



***Perú líder  
mundial de  
café orgánico***



## *Caficultura orgánica eje de la reactivación cafetalera*

El café llegó a Perú a mediados del siglo XVIII. Según crónicas de viajeros de 1742, los jesuitas lo trajeron por Ecuador y, 40 años después, el Obispo de Trujillo, Baltasar Martínez de Compañón, informó al Rey de España que esta planta estaba en el norte y oriente del país. Desde entonces su cultivo se ha extendido y evolucionado, ubicándonos entre los diez principales países productores de grano aromático y el primer exportador de café orgánico del mundo.

A fines de la década de los 80 comenzó a valorarse su cultivo de forma orgánica ante el creciente interés del mercado internacional. Actualmente, se estima que cerca del 35% de café se produce bajo este sistema, involucrando a cerca de 80 mil de las 223 mil familias cafetaleras desplegadas en diferentes regiones de país.

Según reportes brindados el 2020 por entidades oficiales de certificación, y recientemente sistematizados por la Federación Internacional de Agricultura Orgánica (IFOAM) y el Instituto de Investigación de Agricultura Orgánica (FiBL), Perú y Etiopía se han convertido en los líderes mundiales en la oferta de café orgánico, cultivado en un 95% por pequeños agricultores.

Etiopía cuenta con 183,000 hectáreas certificadas, mientras que Perú registra 169,078 hectáreas, de acuerdo a información del Ministerio de Desarrollo Agrario (MIDAGRI) recogida a través del Sistema Nacional de Sanidad Agraria (SENASA). La suma de tales áreas representa el 45.81% de la producción mundial de café orgánico, considerada en 768,445 hectáreas.

Perú registra una mayor oferta de granos, al haber obtenido una cosecha de 2 millones 198 mil quintales, con un rendimiento de 598 kilos por hectárea, mientras que la producción de Etiopía llegó a 2 millones 104 mil quintales con 529 kilos por hectárea. México ofertó 915 mil quintales, recogido en 82,525 hectáreas.

SENASA muestra que Cajamarca es la región líder con la producción ecológica de café certificado con 58,300 hectáreas, seguido por Junín con 55,176 hectáreas, Amazonas con 15,041 y San Martín con 14,996.

El café orgánico representa el 49.33% de la agricultura orgánica certificada en el país, que tiene 342,700 hectáreas, a cargo de 107,367 productores, de los cuales el 53.22% son caficultores orgánicos.

En cuanto a las exportaciones de café orgánico, el 2020 se exportaron 1 millón 350 mil quintales como tales, asociado a diversos sellos complementarios, especialmente de comercio justo y otros categorizados como sostenibles. El valor de estas categorías de café sumó más de 260 millones de dólares, incluyendo primas por calidad de taza.

### **Primeras exportaciones**

En 1992 se exportaron los primeros lotes de cafés orgánicos con certificación. Según el Proyecto Café Orgánico de la GTZ en nuestro país, comenzaron con tan solo 15 de las 69 mil toneladas de café convencional que fueron reportadas ese año.

Poco a poco fue creciendo, y en cinco años esta cantidad se multiplicó hasta llegar a 750 toneladas. En 1998, esta cifra se incrementó a 1,158 toneladas, con lo que Perú se ubicó en el cuarto lugar entre

los productores de café orgánico a nivel mundial, después de México, Filipinas y Nueva Guinea.

Por entonces, al igual que ahora, las organizaciones de productores eran los principales exportadores. Ese año, más de la mitad de los contenedores fueron enviados por la Central de Cooperativas Cafetaleras COCLA, de Cusco, seguida de la Cooperativa La Florida, de Selva Central.

Precisamente La Florida tuvo una primera experiencia en colocar su grano aromático orgánico en 1990, pero entonces no contaban con una certificación que los respalde. Iniciaron el proceso para promover este tipo de cultivo entre sus socios, y fortalecieron su área técnica. Y como resultado, se ubicó en segundo lugar en exportación de café orgánico en 1998.

*Perú tuvo una cosecha de 2 millones 198 mil quintales con un rendimiento de 598 k/ha.*

De acuerdo a información de las certificadoras OCIA, Naturland y Bio Latina, ese año, las regiones con mayor producción de este tipo de café fueron Cusco con 2,700 hectáreas y Cajamarca con 1,300 hectáreas ubicadas en las provincias de Jaén y San Ignacio. Y ya empezaban a repuntar Puno, Selva Central, Ayacucho, Amazonas y Piura, con más de 500 hectáreas cada región. En total registraron 8,268 hectáreas certificadas.

