37 centavos la libra; el prospecto de una cosecha récord en Brasil en 1959-60 y de buenas cosechas también en América Central y Africa, configuraban malos augurios para el precio del grano.

Las negociaciones proseguían y se firmó un nuevo acuerdo internacional del Café en Washington en 1959. Los signatarios representaban el 85% de los exportadores del Café, con Francia, Portugal, el Reino Unido y Bélgica; firmando en apoyo a sus colonias a las cuales habían incitado a lanzarse en la producción de Café, este acuerdo se extendió en los años 1960-61. Al independizarse las excolonias francesas se adhirieron al convenio el cual abarcaba 28 países productores que representaba el 94% del total. Proveía de cuotas de exportaciones para cada miembro y la distribución de cuotas en el año. No se preveía regular la producción.

En 1962 en el marco de la famosa (Alianza para el Progreso), el gobierno de los Estados Unidos vuelve a dar un giro en su política hacia los productores de materias primas y concretamente América Latina. Estados Unidos entra en el convenio como importador y promueve la participación de otras naciones, al asegurar los precios de productos tan importantes para la economía de esos países como el Café, quería contribuir a su "Estabilidad Política".

En 1962 el acuerdo originalmente limitado al Café verde se aplicó a las exportaciones del Café semitostado y tostado. El efecto de estos acuerdos fue de regularizar los precios de 1960-62, cuando el Santos 4 llegó a 34 centavos la libra. La producción mundial exportable en ese año fue de 59 millones de sacos y el acuerdo mantuvo las exportaciones en 44 millones de sacos a fin de año, 60 millones de sacos constituyeran las reservas retenidas<sup>16</sup>.

---

<sup>16</sup> Ibid.

En 1962 se logró, pues un acuerdo, entro en vigor el primero de julio de 1963, con la participación de 39 países, de los cuales 26 exportadores y 13 importadores, sus objetivos eran equilibrar la oferta y la demanda, reducir excedentes, fomentar el consumo del Café, realizar investigaciones sobre el Café entre otras. Pero todo el peso de este acuerdo sobrecayó sobre los hombros de los países productores. Como el caso del petróleo que se vende mucho pero a precios bajos y se obtienen buenos precios pero a costa de retener gran parte de la producción lo cual conlleva a otros tipos de gastos (Almacenaje y Gastos Financieros). Sin el acuerdo la situación de los precios hubiera sido peor, sin embargo, era muy poco lo que se podía hacer en cuanto a la sobreproducción del Café.

### 3.2. EL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE.

El Convenio Internacional del Café se llevo a cabo en septiembre de 1962, firmado en las Naciones Unidas, este convenio fue creado para estabilizar a nivel mundial el precio y las cantidades de producción que se comercializan en todo el mundo.

En este convenio se puede observar un ejemplo claro de cooperación internacional para resolver la problemática económica que viven los países productores ya que estos dependen de esta actividad, la cual es vital para su economía, un claro ejemplo de esto es; un centavo menos en libra de Café, representa la pérdida de 50 millones de dólares por concepto de exportaciones para los países subdesarrollados.

#### 3.2.1. LOS OBJETIVOS DE ESTE CONVENIO SON:<sup>17</sup>

Establecer un equilibrio entre la oferta y la demanda a precios equitativos tanto para productores como para consumidores.

Desarrollar los recursos productivos, el aumento de empleos e ingresos de los países miembros para otorgar salarios justos a los trabajadores del grano.

Ampliar el poder de compra de los países exportadores del Café, manteniendo la estabilidad de los precios.

Promover en países desarrollados el consumo masivo del Café.

Fomentar la cooperación internacional para resolver los problemas mundiales del Café, que dependen de la estabilidad industrial.

---

<sup>17</sup> Datos Obtenidos del Tercer Convenio Internacional del Café del 3 de Diciembre de 1976 y Publicado en el Diario Oficial del 4 de Marzo de 1977.

### 3.2.2. OBLIGACIONES GENERALES DE LOS PAISES MIEMBROS:

Los miembros deben de desarrollar una política comercial en forma objetiva.

Los miembros se comprometen a adoptar políticas para mantener los precios a niveles justos que sean remunerantemente para los productores, sin afectar a los consumidores.

Los exportadores se comprometen a no adoptar ninguna medida gubernamental que permita vender el producto a países no miembros a dicha organización a fin de evitar el comercio fuera de mercado pero en realidad no es así ya que la mayoría de estos prefieren vender la mayor parte de su producción.

Los miembros deberán de proporcionar la información adecuada para que el consejo examine periódicamente los intercambios entre exportadores e importadores.

Los miembros exportadores deben de reconocer los certificados de origen, son una fuente indispensable de información para el comercio del Café, por parte los miembros importadores no es de su obligación dicho certificado; siempre y cuando las cuotas pactadas no se encuentren en vigor.

### 3.3. LA ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE.

Las funciones de esta organización es establecer por todos los medios posibles el mejoramiento de las condiciones del mercado Cafetalero por conducto de los convenios internacionales.

La organización se caracteriza por entender los problemas tanto de productores como de consumidores no obstante partiendo del hecho de que el comercio mundial del grano es conflictivo por naturaleza, dicha organización se encuentra atravesada por una serie de contradicciones, por un lado los países productores que pretenden evitar la caída del precio y por otro lado los países consumidores que ahogan a los productores por sus elevados rangos de almacenamiento, por lo cual estos últimos no dependen de los productores.

Otra función de la Organización Internacional del Café es mediar a los países productores dado que algunos desean tener mayor cuota de exportación ya que estos países productores pueden obtener cosechas altas a precios bajos y esto permite que precionen los incrementos de producción y exportación mundial, aunque el precio fuera bajo, en estos países con alto índice de exportación podrían estabilizar su mercado.

Como se ha observado la Organización Internacional del Café tiene una gran tarea en el mercado internacional ya que tiene que intervenir en todos los acuerdos para establecer un equilibrio mundial.

Esta Organización esta conformada por Países Productores y Países Exportadores los cuales se describen a continuación:

CUADRO No. 3

MIEMBROS EXPORTADORES DE LA ORGANIZACION  
INTERNACIONAL DEL CAFE  
1989

Angola	Kenia
Benin	Liberia
Bolivia	Madagascar
Brasil	Malawi
Burundi	México
Camerún	Nicaragua
Colombia	Nigeria
Congo	Panamá
Costa de Marfil	Nueva Guinea
Costa Rica	Paraguay
Cuba	Perú
Ecuador	República Centro Africana
El Salvador	República Dominicana
Etiopía	Ruanda
Filipinas	Sierra Leona
Gabón	Sri Lanka
Ghana	Tailandia
Guatemala	Tanzania
Guinea	Togo
Guinea Ecuatorial	Trinidad y Tobago
Haití	Uganda
Honduras	Venezuela
India	Zaire
Indonesia	Zambia
Jamaica	Zimbabwe

Fuente: Organización Internacional del Café, III Convenio Internacional del Café, Londres Inglaterra.

CUADRO No. 4  
MIEMBROS IMPORTADORES DE LA ORGANIZACION  
INTERNACIONAL DEL CAFE  
1989

Alemania	Grecia
Australia	Irlanda
Austria	Italia
Bélgica	Japón
Canadá	Noruega
Chipre	Nueva Zelandia
Dinamarca	Países Bajos
España	Portugal
Estados Unidos	Reino Unido
Fiji	Singapur
Finlandia	Suecia
Francia	Suiza
Yugoslavia	CEE

Fuente: Organización Internacional del Café, III Convenio Internacional del Café, Londres Inglaterra.

La sede de la organización se encuentra en Londres Inglaterra dicha organización ejerce función de intermediario entre el consejo internacional de Café, la junta ejecutiva, el director ejecutivo y el personal.

El consejo internacional de Café esta constituido por todos los miembros de esta organización cada país nombra un representante en el consejo además de un suplente.

No obstante lo anterior también cuentan con un voto ya sea como importadores o exportadores, el cual sirve para apoyar a la junta de consejo, este se encuentra en relación a la cantidad producida y exportada por cada uno de estos países (ver Cuadro No. 5 Países Miembros y Distribución de Votos).



CUADRO No. 5  
PAISES MIEMBROS IMPORTADORES Y EXPORTADORES  
Y DISTRIBUCION DE VOTOS<sup>1\*</sup>

PAIS	No. DE VOTOS	
	IMPORTADORES	EXPORTADORES
ALEMANIA	104	
AUSTRALIA	12	
BELGICA <sup>2*</sup>	29	
BOLIVIA		4
BRASIL		336
BURUNDI		4
CAMERUN		20
CANADA	32	
COLOMBIA		14
CONGO		2
COSTA DE MARFIL		2
COSTA RICA		2
CHECOSLOVAQUIA	10	
CHIPRE	5	
DOMINICA		1
DINAMARCA	23	
ECUADOR		1
EL SALVADOR		1
ESPAÑA	29	
ESTADOS UNIDOS	392	
ETIOPIA		1
FINLANDIA	22	
FRANCIA	87	
GUAYANA FRANCESA		1
GHANA		1
GUINEA		1
HAITI		1
INDONESIA		1
IRLANDIA		1
IRAN		1
JAPÓN	6	
JAMICA		1

<sup>1\*</sup> FUENTE: ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE.  
<sup>2\*</sup> INCLUYE LUXEMBURGO

- CONTINUACION -  
CUADRO No. 5  
PAISES MIEMBROS IMPORTADORES Y EXPORTADORES  
Y DISTRIBUCION DE VOTOS<sup>20</sup>

PAIS	No. DE VOTOS	
	IMPORTADORES	EXPORTADORES
JAPON	37	
KENIA		17
LIBERIA		1
MADAGASCAR		1
MEXICO		32
NICARAGUA		3
NIGERIA		2
NORUEGA	16	
NUOVA ZELANDA	7	
PAISES BAJOS	47	
PANAMA		1
PAPUA NUEVA GUINEA		1
PARAGUAY		1
PERU		1
PORTUGAL	12	
REINO UNIDO	51	
REP. CENTROAFRICANA		1
REP. DOMINICANA		1
RWANDA		1
SIERRA LEONA		1
SUECIA	37	
SUIZA	24	
TANZANIA		1
TIMOR		1
TOGO		1
TRINIDAD Y TOBAGO		1
UGANDA		2
VENEZUELA		1
YUGOSLAVIA	18	
ZAIRE		1
TOTAL DE VOTOS	1000	1000

<sup>20</sup> FUENTE: ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE

### 3.3.1. LAS FUNCIONES DEL CONSEJO SON:<sup>21</sup>

El Consejo esta dotado por poderes que emanan del Convenio Internacional del Café, del cual tienen las facultades para desempeñar y para hacer cumplir las disposiciones establecidas.

El Consejo puede establecer las normas y reglamentos requeridos para aplicar las disposiciones del Convenio.

El Consejo puede incluir en su reglamento una disposición que permita decidir sobre cuestiones determinadas sin necesidad de reunirse en sesión.

Los periodos del Consejo son dos ordinarios, cada año, pero también pueden tener periodos extraordinarios de sesiones, la cuales tendrán que ser notificadas con 30 días de anticipación como mínimo. Así mismo, la secciones se deberán celebrarse en la sede de la organización.

### 3.3.2. LA JUNTA EJECUTIVA<sup>22</sup>.

La Junta Ejecutiva se compone de ocho miembros exportadores y ocho miembros importadores elegidos cada año Cafetalero y estos miembros podrán ser reelegidos máximo por dos periodos.

La Junta Ejecutiva es responsable ante el consejo y actúa bajo la dirección general de éste.

El Consejo puede delegar en la Junta por la mayoría distribuida por dos tercios del ejercicio de la totalidad de todas sus partes.

El Consejo puede revocar en todo momento cualquiera de los poderes que se le hubiera legado en la Junta.

---

<sup>21</sup> Ibid.  
<sup>22</sup> Ibid.

### 3.3.3. DIRECTOR Y EL PERSONAL<sup>23</sup>.

El Consejo nombra al Director y establece las condiciones de empleo del director.

El Director Ejecutivo es el jefe de los servicios administrativos de la organización y asume la responsabilidad por el desempeño de cualquier función que se le asigne en la administración del convenio.

El Director no puede tener intereses financieros en la industria, el comercio ó en el transporte del Café.

### 3.3.4. LAS FUNCIONES DEL DIRECTOR Y EL PERSONAL<sup>24</sup>.

Estos no reciben instrucciones de ningún miembro y de ninguna autoridad ajena a la organización.

Deben abstenerse de actuar en forma incompatible en su condición de funcionarios internacionales responsables únicamente en la organización.

Las funciones del director deben ser respetadas por cada uno de los miembros y no deberán tratar de influir sobre las decisiones.

---

<sup>23</sup> Ibid.

<sup>24</sup> Ibid.

### 3.4. LA REGULACION DEL MERCADO EN EL SISTEMA DE CUOTAS.

El principio que rige la regulación del mercado del Café vía sistema de cuotas es la estabilización de los precios a través del control sobre las cantidades del producto lanzados al mercado. Es decir, se trata de mantener el precio del Café a un determinado nivel; manejando la oferta del grano para así equilibrar la oferta y la demanda. Los acuerdos internacionales del Café, se calculan tomando en cuenta solamente los sacos de 60 kilos de Café verde (oro), o su equivalente (ver tabla de equivalencias con Café verde).