Según los registros del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) el 2019 el área certificada de café orgánico bordeaba las 102 mil hectáreas y agrupaban a casi 48 mil productores, principalmente de Cajamarca, Junín, Amazonas y San Martín. Esta cifra superó las 169 mil hectáreas en el 2020.

Sin duda que mucho se ha avanzado desde que comenzó a incentivarse el grano aromático sin pesticidas y ecológico en nuestro país, ha sido un gran paso hacia una caficultura sostenible, sustentable y que se cultive en armonía con la naturaleza



# Cuatro regiones lideran producción de café ecológico



Cuatro regiones del centro y nororiente del país reúnen la mayor cantidad de áreas de café orgánico en Perú, de acuerdo a las cifras reportadas por el Sistema Informático para el control de la producción Orgánica (SICPO) del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).

En primer lugar, está Cajamarca con más de 58 mil 278 hectáreas, seguida de Junín con 55 mil 176, Amazonas con 15 mil y San Martín con 14 mil 996. Juntas significan el 88.7% del total de zonas con grano aromático ecológico cultivado en el 2020.

En 12 regiones del país se registraron en total más de 162 mil 400 hectáreas de café orgánico, de las que 47 mil 400 hectáreas de cultivos están en transición a dicho sistema. Todo ello cultivado por más de 57 mil cafetaleros.

De acuerdo a los reportes de SENASA, Junín y Cajamarca lideran el ranking de regiones productoras de café orgánico desde el 2015, registrándose un sensible crecimiento. Ese año Junín

tenía 29 mil 112 hectáreas y Cajamarca 25,740. Esto implica un incremento del orden del 24 y 40% respectivamente.

Precisamente en estas regiones es donde comenzaron las primeras experiencias de este tipo de cultivo, a fines de los años 80 y poco a poco se fueron sumando las demás.

## Los inicios

Los primeros intentos en Perú para comercializar café orgánico datan de 1988, cuando la Central de Cooperativas Agrarias del Nororiente (CECOAGNOR), integrada por seis organizaciones cafetaleras se unieron a Organic Crop Improvement Association (OCIA International), entidad creada por productores en Estados Unidos con el fin de mejorar y certificar los cultivos.

Por entonces, también se inició una experiencia de comercialización de café orgánico producido por comunidades asháninkas, en Selva Central.

Gerardo Medina formó parte



del equipo que integró el capítulo OCIA Perú señala que el boom del café orgánico en nuestro país empezó después del abandono de las cooperativas, lo que de alguna manera facilitó su desarrollo.

“Cuando se rompe el acuerdo con la Organización Internacional del Café (OIC), las cooperativas y productores ya no tenían un precio de refugio, entonces comenzaron a abandonar sus fincas y dejaron de fertilizarlas. Como el precio del café era bastante bajo, no abonaban los cafetales, y apenas hacían deshierbo, un poco de raleo de sombra y poda, pero muy leve. Sin embargo, al no tener manejo, no había riesgo de contaminación”, refiere.

A fines de la década de los 90 ya se comercializaban café orgánico proveniente de Cusco, Puno, Cajamarca, Amazonas, Junín, Piura, Lambayeque, Pasco, Ayacucho y San Martín. Entre las organizaciones de productores que lo producían, figuraban las centrales COCLA y CECOVASA, las cooperativas La Florida, CACVRA, El Quinacho, San Juan del Oro, entre otras organizaciones.

Al inicio se implementaron prácticas básicas como conservación de suelos, manejo del cafetal con podas y deshierbo, comenzaron a usar algo de compost para abonar, y se hacía un tratamiento de aguas residuales para evitar que vayan a fuentes de agua limpia.

“En ese tiempo eso era lo fuerte para sustentar que las fincas eran orgánicas, luego vinieron los procesos de certificación. Cuando se iniciaron, en 1989, se tenía que hacer una papelería inmensa para cada finca porque así lo pedía la norma. Se certificaba el 100% de fincas, después se hizo por muestras, y desde fines de los 90 se implementó la certificación grupal tanto para Europa como para Estados Unidos”, explica Medina.