El año Cafetalero corre del primero de octubre al 30 de septiembre de cada año, el ciclo completo dura 15 meses y abarca desde la fase de producción, pasando por un proceso (Tipo de beneficio) y finalizando con la comercialización abarcando el proceso de Torrefacción y elaboración de Cafés solubles (ver Esquema No. 1. Producción, Proceso y Comercialización del Café, Tiempos y Movimientos).<sup>25</sup>

Se han dividido los países productores en cuatro grupos, de acuerdo con los tipos y variedades del Café (las que dependen de varios factores como son variedades agronómicas, latitud, región, altura, tipo de beneficio etc.). Los suaves Colombianos y los otros suaves (entre los cuales se encuentra México), Arábicas no lavados y Robustas (Ver Cuadro de Tipos de Café (Categorías)).

Cada año antes de iniciar el ciclo Cafetalero, en una reunión del consejo de la Organización Internacional del Café, se determinan los volúmenes de Café que se permitirán exportar por los países productores, de manera general (Cuota global) y para cada país (Cuotas individuales) así como el número de votos que tendrá cada país acorde a su producción

<sup>25</sup> Documento Técnico del Banco de México, Elementos de Análisis de las Cadenas Productivas, El Café, 1994., p. 27.

estimada (Ver Cuadro No 5 Países Miembros y Distribución de Votos). Durante el mes de septiembre a cada país productor se le asigna una cuota de exportación, la cual se hace operativa del primero de octubre del mismo año a partir del convenio de 1983 y hasta el último firmado en el año de 1987, estas cuotas se fijaron para dos años. La cuota global anual, se determina tomando en cuenta; estimaciones del consumo, la importación de los consumidores y el nivel de los inventarios (Stocks), en los países importadores y en los puertos francos.

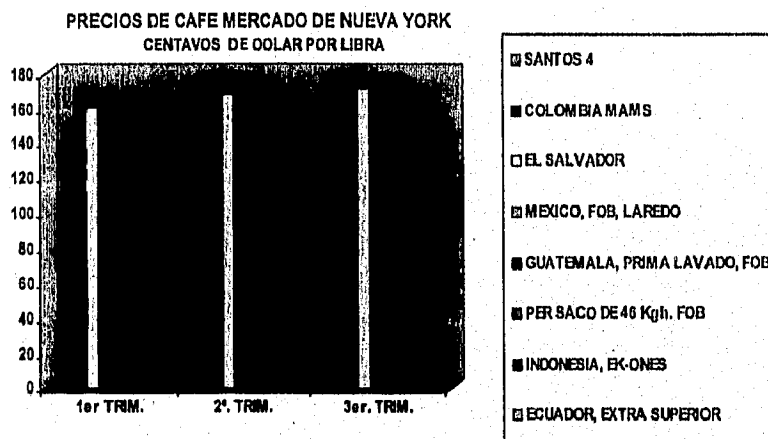
Como ya se ha puntualizado el Convenio Internacional del Café establece cuotas de exportación para sus países miembros. Estas cuotas globales o individuales pueden requerir de ajustes hacia arriba o hacia abajo en el transcurso del año, según las variaciones del precio en el mercado. Para uniformar los precios de los diferentes tipos de Café en circulación y poder decidir la entrada en vigor de recortes o ampliaciones de las cuotas, utilizando el llamado precio indicador.

Para calcular el precio indicador del Café, se utiliza el precio promedio de 15 días de varias variedades de Café en los mercados financieros (ver Cuadro No. 6 y Grafico No. 2, Precios de Café, Mercado de Nueva York), tomando en cuenta para los Cafés Arábicos no lavados, el Santos 4, para los suaves Colombianos, el Excelso Colombiano, para los otros suaves, un promedio central standar del Salvador, el Prima Lavado de Guatemala y el Prima lavado de México (durante estos años la calidad del Café era igual y los compradores se surtían de cualquiera de los tres). Ultimamente, la calidad del prima lavado Mexicano, el Café que el país exporta más, ha disminuido mucho por problemás de beneficiado, por lo que los compradores no lo equiparan ya a los otros dos.

CUADRO No. 6  
PRECIOS DE CAFE  
MERCADO DE NUEVA YORK  
PROMEDIO TRIMESTRAL 1995  
CENTAVOS DE DOLAR POR LIBRA

	1er TRIM <sup>26</sup>	2º TRIM.	3er. TRIM.
SANTOS 4	149.65	157.05	161.90
COLOMBIA MAMS	168.65	174.05	179.90
EL SALVADOR	161.65	169.05	172.90
MEXICO, FOB, LAREDO	151.65	157.55	162.90
GUATEMALA, PRIMA LAVADO, FOB	161.65	169.05	172.90
PER SACO DE 46 Kgh. FOB	154.65	164.05	166.90
INDONESIA, EK-ONES	128.40	136.40	140.40
ECUADOR, EXTRA SUPERIOR	142.65	149.05	153.90

Gráfico No. 2



<sup>26</sup>DATOS TOMADOS DEL FINANCIERO SECCION FUTUROS, CAFE DENTRO DEL MERCADO DE NUEVA YORK

Para los Robustas, se toma en cuenta el promedio del Café 2AA de Angola, y el Stand de Uganda. En general, el precio de los mercados físicos es superior al precio del mismo Café en los mercados a futuro. Cabe aclarar que este precio indicador no puede ser un indicio real de los precios del mercado en cada lugar del mundo. Solo se utiliza para poder fijar un precio acorde a como se cotiza en los mercados internacionales.

A grosso modo el sistema funciona como sigue: si el precio del indicador cae por abajo de cierto margen inferior predeterminado por la Organización (Ultimamente 120 centavos de dólar por libra), las cuotas se ven recortadas en una cantidad que ha sido también predeterminada y si el precio del indicador rebasa cierto margen superior (Ultimamente 140 centavos por libra), las cuotas se ven incrementadas para soltar Café en el mercado y bajar así el precio del grano hasta sus límites permitidos (ver Cuadro No. 7 y Grafico No. 3, Precios de Café centavos de dólar por kg.) con lo cual se regula el mercado al estabilizar índices y volúmenes.

Los márgenes de precios son sumamente importantes ya que determinan los precios mínimos y máximos que los productores puedan esperar por su Café. El convenio establece que para fijar los márgenes, el consejo tendrá en consideración el nivel y tendencias vigentes de los precios del Café, incluida la influencia que en dicho nivel y tendencia ejerzan; el consumo y la producción, así como las existencias en países importadores y exportadores y las modificaciones del sistema monetario internacional a fin de no saturar los mercados y conseguir el mejor precio de venta para el producto.



CUADRO NO. 7  
PRECIOS DE CAFE  
CENTAVOS DE DOLAR POR Kg.<sup>27</sup>

ANO	PRECIO
1980	328
1988	219
1989	173
1990	135
1991	134
1992	143
1993	146
1994	151
1995	161
2000 <sup>28</sup>	207
2005 <sup>29</sup>	207

Gráfico No. 3.

PRECIOS DE CAFE  
POR AÑO



<sup>27</sup> FUENTE: C.F.R. : PRICE PERSPECTS FOR MAJOR PRIMARY COMMODITIES, WORLD BANK, TRADE DIVISION JULIO 18 DE 1991, WASHINGTON D.C.

<sup>28</sup> PROYECCION ESTIMADA, USDA, WORLD BANK INTERNATIONAL ECONOMICS DEPARTAMENT, INTERNATIONAL TRADE DIVISION.

<sup>29</sup> PROYECCION ESTIMADA, USDA, WORLD BANK INTERNATIONAL ECONOMICS DEPARTAMENT, INTERNATIONAL TRADE DIVISION.

Han existido controversias entre exportadores sobre el tamaño de las cuotas adscritas a los diferentes países. Cada país productor ha tratado de maximizar su parte durante las negociaciones. Los grandes productores insisten en que el establecimiento de cuotas sea basado en la oferta disponible y el mercado histórico, buscan asegurar que las cuotas una vez pactadas sean aceptadas y no sean sujetas a negociaciones posteriores. Los productores más recientes de Africa desean que las cuotas sean basadas en la producción potencial con una determinada parte susceptible de ser ajustada, según la demanda existente por los diferentes tipos de Café. Los más pequeños productores quieren que se tome en cuenta su excesiva dependencia del Café y argumentan que no tendrían que tener restricciones de cuotas.

Se podría suponer que las cuotas se distribuyen según el tipo de Café producido en función de la demanda específica para cada tipo. En realidad no es así, las cuotas se reparten entre todos los productores en su función de su capacidad productiva, de sus reservas y de su parte tradicional de mercado, lo que beneficia al primer productor, Brasil, que se vería afectado si se tomaran en cuenta los diferentes tipos de Café ya que el Arábica no lavado que produce no tiene la calidad de los suaves, los productores de Robustas y otros suaves querían que las cuotas fueran de acuerdo con la demanda de la calidad, mientras que Brasil quería una alocaación promedio. Este punto de vista prevaleció hasta la firma del último convenio, se habían determinado precios indicadores diferenciales para varios tipos de Café, para permitir movimientos de precios separados entre ellos. Sin embargo la oposición de algunos productores y problemas prácticos impidieron el funcionamiento de esta selectividad.

Posteriormente, se hicieron ciertos cambios al fijar la cuota, se tomó en cuenta las exportaciones de los miembros en un periodo regulado y uno no regulado, es decir en un periodo de libre exportación lo cual sucede cuando los precios rebasan definitivamente el margen superior, ósea, cuando se supone que hay una escasez del producto en el mercado, ya sea por fenómenos naturales o por especulación; esto ocurría precisamente en el momento en que se firmó el convenio después de una helada que destruyó el 50% de la producción del Brasil.

El hecho de tomar periodos de tiempo no regulados era una clara indicación que se fomentaba a los productores para exportar tanto como pudieran, durante estos periodos, lo cual se gratificaba con altas cuotas de exportación durante los periodos regulados. Era sobretodo una medida que afectaba los intereses de Brasil ya que en toda la historia del convenio del Café, estos momentos de supresión de la regulación han sido momentos en que Brasil no ha podido responder a su parte acostumbrada del mercado, lo cual provocó una escasez a nivel internacional; tomar estos periodos en cuenta para las cuotas posteriores equivale a rebajar la de este país.

El convenio de 1976 estableció diferentes tipos de cuotas<sup>30</sup>:

- La Cuota de Base: que es la cantidad básica de sacos que todo país miembro puede exportar, tomando en cuenta sus niveles pasados de exportación. Es más que todo un derecho de exportación de base.
- La Cuota Anual: es la cuota real, la cual se designa a cada exportador en vista de los movimientos de precios. Esta cuota se compone de dos partes:

---

<sup>30</sup> Ibid.

-Una parte Fija: que no es menor al 70% de la cuota anual global y esta determinada sobre la base de las exportaciones anteriores de cada país.

-Una parte Variable: que consiste hasta el 30% de la cuota anual global, distribuida entre los exportadores en proporción a su reserva de Café.

Las reservas tienen que ser reconocidas por la organización internacional del Café y ningún país podrá recibir una cuota variable que sea mayor del 40% del global total.

Esta fórmula provee un compromiso más aceptable entre la retención del criterio de las exportaciones pasadas y el medio adicional de distribución de acuerdo a la demanda corriente y a las existencias que hay al prever un límite del 70%, el acuerdo trata de satisfacer a los productores de larga trayectoria (Brasil); así como de asegurar su parte en el mercado. En el mismo tiempo, la asignación variable conviene a los productores, un potencial grande y a las demandas previamente insatisfechas de aumentar sus derechos de cuotas (África).

Los pequeños exportadores de Café reciben un trato especial, ya que no son sujetos a cuota ni tienen derecho a cuota de base. El 4.2% del mercado de cuota les es reservado y distribuido entre los pequeños exportadores.

Los países productores sujetos a cuota se ven obligados a dividir su cuota anual en cuatro partes proporcionales, es decir, en repartirla sobre los cuatro trimestres del año (trimestralmente) a fin de no excederse en sus exportaciones.

El consejo puede autorizar a un país a exportar más del 25% de su cuota anual durante un trimestre pero no puede en ningún caso autorizar que se exporte más del 35% de la cuota anual, en el primer trimestre más del 65% y en los dos primeros trimestres ni más del 85%, en los tres primeros. Si algún país rebasa su cuota trimestral, se le suspende o se le recorta la cuota de los siguientes trimestres y si persiste en la violación pierde su derecho de votar.

Para poder efectuar control sobre este sistema de regularización es decir, para verificar que los países no exporten más de su cuota se implemento un sistema de estampillas. La Organización Internacional del Café, expide estampillas adhesivas de varias denominaciones y las distribuye entre los países miembros, proporcionalmente a sus respectivas cuotas anuales. Cada país reparte sus estampillas entre sus exportadores siguiendo procedimientos diversos y en función de la cantidad de Café exportada por cada uno.

Los exportadores fijan las estampillas en sus certificados de origen, toda exportación efectuada por un país miembro, deberá de ser amparada por dicho certificado para el país, el agotamiento de las estampillas significa el fin del monto de la cuota respectiva y solamente podrán ser reexpedidos a la Organización Internacional del Café, que controla así la exportación de los países miembros.

Las estampillas son emitidas cada cuatro meses y no sirven para el año siguiente. Este tipo de intervención en el mercado del Café no da siempre los mejores resultados ya que la estabilidad de precios y abastecimiento son problemás que existen fundamentalmente en la oferta, como una real deficiencia en la disponibilidad del Café provocada por algún fenómeno meteorológico o de alguna sobreoferta casi constante.

ESTA TESIS NO DEBE  
SALIR DE LA BIBLIOTECA

EL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE  
ANALISIS DE LA SITUACION ACTUAL  
1989-1995.

### 3.4.1. MERCADO FUERA DE CUOTAS

No todos los países consumidores de Café son miembros de la organización, de hecho, el mercado Cafetalero mundial se divide en dos mercados: de países miembros los cuales están sujetos a cuotas y de países no miembros los cuales no están sujetos a ellas (Ver Cuadro No. 5). Concretamente, casi todos los países socialistas entran en los países no miembros, esta circunstancia ha sido uno de los mayores problemas de la Organización Internacional del Café ya que estos países compran el Café a precios muy inferiores, a los precios asegurados por el convenio, lo cual ha propiciado el contrabando de Café comprado a bajos precios por estos países y que después se vuelve a encontrar en los mercados de los países miembros a un precio mayor. Para tratar de evitar este contrabando en principio, el Café embarcado hacia los países no miembros se registraba de manera que la Organización Internacional del Café tuviera un control sobre todo el mercado del Café.

Sin embargo, cantidades cada vez más importantes del Café se escapaban del sistema de la Organización Internacional del Café. Si los países exportadores se incorporan a la Organización Internacional del Café, aseguran el 99% de la producción mundial y el 12% de las importaciones son absorbidas por los países no miembros. Para combatir esto la Organización Internacional del Café favorece nuevas membresías.

Para poder deshacerse de sus enormes cantidades de Café almacenadas sin posibilidad de ser exportadas por falta de cuota, ciertos proveedores entre los cuales México y los estados de América Central efectúan ventas a bajo precio a los países no miembros de la organización. Los otros productores y consumidores piden que se

ponga fin a estas prácticas formalmente prohibidas por las disposiciones del arreglo. En las negociaciones del convenio de 1983, en la cual se adoptó una resolución que prohíbe la venta de Café fuera de cuota a precios inferiores del mercado cuando se trata de calidades equivalentes de Café, se prevén sanciones para los infractores.

En México se había instaurado un fondo regulador para compensar la diferencia de precios entre el mercado de cuotas y el mercado fuera de esta. Para cada saco exportado a países miembros el exportador debía de pagar cierta cantidad al fondo, y cada saco vendido a países no miembros recibía una compensación tomada del mismo fondo. Ello favoreció que grandes exportadores no esperaran recuentos de Café y venderían todo su Café en una sola operación a los países no miembros, este fondo tuvo que dejar de funcionar en el año Cafetalero 1985-86, por las presiones de la Organización Internacional del Café que se opone a las ventas por fuera del convenio y más aun que estas ventas sean estimuladas por los gobiernos representados en su seno.

La existencia del mercado paralelo ha sido la causa invocada por los exportadores de la desaparición de las cláusulas económicas del convenio en julio de 1989.

No obstante lo anterior otro de los mayores problemas a los que se enfrentaba la Organización Internacional del Café era el contrabando que a pesar de sus esfuerzos en el control de sus reservas y de los embarcos. Los fraudes parecían agravarse, los documentos van acompañados, cada embarque autorizado debería de llevar un sello de la Organización Internacional del Café; pero los papeles pueden ser falsificados y los barcos pueden cambiar su nombre y para el Café, así como otros bienes tales desvíos se volvieron especialidad de ciertos puertos en todo el mundo.

Los mercados internacionales del Café continúan operando bajo una fuerte tensión, pues la atención de los inversionistas se ha tornado a Brasil debido principalmente a la proximidad del invierno en ese país y a pesar de que Colombia ratificó su participación el sistema de cuotas (esquema de retención)<sup>31</sup>.

Brasil, el principal país productor de este producto en el mundo, no ha podido definir claramente cuál será su posición respecto de las modificaciones que se realizarán en los nuevos mecanismos de ventas foráneas, a causa de que los exportadores cariocas se han manifestado en contra de tal sistema.

Esta situación provoca una gran ola de movimientos especulativos que impiden que los precios internacionales del Café repunten. La incredulidad en el mercado es la principal causa de su desaceleración.

Sin embargo, en la actualidad se prevee que los precios de este grano podrían presentar ciertos incrementos en un corto plazo debido principalmente a los niveles de abasto de Café, ya que tienden a reducir considerablemente.

---

<sup>31</sup> Brasil se suma al esquema de Retención de Exportaciones del Café, el Financiero, junio 21 de 1995, Sección Análisis Futuros, México, D.F.



### 3.5. MEDIDAS DE CONTROL DE PRODUCCION.

Si bien el convenio reduce las fluctuaciones del precio a corto plazo, el equilibrio a largo plazo de la demanda y de la oferta tiene que tocar el problema de la sobreproducción y tratar de reducir y controlar la producción. Existe obviamente una gran resistencia a ello, tanto de parte de los importadores que prefieren asegurar su abastecimiento a bajos precios, como los productores que temen una gradual erosión de su cuota de exportación la cual se fija en base a su mercado tradicional y a sus existencias externas.

El convenio de 1962, recomendaba a los productores ajustar su producción pero dejaba a cada miembro la decisión de como hacerlo. Para 1968 se adopta una posición más rígida, sobre el control de la producción, ya que los miembros exportadores eran obligados a definir sus metas de producción. Aunque seguía dejando que cada país pusiera la fijación de sus propias medidas, el consejo tenía el poder de reducir las cuotas como medida de penalidad cuando se consideraba que no se hacían suficientes esfuerzos.

Para 1976, se hecho atrás este punto ya que no proveía de mecanismos específicos de control de la producción, expresaba solamente deseos de los productores que hicieron algo para reducirla, la causa probable de esta laguna fue una escasez de Café en los meses previos a la firma del acuerdo de 1976. Una reducción de la producción no convenía en ese momento a los países consumidores.

Estos lineamientos se llevaron a cabo hasta 1983, en cuanto al control de la producción, sin embargo, se necesitaban dos tercios de los votos del consejo para establecer medidas de coordinación para el control de la producción. El consejo no parecía querer controlar la producción a nivel global dejando la responsabilidad del mercado a los miembros individuales y recayendo el peso sobre los exportadores.

### 3.5.1. MANEJO DE EXISTENCIAS.

Otro elemento que afecta a la oferta normal del grano es aquel de la constitución de reservas (Stocks). El convenio da al consejo prerrogativa de establecer políticas relacionadas con las existencias entre los países productores y de iniciar estudios de viabilidad para un arreglo de las existencias internacionales. Nada concreto por tanto solamente proyectos para el futuro; es el único papel real que las reservas juegan en el mecanismo de regulación que esta determinado por la cuota de los países exportadores.

### 3.5.2. PROMOCION DEL CONSUMO.

El acuerdo de 1962, dedicó bastante espacio al tema del consumo e instruyo al consejo para que este fomentara un programa de promoción al consumo del Café, para el cual como en los casos de otros programas del convenio, los miembros importadores no tenían ninguna obligación de financiamiento para llevar este programa a la práctica. El consejo debería de establecer un comité mundial del promoción del Café. Definiendo objetivos en este comité como proveer el consumo del Café en los países importadores sin importar el origen ni el tipo del Café.

Para 1976 se da un paso más y se crea un fondo de promoción para el cual los países exportadores sujetos a cuotas básicas tenían que pagar un impuesto obligado de 25 centavos por saco; este impuesto era de 10 centavos por saco para los miembros exentos de cuota básica pero con una cuota anual mayor a los 100 mil sacos y cinco centavos por saco para aquellos con una cuota menos a 100 mil sacos. Esta contribución se debería de pagar en dólares.

No obstante lo anterior; también para el año de 1983 se mantienen estas directivas introduciendo también severas penalidades por el retraso o el no pago de dicho impuesto entre las que destacan sanciones como la pérdida de votos en el Comité de Promoción, en la Junta Ejecutiva y en el Consejo mismo ó inclusive en la sustracción de estampillas de exportación en una cantidad equivalente a la cantidad de Café correspondiente al importe de la contribución adeudada.

El comité de promoción emprendió varias actividades promocionales en los países consumidores en coordinación con las asociaciones del comercio del Café, por lo general grandes transnacionales del ramo, a las que les conviene apoyar el financiamiento de campañas de promoción del consumo. En dichas campañas se pone énfasis en mejorar la imagen del producto ante los ojos del consumidor. Hubieron campañas de publicidad, investigación del mercado y monitoreo de las compras caseras en diferentes países (Estados Unidos, Francia, Alemania, Noruega, Dinamarca, Holanda, Bélgica, Gran Bretaña, Suiza, Canadá, Austria, España, Italia, Japón y Australia; Ver Cuadros Nos. 8 y 9, Gráficas 4 y 5).

En los Estados Unidos, el fondo junto con la asociación nacional del Café contrataron una agencia de publicidad para aumentar el consumo del Café entre la población joven, a través de una campaña televisiva conjuntamente con una campaña de prensa dirigida al sector alimenticio para promover el consumo fuera de casa y aumentarlo en oficinas y lugares públicos.

CUADRO No. 8  
ESTRUCTURA DE LAS IMPORTACIONES<sup>32</sup>  
DE CAFE  
1984-1994(%)<sup>33</sup>

DESTINO	84-85	88-90	92-94
ESTADOS UNIDOS	26	23	25
C.E.E.	44	47	42
JAPON	7	7	7
OTROS MIEMBROS OIC	10	11	11
NO MIEMBROS OIC	13	17	15
TOTAL	100	100	100

Gráfica No. 4.

IMPORTACIONES DE CAFE 1992-1994



<sup>32</sup> FUENTE: SANTOYO CORTES, HORACIO, et al, "SISTEMA AGROINDUSTRIAL DEL CAFE EN MEXICO" SARH, CIESTAM, MEXICO 1994.

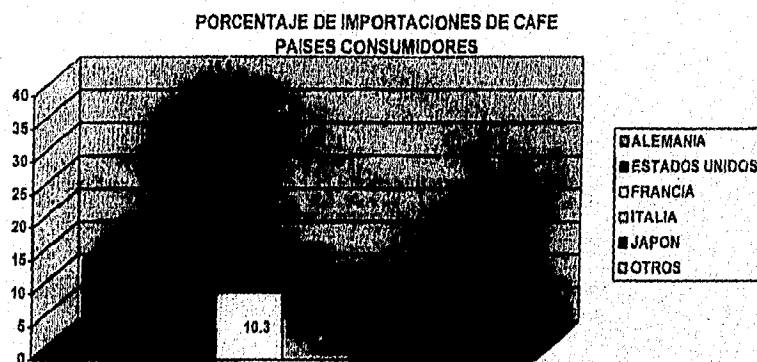
<sup>33</sup> INCLUYE TODOS LOS TIPOS DE CAFE

<sup>34</sup> PROMEDIO CICLO CAFETALERO

CUADRO No. 9.  
PRINCIPALES PAISES IMPORTADORES DEL CAFE  
VOLUMEN MUNDIAL 50.2 MILLONES DE SACOS  
COSECHA 1993-1994<sup>35</sup>

PAIS	PORCENTAJE
ALEMANIA	15.2
ESTADOS UNIDOS	36.6
FRANCIA	10.3
ITALIA	8.4
JAPON	9.2
OTROS	20.3

Gráfico No. 5.



<sup>35</sup> FUENTE: Documento Técnico, Op. Cit. p.15.

En Francia se montó una campaña de prensa y de cine dirigida, principalmente a los jóvenes, enfatizando que "el beber Café hace parte de las alegrías de una vida moderna".

Otro aspecto del trabajo del fondo ha sido del lado de la investigación sobre los aspectos de la salud y la calidad del Café, es así como el fondo ha sido utilizado para financiar investigaciones de las universidades más importantes, con la finalidad de proveer a los comerciantes y vendedores de Café de argumentos que demuestren los efectos benéficos de beber Café.

### 3.6. BROKERS Y EMPRESAS TRANSNACIONALES.

Existe otra cara de la moneda. Si bien un escenario de la guerra alrededor del Café es la Organización Internacional del Café, otro escenario son las bolsas de Café de Nueva York (para el Café Arábica principalmente), donde se cotiza en centavos de dólar por libra de Café; 100 libras es igual a un quintal de 46 Kilogramos y la Bolsa de Londres (donde se cotiza el Café Robusta en libras esterlinas por tonelada de Café).

Aquí los actores no son los países consumidores contra los países productores, ya que no son estos quienes venden o compran el producto. Los actores son por un lado quienes realmente compran el Café, a saber grandes empresas o compañías internacionales denominadas Brokers, compañías transnacionales, y por otro lado compañías beneficiadoras (exportadoras) cuyos intereses son a veces ligados al capital transnacional. Algunos gobiernos o países productores, intervienen sobre los mercados o controlan la exportación desde su país, otros muchos menos.

Allí las acciones son principalmente: la especulación, el acaparamiento, los boicots, los arreglos especiales "por debajo de las mesas" con los vendedores. Siendo allí donde se fija realmente el precio del Café y la cantidad que será comprada por estos en relación a las existencias en sus Stocks.

Tanto en Londres como en Nueva York, la Bolsa de Café se compone del mercado físico; "Spot" ó "Cash", donde se compra al contado y al mercado a futuro, donde se compra Café papel, por adelantado y se paga a la entrega de la mercancía.

Otros lugares menores donde se negocia Café son los puertos de Le Havre (Francia) y Hamburgo (Alemania).

Los Brokers, son quienes realmente dominan el mercado. Tienen contactos en los países productores. Logran tener el mejor grano en mejores y mayores cantidades y calidades que los propios tostadores (empresas transnacionales como la Nestle en el caso de México), por lo que dichos representantes de las empresas prefieren tratar con ellos directamente que con los productores. Si el tostador tiene una queja sobre la calidad del grano que el broker le entregó a éste, por el volumen de Café que maneja, se lo cambia sin más gastos para el tostador; esto representa para el cliente una garantía de calidad que ningún beneficiador le puede dar. Los Brokers compran cargas enteras de barcos para volverlas a vender antes de que el barco llegue siquiera a puerto.