### **Proyecto pionero**

El ingeniero agrónomo Helgar Zelada fue uno de los pioneros en dirigir un proyecto para desarrollar a gran escala la caficultura orgánica en el norte del país. En 1990, la organización Ela International lo contactó en representación de la Cooperativa Frontier Natural Productos Iherb, que estaba interesada en adquirir café orgánico de Perú y buscaba que se promueva su cultivo.

Por entonces, trabajaba en la Cooperativa Agraria Cafetalera La Prosperidad de Chirinos, cuyos socios provenían de Jaén y San Ignacio, Cajamarca. De allí pasó a dirigir el proyecto orgánico en Valle Tabaconas.

“En 1992 se establece un centro experimental de producción orgánica en Tabaco-

nas, promovido por Elan y el comprador de café. Lo financiaron por varios años”, sostiene.

Al año siguiente se vieron los primeros resultados. Se conformó la Asociación de Productores Valle Tabaconas (APROVAT), hoy cooperativa agraria cafetalera, logrando la certificación y colocando su primer envío. Desde entonces, cada vez más organizaciones de diferentes regiones lograron que sus cafés fueran certificados.

Comenta que según el reporte de OCIA, el primer grupo de productores que certificaron café orgánico fueron peruanos. Luego se fueron sumando caficultores de otros países, como México, que tuvo mucho apoyo de su Gobierno y de entidades que trabajaron para mejoramiento de la calidad, que impulsaron la caficultura orgánica. “Por eso ahora estuvo muchos años en primer lugar”, refiere.

“Es importante destacar que las cooperativas son las que han iniciado este proceso de producción orgánica”, resalta, así como el papel de la Junta Nacional del Café (JNC), al incentivar a las organizaciones a optar por este café de especialidad, promover la implementación de áreas técnicas y realizar encuentros para compartir las experiencias aprendidas.

*En 12 regiones del país se registraron en total más de 162 mil 400 hectáreas de café orgánico.*





## *Aportes de la JNC a la caficultura orgánica*

El desarrollo de la caficultura orgánica en Perú corresponde a cerca de 30 años de trabajo de la Junta Nacional del Café (JNC) a través de cooperativas y asociaciones. Ha sido un trabajo silencioso orientado a mejorar precios a los productores y el acceso directo a los mercados internacionales.

Para consolidar este trabajo, la JNC realizó talleres, seminarios y encuentros, así como procesos de capacitación y certificación de técnicos y extensionistas para verificar que las fincas cumplan los requisitos exigidos en el mercado internacional.

El primer evento nacional organizado por el gremio cafetalero fue el Seminario taller Producción y Comercialización de Café Orgánico en Perú, llevado a cabo en Lima el 25 y 26 de febrero de 1999, que contó con la participación de productores, representantes de certificadoras, importadores y la cooperación internacional, es decir, con toda la cadena del café.

Entonces, Celestino Moya Torres presidía la JNC, y señaló que tenían el reto de “ofertar un café ecológico de alta calidad, producido, cosechado y procesado en armonía con la naturaleza, pero al mismo tiempo generador de bienestar para todos los actores de la cadena cafetalera, sin excepción ni exclusión de ninguno de sus integrantes”.

“Hace diez años muy pocos creían en la potencialidad de esta alternativa. Sus promotores eran calificados de soñadores, de fantasiosos. Ellos fueron, sin embargo, los pioneros de un cambio que se afirma y consolida en todos los rincones cafetaleros del país”, destacó.

En este certamen, participó Gerardo Medina, quien era consultor internacional e inspector de OCIA, y como tal visitaba fincas de café orgánico del nororiente, centro y sur del país. Resaltó el papel de las organizaciones de productores en el manejo ecológico del café.

“La organización de los productores, aunque no muy estable, es una de las mejores potencialidades que tenemos para el desarrollo del café orgánico. Esto porque el café es producido por pequeños productores, que sin organización les sería muy difícil acceder a la asistencia técnica, al crédito y principalmente a la comercialización”, dijo.

Por su parte, el representante de Twin Trading, Inglaterra, Alun Burge, habló de las perspectivas del mercado para el café orgánico en Perú. Remarcó que en los años 80 casi no había producción ni mercado para el café orgánico, pero en los 90 crecía en alrededor 10% por año, siendo más veloz en Japón y Europa.