Tienen la mejor información sobre los problemas climatológicos de los mayores productores, aun antes que los mismos dueños de las fincas Cafetaleras de esos países. Dicha información la obtienen por satélite. Cuando se percibe el comienzo de una helada, se abastecen en otros países antes que los demás interesados se enteren de tal o cual situación. Razón por la cual siempre tienen el mejor producto y la mayor cantidad de existencias de la mejor calidad.

Entre los mayores intermediarios se encuentran una amplia gama de empresas transnacionales las cuales almacenan, venden, se abastecen, especulan y obtienen las mayores ganancias del producto.

Entre los mayores intermediarios "Brokers", se encuentran el ALC International Coffee Company, con sede en Estados Unidos la cual controla más del 10% del mercado del Café mundial; la Volkart Bros Ltd y Volkar



Bross Inc. ambas con sede en Suiza y la J. Aron & CO Inc., con sede en los Estados Unidos. (Ver Cuadro No. 10).

El siguiente eslabón de la cadena son los tostadores (que elaboran las marcas conocidas por todo el público), está todavía más concentrado en manos de algunos oligopolios: General Food Company, la mayor importadora compra aproximadamente el 12% de todo el Café producido. General Food y Nestle, controla el 20% de las ventas mundiales y el 90% del mercado del Café tostado en los Estados Unidos<sup>16</sup>.

Otro grande es Protector y Gamble, estas compañías especulan con las reservas de Café que almacenan cuando los precios del grano están a la alza pasan el costo a los vendedores de menudeo y son los únicos que se benefician con ganancias extraordinarias. Conocen en la actualidad un rápido proceso de concentración, como ejemplo de esto en Europa la Compañías Jacobs-Suchards, que hacía negocios por 4.6 mil millones de dólares y manejan 3.7 millones de sacos aproximadamente, fusionándose con las siguientes compañías tostadoras de Café Jacques Favre de Francia, Ali Kaffee de Dinamarca Nabob Food de Canadá, Chat Noir de Bélgica, Cafés Grand-Mere de Francia, la cual se fusionó con Interfood, Holding de Suchard Tobler. Adicionalmente a las anteriores; también existió fusión parcial con las siguientes empresas Café Hag; Jacquesmotte y Douwe Egberts de Bélgica y Holanda, las cuales controlan al grupo Taloca S.A, la cual a su vez compra Café verde a través de sus filiales en Argentina y Brasil. Teniendo muchas de las anteriores además intereses en otras ramas del mercado como la del chocolate (Cacao) y concesiones en específico en Sanborns Hnos. de México principalmente (Ver Cuadro No. 11).

<sup>16</sup> Fuerte Tensión en los Mercados Mundiales del Café, El Financiero, Jueves 13 de Abril de 1995, Sección Análisis Futuros, México, D.F.

Otro indicador del proceso de concentración que tiene lugar en esta rama es que el número de tostadores independientes, en los estados y en la mayor parte de los países de europa ha disminuido considerablemente después de la liberación del mercado del Café para el año de 1989, que hasta entonces había estado intervenido por las empresas antes mencionadas las cuales controlan aproximadamente el 60% del mercado del Café después de comprar pequeñas y medianas empresas.

El poder de todas estas grandes transnacionales proviene en parte de su fuerza de publicidad y de promoción hacia el consumidor y del control de patentes de procesamiento, aunado a lo anterior la competencia es mínima y sus ganancias son elevadas. Pero sobre todo proviene y es ahí donde los escenarios de la guerra del Café coinciden, del papel importante que juegan estas compañías en las negociaciones de los Convenios Internacionales del Café a través de su poder de "Lobbying" sobre los representantes de los países consumidores.

CUADRO No. 10  
PRINCIPALES EMPRESAS  
TRANSNACIONALES  
1993

EMPRESA	PAIS/CONTINENTE
NESTLE	MEXICO
SANBORNIS/HNOS	MEXICO
ALC	INTERNACIONAL
INTERNATIONAL COFFEE	EUA
COMPANY	
INTERNATIONAL COFFEE C.O.	AMERICA LATINA
VOUKART BROS LTD	SUIZA
VOUKART BROS LTD	EUROPA
VOUKART BROS INC	SUIZA
VOUKART BROS INC	EUROPA
VOUKART BROS INC	EUA
VOUKART BROS INC	AMERICA
VOUKART BROS INC	MEXICO
VOUKART BROS INC	INTERNACIONAL
VOUKART BROS INC	DINAMARCA
VOUKART BROS INC	CANADA
VOUKART BROS INC	BELGICA
VOUKART BROS INC	FRANCIA
VOUKART BROS INC	FRANCIA
VOUKART BROS INC	FRANCIA
VOUKART BROS INC	FRANCIA
VOUKART BROS INC	BELGICA
VOUKART BROS INC	BELGICA
VOUKART BROS INC	BELGICA
VOUKART BROS INC	BELGICA
VOUKART BROS INC	ARGENTINA
VOUKART BROS INC	ARGENTINA
VOUKART BROS INC	ARGENTINA
VOUKART BROS INC	BRASIL
VOUKART BROS INC	BRASIL
VOUKART BROS INC	BRASIL
VOUKART BROS INC	HOLANDA
VOUKART BROS INC	HOLANDA
VOUKART BROS INC	HOLANDA
VOUKART BROS INC	HOLANDA
VOUKART BROS INC	BRASIL
VOUKART BROS INC	ARGENTINA
VOUKART BROS INC	G.B.

FUENTE: ELABORACION PROPIA CON DATOS PROPORCIONADOS POR EL CONSEJO MEXICANO DEL CAFE

CUADRO No. 11  
PRINCIPALES EMPRESAS TORREFACTORAS  
A NIVEL INTERNACIONAL  
1993

EMPRESA	FILIAL	PAIS
IMPERIAL COFFEE	CZARNIKOW	G.B.
IMPERIAL COFFEE	RAIMER	G.B.
IMPERIAL COFFEE	WOODHOUSEN	G.B.
IMPERIAL COFFEE	GRAKE & CAREY	G.B.
NESTLE	GENERAL FOODS	MEXICO-EUA-AL
NESTLE	SARA LEE	MEXICO-EUA-AL
NESTLE	FOLGER'S	MEXICO-EUA-AL
NESTLE	PROCTER	MEXICO-EUA-AL
NESTLE	GAMBLE	MEXICO-EUA-AL
NESTLE	SANBORNS	MEXICO
JACOBS-SUCHARD		MEXICO
JACOBS-FAVRE		MEXICO
INTERCONTINENTAL		MEXICO
VAN EKRS		MEXICO
PHILIP-BROTHERS		MEXICO
COMINTSA		MEXICO
MULTYTRADE		MEXICO
SACKS		MEXICO
BUNGE		MEXICO
RIZ		MEXICO
DEWREER		MEXICO
MERKURIA		MEXICO
SIGGAC		MEXICO
DORRAS		MEXICO
ROTHSCHILD		MEXICO
PHILIP-MORRIS		MEXICO
STEDER		MEXICO
CAFE HAG		MEXICO
CAFE HAG		MEXICO
JACOBS-ROTHSCHILD	TOLACA	MEXICO
JACOBS-ROTHSCHILD	TOLACA	MEXICO
JACOBS-ROTHSCHILD	TOLACA	MEXICO
JACOBS-ROTHSCHILD	TOLACA	MEXICO
JACOBS-ROTHSCHILD	TOLACA	MEXICO
INTERNATIONAL COFFEE COMPANY		MEXICO

FUENTE: ELABORACION PROPIA CON DATOS PROPORCIONADOS POR EL CONSEJO MEXICANO DEL CAFE.

### 3.7. EVOLUCION DEL CONVENIO Y DEL MERCADO DEL CAFE.

Desde hace más de un siglo el Café ha sido motor económico de más de quince países de América Latina que aportan por lo menos el 70% de la producción mundial. En muchos otros como en el caso de Africa y Asia, el grano es tan importante o más que la industria automotriz lo es para los Estados Unidos<sup>37</sup>.

La actividad Cafetalera tiene una importancia primordial para el crecimiento económico, la balanza de pagos, el empleo, las finanzas. En un lapso de 60 años, la producción mundial creció de 18 a 93 millones de sacos, logrando una tasa de crecimiento de 2.8% anual, la que probablemente se reduzca en el próximo quinquenio (Ver Cuadros No. 12-15 y Graficas No. 6-8). Como bebida el Café es competido por la industria refresquera, pero a su vez varios de esos productos incluyen en su fórmula al Café.

Al igual que otros productos básicos, el Café tiene varias características que dificultan el comercio internacional en cuanto al manejo del mercado interno, entre ellas destacan el lento crecimiento de la demanda, la inestabilidad de los precios, el deterioro de los terminos de intercambio y las imperfecciones del mercado.

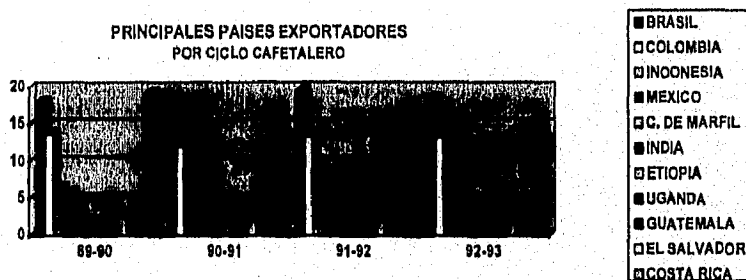
Si el mercado del Café registra una sobreproducción, los precios bajan y las existencias alcanzan niveles altos, en que la influencia de la oferta provoca la disminución de las existencias y el alza de los precios.

<sup>37</sup> Entre los que destacan: Brasil, Colombia, Costa de Marfil, Indonesia, Uganda, México, El Salvador, Guatemala, Camerún, Etiopía, Kenia, Costa Rica, Ecuador, Zaire, Honduras, Perú, Madagascar, India, Tanzania, Papua Nueva Guinea, Nicaragua, Filipinas y República Dominicana.

CUADRO No. 12.  
PRINCIPALES PAISES EXPORTADORES<sup>38</sup>  
POR CICLO CAFETALERO 1989-1993  
(MILLONES DE SACOS DE 60 Kg.)

PAIS/CICLO	89-90	90-91	91-92	92-93
MUNDIAL	84	77.1	78.1	75.9
BRASIL	18	18.6	19.5	18.5
COLOMBIA	13.7	12.2	13.5	13.4
INDONESIA	6.4	6.9	6.1	6.2
MEXICO	4.4	3.5	2.7	2.8
C. DE MARFIL	4.7	4	3.6	4
INDIA	2	1.5	2	2
ETIOPIA	1.4	1.7	1.1	1.1
UGANDA	2.7	2.3	3	3
GUATEMALA	3.5	2.8	3.2	2.7
EL SALVADOR	2.6	2	2.4	2.5
COSTA RICA	2.5	2.6	2.5	2.5
ZAIRE <sup>39</sup>	2.3	1.8	1.4	1
OTROS <sup>39</sup>	19.2	17.2	17.2	16.3

Gráfico No. 6.



<sup>38</sup> FUENTE: USDA, JUNIO 1993; RETOMADO DEL DOCUMENTO DE ANALISIS DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS, EL CAFE, DOCUMENTO BANCO DE MEXICO, JULIO 1994.

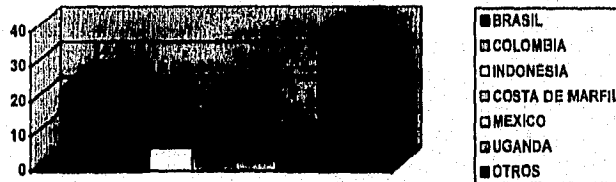
<sup>39</sup> INCLUYE SOLAMENTE PAISES INTEGRANTES DE LA ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE.

CUADRO No. 13  
PRINCIPALES PAISES EXPORTADORES<sup>40</sup>  
DE CAFE, COSECHA 1993-1994.

PAIS	EXPORTACION
BRASIL	24.4
COLOMBIA	18.5
INDONESIA	6.9
COSTA DE MARFIL	5.5
MEXICO	3.2
UGANDA	4.0
OTROS	37.7

Gráfico No. 7

% EXPORTACIONES POR PAIS COSECHA 1993-1994

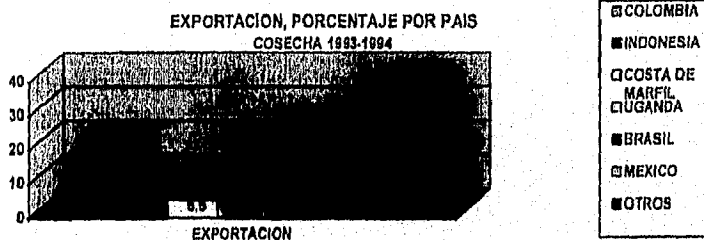


<sup>40</sup> FUENTE: ANALISIS DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS, EL CAFE, BANCO DE MEXICO, P. 15

CUADRO No. 14.  
EXPORTACIONES DE CAFE POR PAIS<sup>41</sup>  
COSECHA 1993/1994  
VOLUMEN MUNDIAL 75.8 MILLONES DE SACOS

PAIS	EXPORTACION
COLOMBIA	18.5
INDONESIA	6.9
COSTA DE MARFIL	5.5
UGANDA	4
BRASIL	24.4
MEXICO	3.2
OTROS <sup>42</sup>	37.7

Gráfico No. 8.  
EXPORTACIONES MUNDIALES DE CAFE  
POR QUINQUENIO



<sup>41</sup> FUENTE: HORTICULTURA AND TROPICAL PRODUCTS DIVISION/USDA.

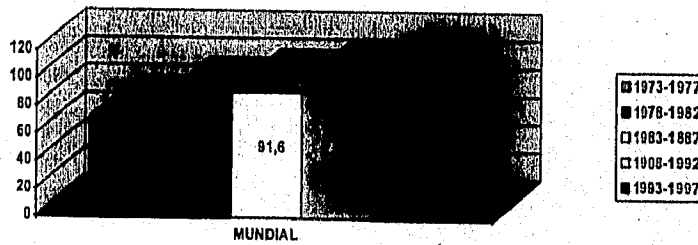
<sup>42</sup> INCLUYE SOLO PAISES INTEGRANTES DEL OIC.



CUADRO No. 15.  
EXPORTACIONES DE CAFE POR CONTINENTE<sup>43</sup>  
POR QUINQUENIO

QUINQUENIO/CONTINENTE	MUNDIAL
1973-1977	92,3
1978-1982	85,3
1983-1987	91,6
1988-1992	87,7
1993-1997 <sup>44</sup>	103,4

Gráfico No. 9.  
EXPORTACIONES MUNDIALES DE CAFE  
POR QUINQUENIO



<sup>43</sup> FUENTE: USDA, JUNIO 1993; RETOMADO DEL DOCUMENTO DE ANALISIS DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS, EL CAFE, DOCUMENTO BANCO DE MEXICO, JULIO 1994.

<sup>44</sup> CANTIDAD ESTIMADA

Desde una perspectiva histórica, se aprecia que los precios del Café se sujetan a importantes fluctuaciones de corto plazo y a ciclos de largo plazo, en estos movimientos influyen las bajas elasticidades de la oferta y la demanda (Combinadas con altibajos de producción por razones meteorológicas, conflictos políticos, disputas belicas, catastrofes naturales etc.) y las operaciones especulativas en la bolsa de Nueva York, Londres y Otros mercados de futuro; las políticas de compra de grandes empresas comercializadoras e industrializadoras, en particular las transnacionales, y las negociaciones en el marco del Convenio Internacional del Café.<sup>45</sup>

Ante la importancia del Café para numerosos países en desarrollo, la estabilidad de los precios ha sido un tema recurrente desde principios del siglo. Las negociaciones internacionales al respecto consideran, el difícil problema de como limitar las fluctuaciones y sus deplorables efectos en la economía de los países productores, sin alternar demasiado el mecanismo de ajuste entre la oferta y la demanda por medio del precio.

Asimismo, se han establecido conferencias y convenios en torno a la problemática de este producto destacando las siguientes<sup>46</sup>:

- I. Primera conferencia internacional del Café. Fue sobre la producción y el consumo del Café, llevada a cabo en Nueva York, Estados Unidos, en Octubre de 1901.
- II. Conferencia panamericana del Café. Sobre producción y consumo, llevada a cabo en Bogotá, Colombia, en Octubre de 1936.
- III. Segunda conferencia panamericana. Llevada a cabo en la Habana, Cuba, en Agosto de 1937.

---

<sup>45</sup> Enrique Palazuelos y Germán Granda, El Mercado del Café, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Pesca, Madrid, 1986.

<sup>46</sup> Llanos Martínez, Jaime. Op. Cit. p.p. 33-35

- IV. Convenio Internacional del Café. Se llevo a cabo en Washington, Estados Unidos, en Noviembre de 1940.
- V. Primer Convenio sobre Precios del Café. Se llevo a cabo en Río de Janeiro, Brasil, en Octubre de 1954.
- VI. El Segundo Convenio sobre Precios del Café. Llevado a cabo en Bogotá, Colombia en Marzo de 1955.
- VII. Creación de la Oficina Internacional del Café. Nueva York, Mayo de 1955.
- VIII. Convenio sobre el Plan de Emergencia. Nueva York, junio de 1955.
- IX. Convenio de San Salvador. El Salvador, Marzo de 1957.
- X. Pacto de México. México, D.F., Octubre de 1957.
- XI. Convenio sobre la Organización Internacional del Café. Río de Janeiro, Brasil, Enero de 1958.
- XII. Convenio Latinoamericano del Café, Washington, Estados Unidos, en Septiembre de 1958.
- XIII. Convenio Internacional del Café a Corto Plazo, Washington, Estados Unidos, en Septiembre de 1959.
- XIV. Primer Congreso Internacional del Café a largo plazo, Nueva York, Estados Unidos, en Septiembre de 1962.
- XV. Segundo Convenio Internacional del Café. Londres, Inglaterra, en Febrero de 1968.
- XVI. Tercer Convenio Internacional del Café. Londres, Inglaterra, en Diciembre de 1975.

XVII. Cuarto Convenio Internacional del Café. Londres,  
Inglaterra, en Septiembre de 1982.

Es necesario hacer notar que ha existido un gran interés para lograr que exista una concentración del producto a nivel internacional, sin embargo en el Convenio Internacional de 1982 se acordó que se establecería y tendría vigencia hasta el 1989, a fin de proporcionar una balanza en el mercado Cafetalero internacional.

En la actualidad dicho acuerdo Internacional no se encuentra vigente, sin embargo países importadores y exportadores manifiestan su interés a fin de renovar dicho acuerdo, debido principalmente al beneficio en torno al mercado Cafetalero internacional, esperando sentar las bases para poder llegar a un acuerdo.

## **CAPITULO IV.**

# **REPERCUSIONES DE LA SITUACION ACTUAL EN EL MERCADO MUNDIAL DEL CAFE EN LOS PAISES DE DESARROLLO.**

## CAPITULO IV. REPERCUSIONES DE LA SITUACION ACTUAL EN EL MERCADO MUNDIAL DEL CAFE EN LOS PAISES DE DESARROLLO.

### 4.1. LA POLITICA DE LOS PAISES DESARROLLADOS

Los principales consumidores del producto son: "Estados Unidos, Europa y Japón (Ver Cuadro No. 8 y Grafico No. 4)", con un consumo del 74% del total de la producción mundial, los Estados Unidos cuentan con un consumo de 20 millones de sacos anuales.

Los principales países abastecedores del producto para los Estados Unidos son: Brasil que aporta el 21%, Colombia con un 16%, México con un 15%, Guatemala con el 9%, Salvador con el 7% y Tailandia con un 5%.

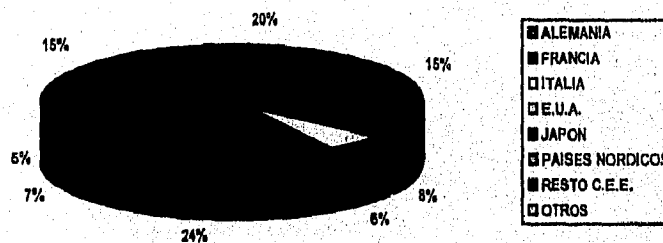
Por lo que respecta a la Comunidad Económica Europea, esta se ha convertido en la zona más importante del mundo debido a su consumo de Café destacando principalmente Alemania, Francia e Italia, a los cuales se abastecen de los países africanos, notando una preferencia por el consumo del Café de tipo suave entre los que destaca el Café Colombiano (Ver Cuadro No. 14 Exportaciones de Café por País).

Por su parte el mercado Japónes, que es uno de los consumidores más recientes en virtud de haber modificado sus tradiciones hacia el consumo de este producto, siendo un mercado de nueva creación con posibilidades de exportación futuras abasteciendo principalmente Brasil, Indonesia, Etiopía, México y Colombia entre otros.

La problemática que presenta el mercado japonés es que no consumen un Café de características y de calidad internacional por lo tanto no repercute en el consumo del producto, como se esplico anteriormente este consume solamente un 7% de la producción mundial.

Todos estos países importadores deberían depender de las exportaciones de los países productores pero la política de los países desarrollados es comprar altos volúmenes del producto a precios bajos aprovechando el mercado Spot de Nueva York, ya que en la actualidad no existe un organismo que regule el precio del producto teniendo como consecuencia que los países productores tienden a negociar el precio del producto en base a la demanda de algunos cuantos; como se demuestra en el siguiente grafico:

### PRINCIPALES PAISES IMPORTADORES



FUENTE: USDA, DICIEMBRE 1993.

#### 4.2. LA POSICION EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE.

El mercado mundial del Café ha mostrado una condición delictaria a los largo del año y posiblemente durante el periodo de 1996 se estima un deficit, con una oferta de 82.6 millones de sacos (de 60 Kilogramos cada uno), contra una demanda de 93.2 millones de sacos<sup>47</sup>.

Con una expectativa de precios que se establece y no rebasa el precio de un dólar por libra (en las variedades de arabicas), al menos de que los países productores líderes negocien y se pongan de acuerdo en los flujos de exportación, países que corresponden a este acuerdo podrían ser Brasil y Colombia que juntos cubren más del 40% del mercado mundial, los cuales es urgente que promuevan una negociación para que los países de menos liderazgo se unan a este acuerdo (Indonesia, Kenia, México y Costa de Marfil). A fin de acordar que el precio para el producto tenga rentabilidad deberá de ser entre 1.60 y 1.70 centavos de dólar por libra.

Se estima que las ventas para 1996 podrían llegar hasta los 1200 millones de dólares, la importancia de este producto de exportación para los países importadores determina gran parte de sus ganancias dependiendo estrictamente del producto como es el caso de Brasil y Colombia<sup>48</sup> así como de algunos países africanos, los cuales tienen una dependencia del Café en un 30% de su producto interno bruto, la problemática que viven los productores es que al ver la necesidad de vender rápidamente su Café limitan su potencialidad de exportación directamente en los tiempos en que convenga. Adicionalmente las ganancias del Café en la cadena productora industrial, en esta parte se pierde una cuarta parte de la ganancia.

<sup>47</sup> Según datos del Consejo Mexicano del Café

<sup>48</sup> Miguel Muñoz N. La Prensa Libre, Costa Rica, Lunes 16 de Enero de 1995. Costa Rica.



Una alternativa para esta problemática es que los exportadores independientes de empresas busquen una diversificación en los mercados como una opción para mejorar su mercado ejemplo claro de esto es la promoción del producto que ha hecho México en la Unión Europea (U.E), a través del secretario de relaciones exteriores, el cual ha hecho acto de presencia en Bruselas para negociar e incentivar que se eliminen los aranceles a este producto ya que en la actualidad es del 4%, dicha propuesta, tiende a propiciar la eliminación de dicho arancel en un lapso no mayor de 5 años.

Los países desarrollados consumen casi el 90% de la producción mundial (Principalmente Europa Occidental y los Estados Unidos)<sup>49</sup> siendo completamente dependientes de los países subdesarrollados en sus importaciones de Café.

Las exportaciones mundiales de este producto experimentaron un aumento constante disminuyendo a partir del año de 1974 debido principalmente al incumplimiento por parte de los países productores, y del acuerdo de retención de exportaciones, llevando a cabo ante la disminución de la demanda de los principales consumidores. A raíz precisamente de que la demanda mundial bajo, los países productores desarrollaron una amplia promoción de ventas a través de convenios especiales y a la diversificación de mercados, principalmente hacia los países socialistas.

Por lo que respecta al convenio internacional del Café, la vigencia de este ceso, renegociándose años después. Sin llegar a ningún acuerdo posterior: actualmente el Convenio Internacional no está vigente, sin embargo existe la inquietud de diversos países agrupados para la exportación y la comercialización del producto a fin de nivelar el Mercado Internacional del Café.

---

<sup>49</sup> Según datos de la "Complete Coffee Coverage", publicado por Georde Gordon Paton, No. 8114, Anuario de Producción FAO, 1995.

#### 4.3. POSICION DE LOS PAISES PRODUCTORES LATINOAMERICANOS.

Derivado del análisis y estudio del tema podemos decir que existen fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas en torno a la importancia de este producto.

Por lo que respecta a las debilidades podemos decir que la organización de los países Latinoamericanos no es la que debe de ser ya que estos en su mayoría no se encuentra organizados y no tienen influencia en la distribución de los beneficios que genera el producto, asimismo, el control de las plagas y de las enfermedades (Ver Anexo No. 1), exige la participación organizada de los productores para su combate y erradicación en virtud de que se deben de crear mecanismos para su apoyo mutuo; asimismo se puede decir que durante la última fase del producto (antes de salir a la venta), se permite durante el proceso (Beneficio) el uso de adulterantes ya que el producto en la mayor parte de estos países no tiene el control de calidad del Café exportable.

Por su parte la oferta dispersa resta poder de negociación en bloque hacia el exportador, aunado a esto la suspensión de trabajos de investigación y extensión entre los países ya que no existe motivación alguna para que estos compartan sus experiencias y conocimientos con los otros productores tomando una actitud personalista en todos los ámbitos.

Por lo que respecta a las amenazas circundantes a este continente se encuentran las siguientes: el producto interno es abastecido con producto adulterado y a precios caros, lo cual limita su demanda. Los países productores no influyen en la fijación de los precios internacionales del Café, mismos que no toma en cuenta la producción. Por su parte el mercado mundial del Café ha quedado libre y es manejado por grandes corporaciones internacionales.