“Muchos compradores dicen que su calidad ha mejorado significativamente en los últimos años, lo

que se debe a un mejor manejo de los productores y un mejor control en el procesamiento y selección”, comentó.

### Otros eventos

El II Encuentro Nacional de Productores de Café Orgánico se llevó a cabo en Jaén, Cajamarca, el 11 y 12 diciembre del 2000, donde también participaron diferentes actores de la cadena del grano aromático.

Al año siguiente, en La Merced, Chanchamayo (Junín), se realizó el III Encuentro Nacional de Productores de Café Orgánico. El evento tuvo lugar los días 7,8 y 9 de diciembre del 2001

El IV Encuentro Nacional de Productores de Café Orgánico se organizó en Quillabamba, Cusco el 11, 12 y 13 de diciembre del 2002. Asistieron el secretario técnico de Conapo, Fernando Egoaguirre; y estuvieron representantes de Naturland, OCIA y Biolatina.

En esa misma apuesta, se llevó a cabo el V Encuentro Nacional de Productores de Café Orgánico en Piura, el 5, 6 y 7 de diciembre de 2003. Entre los asistentes, estuvieron representantes de Equale Exchange, FLO, GTZ, y el miembro del Consejo Nacional del Café, Enrique Aldave entre otros.

Finalmente, el 2006 Encuentro Latinoamericano de productores de café orgánico en Chiclayo, Lambayeque.

### Formación de inspectores internos

El 2014, la JNC inició un proceso de capacitación de inspectores internos a fin de asegurar la trazabilidad a lo largo del proceso de producción orgánica, lo cual contribuyó a asegurar las buenas prácticas agrícolas; e impulsó la edición de manuales de inspección y proceso de producción orgánica, así como la guía de armonización de los estándares de los diversos sellos de cafés especiales, como FLO, Rainforest Alliance, UTZ y Café Orgánico

En el 2017 recibió autorización del SINEACE para convertirse en entidad certificadora de normas de competencia de inspector interno de unidades productivas en programas de certificación de café, y del responsable del

sistema interno de control de la producción orgánica.

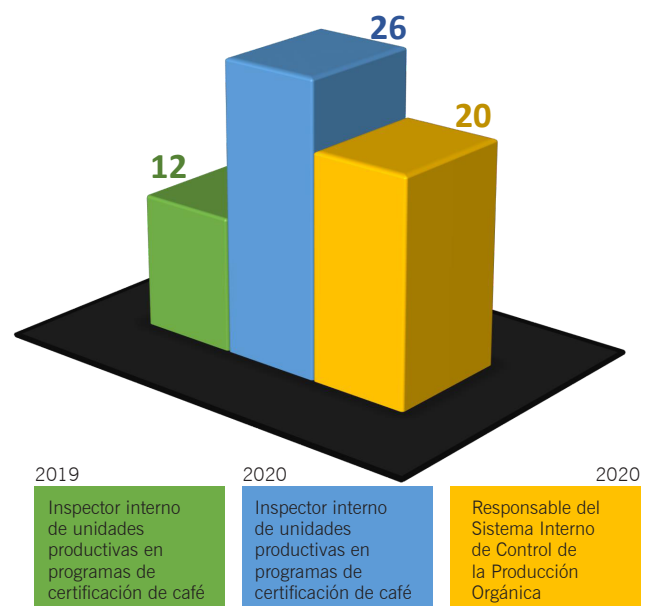
De esta manera certificó 58 inspectores internos en San Martín y Cajamarca, los que ayudarán a que las fincas puedan cumplir los estándares y las normas de calidad exigidas para la agricultura orgánica.

Se trata de técnicos y socios de cooperativas ubicadas en dichas regiones que cuentan con la autorización oficial para asesorar y verificar que los productores cumplan las buenas prácticas agrícolas orgánicas en el cultivo del café.