Podemos decir de las fortalezas circundantes a la mayoría de los países, entre las que destacan el uso de tierras ya que la mayoría de estas se encuentra en características marginales para la producción comercial de otros cultivos. El Café favorece la conservación de los recursos naturales ya que la mayor parte de los productores solamente lo siembra como monocultivo en virtud de no contar con la tecnología de producción apropiada para la Cafécultura ya que esta se encuentra arraigada a tradiciones y técnicas (aspecto cultura).

Aunado a lo anterior, podemos decir que es una agroindustria que se ha desarrollado y establecido en el transcurso de varias décadas con un potencial productivo muy amplio. Concluyendo que se cuenta con la infraestructura suficiente para el beneficio y el almacenamiento del producto.

Por su parte las oportunidades en torno circundantes al producto son varias entre las cuales consideramos: es una fuente importante de generación de empleos ya que absorbe la mano de obra desocupada en zonas marginales, principalmente en tiempo de cosecha, la cercanía a los mercados que absorben una gran parte del Café que se importa, su mercado interno representa un gran potencial para el desarrollo de esta actividad propiciando el consumo.

Brasil es el principal productor del continente (Ver Cuadro No. 1) ya que aporta casi el 30% del total mundial y periódicamente es afectado por las heladas, otro factor que abate su producción con las sequías ocasionales. Por lo que respecta al caso de Colombia este país ya alcanzó su producción máxima para el período 1991-1992 de casi 18 millones de sacos y se estima que no se repetirá. El resto de los países de América costos crecientes, precios bajos, problemas sociales y escasa participación gubernamental que no incentiva la producción en este sector. (ver cuadros de principales productores).

América ocupa y mantendrá por mucho tiempo el liderazgo mundial por las aportaciones importantes de Brasil y Colombia; Africa tiende a reducir su producción, debido principalmente a problemas sociales; Asia ha mejorado sus aportaciones debido al papel que ha jugado Indonesia. La producción de Oceanía es de escasa importancia (Ver Cuadro No. 16 y Grafica No. 10), producción mundial por continente)

El orden económico actual tiene sus raíces más importantes en la época de la dominación colonial desde la cual se van gestando las características internas del mundo subdesarrollado, así como su relación, en un plano de desigualdad, con los países del mundo desarrollado.

Podemos constatar históricamente que el subdesarrollo se produjo cuando la expansión del capitalismo comercial y después del capitalismo industrial fundieron economías que, además de presentar marcadas diferencias en sus sistemas productivos pasaron a ocupar posiciones distintas en el sistema productivo. Debido a esto, entre las economías desarrolladas y subdesarrolladas no sólo existe una simple diferencia de etapa en el sistema productivo, sino también de función y distribución.

Esta diferencia ha tenido como resultado una estructura definida de relaciones de dominación que modificó totalmente la estructura política, económica y social de los países atrasados, quedando en su lugar estructuras totalmente dependientes de los países capitalistas desarrollados.

A la fecha, los países subdesarrollados siguen siendo fundamentalmente productores y exportadores de productos básicos. De la explotación de los mismos (que en algunos casos representa en 100% de sus ventas al exterior), dichos países compran los bienes de capital necesarios para el funcionamiento de sus economías.

---

<sup>50</sup> Véase Cardoso, Fernando Enrique.. Op. Cit. 116 p.

Sin embargo, a pesar de que los países dependen de sus exportaciones de productos básicos, su importancia dentro del comercio internacional, tiende a disminuir.

De hecho la aportación y disponibilidad del producto por parte de los países subdesarrollados no es limitada, teniendo un margen muy limitado de operación en los mercados internacionales, caracterizándose principalmente por la inestabilidad de los precios, lo cual redundaría lógicamente en la inestabilidad de los ingresos de estos países.

Una de las causas principales de la inestabilidad de los precios del producto del Café se debe principalmente a que el comercio internacional está controlado por los países industrializados y empresas transnacionales, los cuales manejan, de acuerdo a sus intereses, la oferta y la demanda del Café.

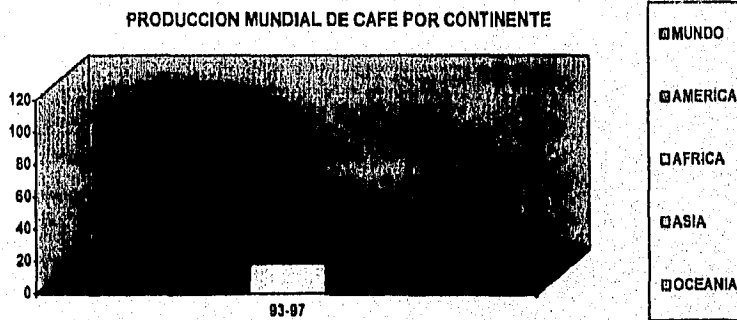
Por otro lado la posición de los países Latinoamericanos es muy poca ya que el Café no contempla otras variedades como producto final no teniendo una diversificación propiamente dicha. O sea, en general los países productores Latinoamericanos dependen de uno o dos compradores y su comercio de exportación está constituido por unos cuantos productores básicos.

Otro gran factor o problema del sistema económico internacional que va en detrimento de los países subdesarrollados es el desorden monetario internacional, pues las políticas del fondo monetario internacional sobre financiamiento compensatorio, tipos de cambio, etc. no han fomentado ni el desarrollo ni el comercio internacional de los países atrasados.

CUADRO No. 16.  
PRODUCCION MUNDIAL DE CAFE  
MILLONES DE SACOS DE 60 Kg.<sup>51</sup>

PAIS/CICLO	83-87	88-92	93-97 <sup>52</sup>
MUNDO	91.6	97.5	103.2
AMERICA	61.3	64.3	67.8
AFRICA	19.7	19.1	19.3
ASIA	9.8	13	15
OCEANIA	0.9	1	2

Gráfica No. 10.



<sup>51</sup> FUENTE: C.F.R. DATOS DE "HORTICULTURAL AN TROPICAL PRODUCTS, DOCUMENTO BANCO DE MEXICO, ELEMENTOS DE ANALISIS DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS, EL FINANCIERO, JUNIO 1993, SECCION FUTUROS Y SECCION AGROINDUSTRIA ENTRE OTROS,

<sup>52</sup> ESTIMACION PROPIA CON LOS MISMOS DATOS DE LOS AUTORES NOMBRADOS ANTERIORMENTE.

#### 4.4. POSICION DE LOS PAISES PRODUCTORES AFRICANOS.

Por su parte la posición de los países productores africanos en torno a la Organización Internacional del Café ha sido la instauración de la Organización Interfricana del Café, fundada en 1960, cuyos miembros son: Burundi, Camerún, República Africana Central, Congo, Dahomey, Etiopía, Gabón, Costa de Marfil, Madagascar, Nigeria, Ruanda, Sierra Leona, Tanzania, Togo, Uganda, y Zaire principalmente<sup>53</sup>. Siendo el Café uno de los productos que estos países pueden lograr mejores condiciones por medio de su poder de negociación ya que esta tenderá que ser más importante debido principalmente a que los países de América Latina controlan la mayor parte de la producción mundial del Café.

Estos países tendrán que incrementar su posición en el marco del Convenio Internacional del Café propiciando el crecimiento de su cultivo tomando en consideración que los países africanos han crecido significativamente a través de los años en virtud de que sus cultivos se han ido renovando constantemente tomándose en mayor producción y abundancia en comparación con décadas pasadas, tomándolos en consideración como exportadores que van teniendo participación significativa en el Convenio Internacional del Café, satisfaciendo y exportando las necesidades de los países europeos principalmente pero no en su totalidad y de manera significativa.

Los productores más recientes de Africa desean que las cuotas de exportación no sean basadas en la producción potencial sino con una determinada parte que sea susceptible de ser ajustada en relación al tipo de Café.

---

<sup>53</sup> Véase "Organización de Países Productores y Exportadores de Materias Primas", en Pekín informa, No. 29, 30 de Septiembre de 1975.

Africa ocupa el tercer lugar de exportaciones por continente, para el periodo de 1973 a 1977, este continente exportó 19.4 millones de sacos, tratando de mantenerse con una producción promedio la cual no se redujera por un buen tiempo, debido principalmente a que dicha reducción afectaría sus ingresos por la generación de divisas que genera dicho producto para este continente.

Se puede observar claramente que la producción Cafetalera de este continente es baja pero significativa en cuanto a que si consideramos a africa con el resto del mundo, a pesar de sus limitaciones tecnológicas de las cuales carece este continente (Ver Cuadro No. 17 y Grafico No. 11, Exportaciones de Café por Continente).

Se podría presuponer que las cuotas de distribuyen según el tipo de Café producido estando en función de la demanda existente en específico por el tipo y clase de cada tipo de Café, lo cual no es cierto dentro de la Organización Internacional del Café en específico en la distribución de votos ya que esta se basa a la cantidad exportable de cada país sin importar el tipo del producto, motivo por el cual Brasil es el primer productor internacional, no tomando en cuenta la calidad del producto, dado lo cual los países africanos desean una mayor participación dentro del marco de las negociaciones del Convenio Internacional del Café ya que estos aducen y argumentan que su producto es de mayor calidad sin importar la cantidad exportable, produciendo un Café de altura y calidad, pero con bajos volúmenes de producción debido principalmente a la falta de capital y tecnología existente en dicho continente.

Una posible solución para este continente sería fomentar la plantación del cultivo y propiciar la tecnologización la cual permitiría en un momento no muy lejando que se puedan exportar a casi todo el mundo diferentes tipos de Café hacia los consumidores del producto.



Actualmente Africa produce en promedio 19.1 millones de sacos de Café de 60 Kilogramos cada uno como promedio quinquenal para el periodo de 1982-1989 notándose una tendencia por lo que concierne a dicha producción a ser incrementada paulatinamente en el periodo de 1993-1997 con un promedio de 19.4 millones de sacos (ver Cuadro No. 17).<sup>54</sup>

CUADRO No. 17.  
EXPORTACIONES DE CAFE POR CONTINENTE<sup>55</sup>  
POR QUINQUENIO

QUINQUENIO	CONTINENTE	MUNDIAL	AMERICA	AFRICA	ASIA	OCEANIA
1973-1977		73.3	46.5	13.7	5.7	7.4
1978-1982		75.2	56.4	17.7	8.7	7.4
1983-1987		77.1	61.3	19.7	9.8	7.3
1988-1992		77.1	64.3	20.7	13	7.1
1993-1997 <sup>56</sup>		80.2	67.6	21.4	15	7.2

Grafico No. 11.

EXPORTACIONES DE CAFE POR CONTINENTE



<sup>54</sup> Documento Técnico... Op. Cit. p. 8.

<sup>55</sup> FUENTE: USDA, JUNIO 1993; RETOMADO DEL DOCUMENTO DE ANALISIS DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS, EL CAFE, DOCUMENTO BANCO DE MEXICO, JULIO 1994.

<sup>56</sup> CANTIDAD ESTIMADA

#### 4.5. LA SITUACION DE MEXICO.

Para México el Café siempre ha sido un producto agrícola de alta importancia, siendo incuestionable su importancia por la generación de divisas, en la generación de ingresos para un número importante de regiones y por el alto índice de empleos que genera esta rama.

El negocio del Café siempre ha sido repartido de manera desigual ya que unos cuantos gozan de las riquezas extremas de este producto, la problemática a la cual se ha enfrentado nuestro país ha sido la comercialización la cual esta hecha por intermediarios y por empresas internacionales las cuales les pagan a los productores a precios bajos, comercializándolo de forma clandestina a empresas en precios por debajo del precio indicado en el mercado internacional. Todos estos problemas se han ido agonizando con el tiempo desde la desaparición del IMECAFE, organismo que regulaba los precios a nivel nacional comprando la producción a nivel nacional.

Los productores no se veían tan afectados en virtud de que sus cosechas antes de recogerlas ya estaban compradas con este instituto. Dentro de sus funciones las cuales se consideraban de gran importancia se encontraban las de dar las bases para propiciar nuevos plantíos, apoyos tecnológicos y el otorgamiento de créditos para incentivar la producción y competitividad entre los productores.

El Café es producido en alrededor de 13 estados de la República Mexicana, es importante remarcar que en algunos estados eventualmente se cosecha, siendo su primer producto agrícola de sustento como es en el caso en particular de Chiapas y de Veracruz. La producción de estos estados en relación a los demás es muy grande ya que producen 1689 y 1516 miles de sacos de 60 Kilos respectivamente<sup>57</sup>.

---

<sup>57</sup> Llanos Martínez, Jaime. Op. Cit. p. 123.

Estos dos estados contribuyen con el 61% del total de la producción nacional, dadas las condiciones climatológicas de los estados.

A nivel internacional México ocupa el cuarto lugar entre los diez principales productores y exportadores del grano dado lo cual México representa un papel importante dentro de la Organización internacional del Café ya que aporta al mercado internacional no sólo una cantidad significativa sino también un Café de gran calidad a nivel internacional.<sup>58</sup>

La comercialización del Café presenta las siguientes características en la relación que se establece entre productores, la esfera de distribución y los consumidores finales. Entre la esfera de producción y el consumo final, existe una larga cadena de eslabones comerciales donde se controlan en realidad los movimientos centrales de los precios, fundamentalmente a corto plazo. Esto se puede esquematizar de la siguiente manera:

El productor vende su producto a los intermediarios locales, estatales o privados o lo comercializa directamente, a un precio que se toma como base en el mercado internacional y de otros parámetros económicos de carácter mundial. Los intermediarios o los mismos productores canalizan sus ventas hacia el exterior hacia dos vertientes básicas, hacia los comercializadores transnacionales o hacia los tostadores (Torrefactores) de los países importadores a un precio que varía según la calidad, el puerto de embarque, el plazo de entrega, el tipo de contrato y la coyuntura específica de escasez, equilibrio o abundancia de las diferentes calidades de Café que prevalezca en el mercado. Así el precio resulta de la combinación de todos estos elementos y constituye la cotización clave en torno a la cual se mueve el complejo del sistema de precios del Café.

---

<sup>58</sup> Información que corresponde al Instituto Mexicano del Café, IMECAFE, Octubre 1990.

Por lo que se refiere a los mercados internacionales más importantes el Café mexicano muestra una clara preferencia por el mercado más grande del mundo (Estados Unidos), país que absorbe más del 70% de la producción de nuestro país, el tanto por ciento restante es vendido a la República Federal de Alemania y Japón principalmente los cuales han constituido en los últimos años una gran aceptación a la calidad del producto Mexicano.

Se cuentan con recursos naturales amplios y adecuados para producir Café de alta calidad, también se tiene tecnología la cual permite obtener elevados rendimientos a bajos costos; el productor y el obrero agrícola cuentan con una cultura Cafetalera la cual les permite receptibilidad al intercambio tecnológico favorable; también se cuenta con un gran mercado para colocar los productos; se tiene legislación sobre la venta de Café tostado y molido la cual se puede mejorar a medida que crezca la oferta en el mercado interno. No obstante lo anterior también se cuentan con instalaciones, caminos y una red bancaria de alto nivel la cual se debe de aprovechar con mayor eficiencia. México no debe de desperdiciar estos productos y no puede perder la oportunidad de generar riqueza que el país en tanto requiere.

## CONCLUSIONES

## CONCLUSIONES.

El Café ha sido motor de las economías de los países exportadores, ya que gran parte de ellos dependen de dicha exportación, por citar algunos países exportadores en América del grano (Brasil, El Salvador y Colombia); en África (Costa de Marfil y Uganda principalmente).

El comercio internacional se encuentra condicionado a una diversidad de factores los cuales afectan al mercado internacional del Café, entre los que destacan Factores Climatológicos, Oferta y Demanda, Sobreproducción del Producto entre otros y a pesar de las negociaciones, se encuentran los precios a la deriva con tendencias a la baja.

Dichas negociaciones pretenden estabilizar el precio del grano, pero sin embargo, la situación que guarda el mercado Cafetalero internacional es clara.

El Café es y ha sido un producto que depende de los movimientos económicos internacionales pero su importancia radica en que es uno de los principales objetos del comercio internacional dentro de la economía mundial, el Café es el primer producto agrícola que se comercializa, en el caso de México, aporta el 27% de las divisas generadas por la actividad agropecuaria ocupando el cuarto lugar (después del petróleo crudo, automóviles y motores para automóviles), pero es un producto del cual dependen en mayor o menor medida más de 24 países de todo el mundo los cuales son subdesarrollados.

A partir de 1989, el mercado quedó libre, los países pueden exportar todas las disponibilidades a cambio de precios deprimidos hasta en un 53%. La problemática que vive el sector Cafetalero internacional es caracterizada por un conjunto de fenómenos generados en el mercado mundial, los cuales se pueden clasificar en los siguientes puntos:

- La producción esta condicionada por la demanda.
- La producción se encuentra condicionada por factores climatológicos y por fenómenos naturales.
- La inestabilidad de los precios se encuentra regida por los países consumidores.
- la sobreproducción del producto, los Stocks y los Brokers juegan un papel crucial para el producto.

Por lo que respecta a los productores la incertidumbre no es nueva ya que esta se viene arrastrando desde a principios de siglo y no es hasta la decada de los 60 cuando existe un interes generalizado por los paises productores para estabilizar el mercado internacional del Café.

La situación actual de la organización internacional del Café, exige de negociar un acuerdo acorde a la realidad mundial, en el cual se den las bases que permitan estabilizar el mercado mundial del Café, basándose por un lado en el reconocimiento de la importancia del producto (por ser el segundo de importancia básica después del petróleo) ya que de este depende el desarrollo económico y social de paises cuyos Ingresos de exportación dependen en gran medida de este producto y por otro lado existe la necesidad de lograr un equilibrio razonable entre la oferta y la demanda a nivel internacional de tal forma que se garantice a los consumidores un abastecimiento adecuado, con calidad, y a los productores, una remuneración suficiente, justa y estable que les permita elevar su nivel de vida.

Para 1989 se suspenden las disposiciones económicas del Convenio Internacional del Café debido a que los miembros consideran que los mecanismos de este convenio estaban en conflicto con sus propios intereses.

En la actualidad los principales paises productores han manifestado un gran interés a fin de reactivar el convenio internacional del café, suspendido en el año de 1989, ya que los productores son los principales afectados, ya que económicamente al no tener una cuota fija de venta el rezago del producto en sus bodegas (Stocks), afecta de manera considerablemente a la captación de divisas por concepto de venta



de este producto. Cabe destacar que el Convenio no es obsoleto en nuestros tiempos ya que al pactar una cuota de exportación se verían beneficiados tanto productores como consumidores.

En cuanto a los consumidores por la calidad de Café consumido, ya que los países exportadores se comprometen a respetar la calidad y el precio durante el periodo o ciclo cafetalero sin importar la problemática por la cual atraviesa el mercado cafetalero internacional ya que dichos movimientos se encuentran previamente pactados entre productores y compradores (brokers).

**ANEXO I.**

## ANEXO I.

CAFETO

Arbusto que produce Café

### VARIETADES DE CAFETO

ARABIGO

La variedad más difundida en nuestro país. Se encuentra cultivada en zonas de humedad natural y alturas desde 300 a 1500 metros, sobre el nivel del mar. En lugares en los que la temperatura es baja no se produce. La calidad de este Café es de las más apreciadas por los consumidores internacionales, por su agradable sabor, acidez y sabor.

MEGARIPOPE

Arbusto más alto y con bastante follaje, de poca producción y de muy reducido cultivo, se encuentra principalmente en el estado de Chiapas. Su calidad es semejante al Arabigo pero de sabor poco amargo. Su grano es de gran tamaño

BOURBON

Varietal de alta producción, de forma redonda y más chico que el Arabigo, y de muy buena calidad.

CATURRA

Como el anterior de alta producción e igual en las características. Hay variedades que al madurar tienen el fruto de color rojo y los hay también de color amarillo.

## FRUTO DEL CAFETO.

	FRUTO	CARACTERISTICAS
VERDE		Se le da este nombre al Café que no ha llegado a su madurez y que en la cosecha, por descuido de los cortadores, llegan a cortarlo y revolverlo con el maduro, lo cual afecta el sabor del maduro. Con el nombre de verde, también es denominado el Café oro antes de su tostado y porque en realidad tiene color verdoso.
CEREZA		El Café en completa madurez, de color rojo, dandosele este nombre por su semejanza con la fruta cereza.
CAPULIN		Café, tanto del verde como del maduro, que no se somete al beneficio húmedo. Este Café con su pulpa se seca al sol, y en donde tiene los medios necesarios para terminar este secado lo hacen en máquina.

## BENEFICIO HUMEDO

BENEFICIO HUMEDO	Las cualidades aromáticas del Café no aparecen ni se desarrollan sino bajo la acción de altas temperaturas, a las que es sometido en el curso de la torrefacción, llamado también "Quemado" o "Tostado. A parte de las modificaciones que se producen en el aspecto exterior (color, Volumen) y su contextura durante esta
------------------	--

operación, el producto es sujeto de profundas transformaciones químicas, algunas de las cuales originan el aroma y los sabores especiales y características del Café.

Se citaron los nombres del Café desde que se inicia su tratamiento hasta que se termina, es esta etapa de transformación de cereza a apergamino. Se debe de mencionar que se comercializa en cualquiera de estas dos etapas.

## ESTADO

### CEREZA

## CARACTERISTICAS

En este estado debe de iniciarse su procesamiento, sin que se deje en amontonamiento o en costales de más de 5 horas, pues se fermentan las mieles que contiene el fruto y esto daña su calidad, por tanto deberá iniciarse su beneficio prontamente. Se conserva por más tiempo, sin que se fermente, depositándose en agua, pero en muchos beneficios no se cuenta con el suficiente líquido ni con los tanques para tal efecto. Café que flota en los tanques con el Agua, en donde se recibe el Café cereza en los beneficios, flotando granos vanos, verdes y secos con su pulpa, que son en su mayoría machacados o con algún defecto natural. Esta selección inicial en el beneficio del Café ayuda mucho en la

### ESPUMILLA

DESPULPADO	obtención de una buena calidad. El cereza que no flota pasa a las máquinas que lo despulpan (Despulpadora), la pulpa se tira como desperdicio. después de la operación de despulpe y tal como se deposita en los tanques para su fermentación. Este Café lleva adherida una película que le sirve de protección, misma que evita contaminaciones con el tipo de fermentación. A esta película se le da el nombre de pergamino.
MOJADO	El Café pergamino que se fermentó y lavó y que en algunos lugares así es vendido, por que sus propietarios carecen de medios para seguir su beneficiado.
ESCURRIDO	El Café citado antes, que se le escurrió el agua que trae de la operación de lavado y que no tiene goteo.
OREADO	Se trata del mismo Café mencionado anteriormente, que se asoleó o se creó en máquina eliminándosele en el mayor contenido de humedad en su película. No está aún a punto de secado. Se llama en algunas zonas de producción "Seco de Agua".
PERGAMINO	Estado del Café listo para indicar el proceso de beneficio seco. Así se puede guardar unos cinco meses sin que se dañe. Si se llega a guardar con humedad excesiva, se puede ocasionar un daño en el Café al cabo de unos veinte días y en ocasiones en menos tiempo.

## BENEFICIO SECO

### BENEFICIO SECO

Al igual que el beneficio húmedo se citarán los nombres que se le dan al Café en sus distintas fases durante su transformación de pergamino a oro.

### ESTADO PERGAMINO

#### CARACTERIZACION

En su estado de humedad para motearse, es decir separársele el pergamino (película) o cabillo, esto último se considerará como desperdicio. En algunos beneficios se usa como combustible para hornos de secado de Café.

### ORO

En el Café moteado o pillado, como se le dice en algunos lugares de producción. Se somete a clasificaciones por tamaño, forma, peso y color, para que de acuerdo con la clase resultante destine a atender a los mercados que existen para cada uno de ellos.

### EXPORTACION

El Café oro que en las clasificaciones resulta de primera por su tamaño, casi esento de mancha y color uniforme, sin impurezas y sin da;o. Algunos mercados prefieren que el Café sea pulido, con esta operación que se le quita la cutícula plateada que llevan algunos granos, también es vendido sin este proceso.

### CARACOL

Se le da este nombre al Café de forma cilíndrica con los extremos redondos.

Estos granos proceden de los mismos Cafetos que producen todo el Café y tienen esa forma por degeneraciones de la planta, de sus dos cotiledones sólo se desarrolló uno, son pocos los granos de este tipo de Café.

DESMANCHE

El Café que fue separado del "Café oro" para exportación por tener algún defecto y no llena los requisitos para considerarlo de primera. Este Café lo consumen torrefactoras nacionales.

GRANZA

Podadera de Café roto en el proceso de beneficio húmedo por máquinas despulpadoras y en el beneficio seco por moteadores. Se vende a torrefactores del país, seganeada con los desmanches.

Cuando el Café es secado al sol sufre la contaminación de las mieles de la pulpa durante el tiempo que está expuesto al sol, a este Café sin beneficio se le da las siguientes denominaciones:

DENOMINACION	CARACTERIZACION
CAPULIN	Cerezo seco con toda su envoltura, pulpa etc. sin procesarse en el beneficio húmedo.
CORRIENTE	El Café moteado proveniente del Café capulín que por no habérsele beneficiado no se exporta y es vendido a torrefactores del país.



## CAFE DAÑADO

DENOMINACION	CARACTERIZACION
AGRIO	Cereza - el Café maduro que no se beneficio- después de dos días de cosechado y que se tiene en montones o en costales.
FERMENTADO	Aquellos granos de Café cereza que se quedan en el fondo del tanque de sifón por más de tres días y el Café pergamino que se guardó con humedad por varios días y que aun lleva mieles o mucilago, y éstas por su fermentación se descomponen produciendo un mal olor.
ENMIELADO	Pergamino - Café que proviene de la cereza agría, tiene la pellicla rojiza y su sabor en tasa al catarse resulta ligeramente a miel.
TERROSO	ORO - que tiene sabor a tierra y que aparece después de almacenarse en bodegas de paredes y pisos húmedos, o que durante su proceso de secado se hizo en contacto directo con la tierra.
BLANQUEADO	Que se almacena con más humedad de la debida, o por su mucho tiempo en zonas o bodegas húmedas. Este Café no vuelve a recuperar su olor, aun cuando sea exportable (por su aspecto se vende en el mercado nacional), tambien resulta de motearse Café pergamino con exceso de humedad y dejarse el Café oro obtenido en lugares humedos por más de 15 días

Denominaciones variadas de Café que no son de uso común por productores y beneficiadores de Café

DENOMINACION	CARACTERIZACION
SUAVES	Se denominá así a los Cafés ebeneficiados y de buena calidad, que en su mayoría son de exportación.
VERDE	Se tratá de Café oro antes de tostarse, siendo usado este nombre por comerciantes y torrefactores

#### DENOMINACION DE CAFES DE EXPORTACION

DENOMINACION	CARACTERIZACION
BUEN LAVADO	Se produce en zonas con altura sobre nivel del mar entre los 300 y 700 metros. Con sabor, aroma y acidez pobre.
PRIMA LAVADO	Se produce entre los 700 a 1100 metros sobre el nivel del mar, con sus propiedades de sabor, aroma y acidez pobre.
ALTURA	Producido a más de 1100 metros sobre el nivel del mar, rico en aroma, sabor y acidez.

### MEZCALAS COMERCIALES DE CAFE.

La producción Cafetalera puede clasificarse en tres grupos, desde el punto de vista de sus caracteres organolépticos:

- A) CAFES LLAMADOS MIDS (DULCES). Producidos exclusivamente por C. Arabica, cuya preparación es el lugar de origen ha sido muy cuidadosa. Son en principio los Cafés de Centro y Susamérica los que reciben la denominación: Colombia, Costa Rica, El Salvador, Ecuador, Guatemala etc. Pero aunque comercialmente no reciben esta designación, Numerosos Cafés Arabicas Originarios de Africa o Asia pueden compararseles (Kenia, Tanzania, Camerín, Java etc) y podrían ser clasificados dentro de la misma categoría.
- B) CAFES BRASILE;OS (Santos, Rio, Victoria, Panamá) cuya diversidad es conocida a pesar de su origen botánico (Cafés Arabicas), se caracterizan todos ellos, en general, por sus cualidades menospreciadas, y son de arabicas de calidad corriente.
- C) CAFES CANEPHORA, producción especial africana, de gusto neutro, menos aromático que los de la clase anterior, pero cada vez más apreciados por sus cualidades características, tanto para el consumo directo como para la fabricación de Cafés solubles

### CAFE SOLUBLE.

La forma de la fabricación de Café soluble es relativamente sencilla; se prepara con agua caliente un concentrado líquido de Café, que a continuación es finamente pulverizado en una corriente de aire caliente y seco (atomización).

Depositándose un polvo anhidrido (Café soluble), que por disolución en agua permite reconstituir el brebaje.

## ENFERMEDADES

El Caféto es una de las plantas tropicales más atacadas por las enfermedades e insectos dañinos que causan, a veces, la destrucción total de las plantaciones o reducen fuertemente su rendimiento.

Los estudios realizados en este campo por los micólogos y los entólogos, han llegado a la conclusión que los Cafétos que viven en estado silvestre ofrecen, en general, más resistencia que los cultivados a los ataques de las enfermedades criptogámicas y a la acción perniciosa de ciertos hongos: así *Hemileia Vastatrix*, sólo se ve muy raras veces en los Cafétos de las regiones forestales de Africa. En general puede decirse que los parásitos (Hongos, Algas, Liqueños, etc), lo mismo que los insectos, atacan a las plantaciones mal entretenidas o que han sido establecidas en terrenos o bajo un clima poco propicio al cultivo.

Las enfermedades oriptogámicas atacan todos los órganos y las partes vitales de la planta. Destacandose principalmente cinco grupos de enfermedades del Caféto:

1. Enfermedades de las raíces causadas por hongos o la podredumbre no parasitaria de los suelos mal drenados.
2. enfermedades del tronco y de las ramás.
3. Enfermedades de las hojas.
4. Enfermedades de la planta en almácigos.
5. Enfermedades y anomalías de las flores, de los frutos y de los granos.

*Hemileia Vastatrix* es la enfermedad más perjudicial y que más destrozos ha causado a la Cafécultura. *Hemileia Vastatrix* es un hongo, perteneciente a la familia de las Uridíneas que viven en el tejido de las hojas sobre las que producen

unas manchas, primero amarillentas y después oscuras o negras. Estas manchas se cubren de polvo moreno constituido por las esporas de hongo que, al propagarlo el viento, se multiplica fácilmente; las hojas atacadas por la enfermedad se secan y caen al suelo. El parásito a veces hace caer todas las hojas causando la desaparición del Caféto.

*Henileia Vastatrix*, como todos los hongos, se desarrolla en los medios bajos, cálidos y húmedos. La especie arábica es la más atacada por la enfermedad, mientras que la robusta, que tiene hojas más grandes y coriáceas, resiste bien la enfermedad.

#### ACCIDENTES.

Los principales factores accidentales que pueden ocasionar la muerte del Caféto son: Los ciclones, las lluvias torrenciales y las inundaciones. Una poda defectuosa, bajo el punto de vista técnico, pueden causar heridas muy peligrosas al Caféto y provocar hasta su muerte.

La acción de los ciclones es tanto más desastrosa cuanto mayor es la cantidad de lluvia caída. Contra los Cafétos perjudiciales de los ciclones los plantadores se previenen colocando rodrigones a las plantas.

Las lluvias torrenciales producen la erosión del suelo, que tiene una acción nefasta, sobre todo en los Cafétos que crecen en terrenos pendientes. La erosión del suelo puede originar el desarraigamiento y la muerte de la planta.

Las inundaciones rápidas, caracterizadas por una fuerte elevación de las aguas, son siempre muy peligrosas para el Café. Se protegen a las plantas contra los efectos de las inundaciones mediante la construcción de diques poderosos.

FUENTE: INFORMACION CONSTITUIDA CON LA INFORMACION OBTENIDA EN:

Cancelino y León, Julio. La Comercialización del Café. Tesis profesional, U.N.A.M. México, 126 p.  
Rochao, Alonso. Diccionario del Café. Oficina PanAmericana del Café. Nueva York, 490 p.  
Coste, René. El Café, Barcelona, España 286 p.

**BIBLIOGRAFIA Y HEMEROGRAFIA.**

## BIBLIOGRAFIA

Barbe, Raymond. EL DESARROLLO ECONOMICO, Editorial Fondo de Cultura Económica.

Baran, Paul. LA ECONOMÍA DEL SUBDESARROLLO. Editorial Sigui, Madrid, España., 1970, 2a. Edición. 381 p.

Barkin, David, y Timothy King. DESARROLLO ECONOMICO. Editorial Nueva Imagen, México, 173 p.

Bonet Baiget, Alfredo. LA AMENAZA DE ESTADOS UNIDOS DE APLICAR REPRESALIAS COMERCIALES... ¿UN RIESGO CALCULADO?, Noviembre 1992

Cárdenas Gutiérrez, Jorge. LA CRISIS DE LA ECONOMIA CAFETERA INTERNACIONAL Y SU IMPACTO EN LOS PAISES PRODUCTORES, VII CONGRESO INTERNACIONAL DEL CAFE, JUNIO 1992.

Cardoso, F. H. y Enzo Foletto. Dependencia y desarrollo en América Latina.

Causino y León, Julio. La comercialización del Café, Tesis Profesional. U.N.A.M, México 128 p.

Coste, René. El Café. Editorial Blume, Barcelona España 286 p.

Deanton, Angus and Dwayne Benjamin, The Living Standards Survey and Price Policy Reforms, Study of Cocoa and Coffee, Production in Cote di Voive. The World Bank, Washington, D.C. 1995.



Furtado, Celso. La Economía LatinoAmericana. Editorial Siglo XXI, México 1980, 13a. Edición. 362 p.

García, R., F. Cordero y A. Izquierdo, ECONOMIA Y GEOGRAFIA DEL DESARROLLO EN AMERICA LATINA, FCE, México 1987.

Giddens, Anthony. CONSECUENCIAS DE LA MODERNIDAD, Alianza Universidad, Madrid 1993. Editorial Alianza, 356 p.

González, Guadalupe LA POLITICA EXTERIOR DE MEXICO FRENTE AL NUEVO CONTEXTO INTERNACIONAL, Examen México, Diciembre 1992

Keit Griffin. Desigualdad Internacional y Pobreza Mundial Editorial Fondo de Cultura Económica, 1a. edición México, 1984.

Kuznets, Simon, Smith. Lecturas sobre Desarrollo Económico. Parte III, Medición del Desarrollo Económico, Dificultades Conceptuales, U.N.A.M., Facultad de Economía, Ediciones Gustavo Gili. 434 p.

Lerin, Francois y Benolt Daviron, LE CAFE, París 1990.

Llanos Martínez, Jaime, El impacto Económico del Café en México, 1960-1987, Tesis Profesional, U.N.A.M. 1989, 189 p.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO Anuario Estadístico de Comercio 171-172, 1994. Vol. 47, FAO 1994.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO Anuario Estadístico de Producción 171-172, 1994. Vol. 47, FAO 1994.

Palazuelos, Enrique y Germán Granda, EL MERCADO DEL CAFE, Madrid 1986.

Phillippe Chalmin, L'AGONIE DU CACAO, Paris julio 1988

Portillo, Luis. EL MERCADO MUNDIAL DEL CAFE, Boletín económico de la ICE, diciembre 1992.

Price Prospects For Major Primary Commodities, 1990-2005. Quarterly Review of Commodity Markets, Second Quarter 1991. The World Bank, Washington D.C. October 1991.

Price Prospects For Major Primary Commodities 1990-2005. Volume II, Agricultural Products Fertilizers Tropical Timber. The World Bank, Washington D.C.

Quarterly Review of Commodity Markets, Third Quarter 1990, The World Bank, Washington, D.C. December 1990.

Rochac, Alonso. Diccionario del Café. Oficina PanAmericana del Café. Nueva York 490 p.

Rodríguez, Jesús El Desarrollo Económico de México a través de su Comercio Exterior, Tesis Profesional, U.N.A.M, 1975. 104 p.

Shamsher Singh ... Et Al., Café, Te y Cacao Perspectivas del Mercado y Financiamiento para el Desarrollo editorial Tecnos, Madrid España, 126 p.

Stephen J. Carr Improving Cash Crops in Africa, Factors Influencing The productivity of Cotton, Coffee and Tea Grown By Smallholders World Bank, Technical Paper number 216, The World Bank, Washington, D.C. 1993.

Sunkel, Osvaldo y Pedro Paz El Subdesarrollo Latinoamericano y la Teoría del Desarrollo. Editorial Siglo XXI, México 1985. 385 p.

Tocagni, Hector El Caf, Buenos Aires Argentina Editorial albatros. 153 p.

Varios, Elementos de Análisis de las Cadenas Productivas EL CAFE, Documento Técnico, División de Divulgación y Publicaciones del Banco de México, Julio 1994.

Vidal Villa, José María MUNDIALIZACION DE LA ECONOMIA vs ESTADO-NACION; CAMBIO TECNOLÓGICO Y MIGRACIONES" Investigación Económica, Julio-septiembre 1993. Editorial Anagrama, 352 p.

Vuskovic, Pedro. Pobreza y Desigualdad en América Latina U.N.A.M Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Humanidades, México 1993.

World Data 1991, Británica, Londres 1992.

## HEMEROGRAFIA

"El Convenio Internacional del Café y la Crisis del Mercado" Luis Portillo, Banco de Comercio Exterior S.N.C. Revista de Comercio Exterior. Vol. 38, México, D.F. Abril 1993.

"Bloques Regionales y Globalización de la Economía" Arturo Guillen R., Banco de Comercio Exterior S.N.C. " Revista de Comercio Exterior. Vol. 38, No. 4, México, D.F. Mayo 1994.

"En Riesgo, El Financiamiento a Caféticultores Minifundistas" Lourdes Edith Rudinio, El Financiero, Miércoles 7 de Junio de 1995, Sección Agroindustria, México D.F.

"México Cuenta con Capacidad Productiva en Cafécultura" Lourdes Edith Rudinio / Alma N. López Pérez., El Financiero, Jueves 4 de Mayo de 1995, Sección Economía, México D.F

"México Podría Perder 400 mdd por la Caída de los Precios del Café" Matilde Pérez U., La Jornada, Miércoles 27 de septiembre de 1995, Sección Economía. México, D.F.

"Posible baja en la Producción de Café Colombiano" El Financiero, Viernes 31 de Marzo de 1995, Sección Analisis Físicos, México D.F

"Firmeza en las Cotizaciones del Café" El Financiero, Jueves 31 de Abril de 1995, Sección Analisis Físicos, México D.F

Fuerte tensión en los Mercados Mundiales del Café" El Financiero, Jueves 13 de Abril de 1995, Sección Analisis Futuros, México D.F

"Se prevé estabilidad en precios del Café, en la presente semana" El Financiero, Martes 9 de Mayo de 1995, Sección Analisis Futuros, México D.F

"Brasil se suma al Esquema de Retención de Exportaciones del Café" El Financiero, Miércoles 21 de Junio de 1995, Sección Analisis Futuros, México D.F

"En crisis, los Exportadores Privados de Café Colombiano" El Financiero, Jueves 18 de Mayo de 1995, Sección Analisis Futuros, México D.F

"Caen las Exportaciones Colombianas del Café", El Financiero, Jueves 10 de Agosto de 1995, Sección Analisis Futuros, México D.F

"En Puerta, Un Déficit Internacional del Café Para Los Próximos Tres Años"  
Claudio Cortés García, El Financiero, Lunes 19 de Junio de 1995, Sección  
Agroindustria, México D.F.

"Importaciones de México no Llegan a \$250.000.00" Miguel Muñoz N. La Prensa  
Libre. Costa Rica, Lunes 16 de Enero de 1995.

"Costarica Indefensa ante Cambios en Economía Mexicana" Heidy Arce Q, La  
Prensa Libre. Martes 17 de Enero de 1995. Costa Rica.

"Evaluaran Plan de Cuotas Cafetaleras" Marvin Baquero S. La Nación Martes 21 de  
Marzo de 1995, Costa Rica.

"Precios sin Estabilidad, El Mercado Castiga al Grano de Oro" Marvin Baquero S.  
La Nación, Lunes 5 de junio de 1995, Sección Economía y Negocios, Costa Rica.

Ministerio de Asuntos Exteriores, CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE, Madrid  
1962.