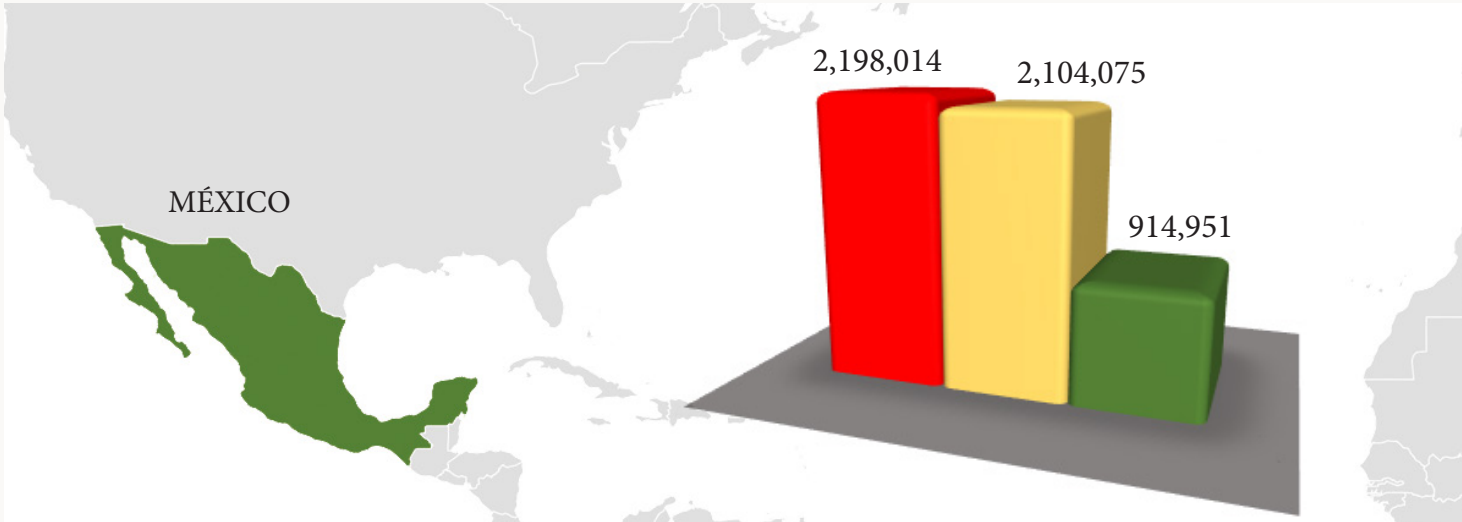
La JNC, asimismo, ha llevado a cabo acciones de incidencia para llamar la atención gubernamental a fin de que dicten medidas para afianzar la caficultura orgánica, que es el primer paso hacia una producción con cero carbono.



**CERTIFICACIONES OTORGADAS POR LA JNC  
2019 - 2020**

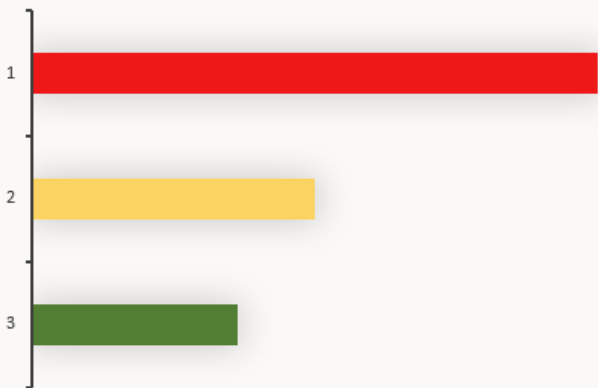


# PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ OR

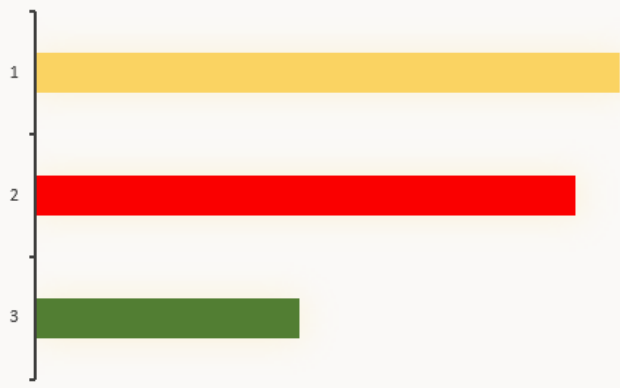


Referencias	Perú	Etiopía	México
Producción QQ (46kg)	2,198,014	2,104,075	914,951
Área Certificada (Has)	169,078	182,963	82,525
Rendimiento Kg/Ha	598.00	529.00	510.00

Rendimiento Kg/Ha



Área Certificada (Has)





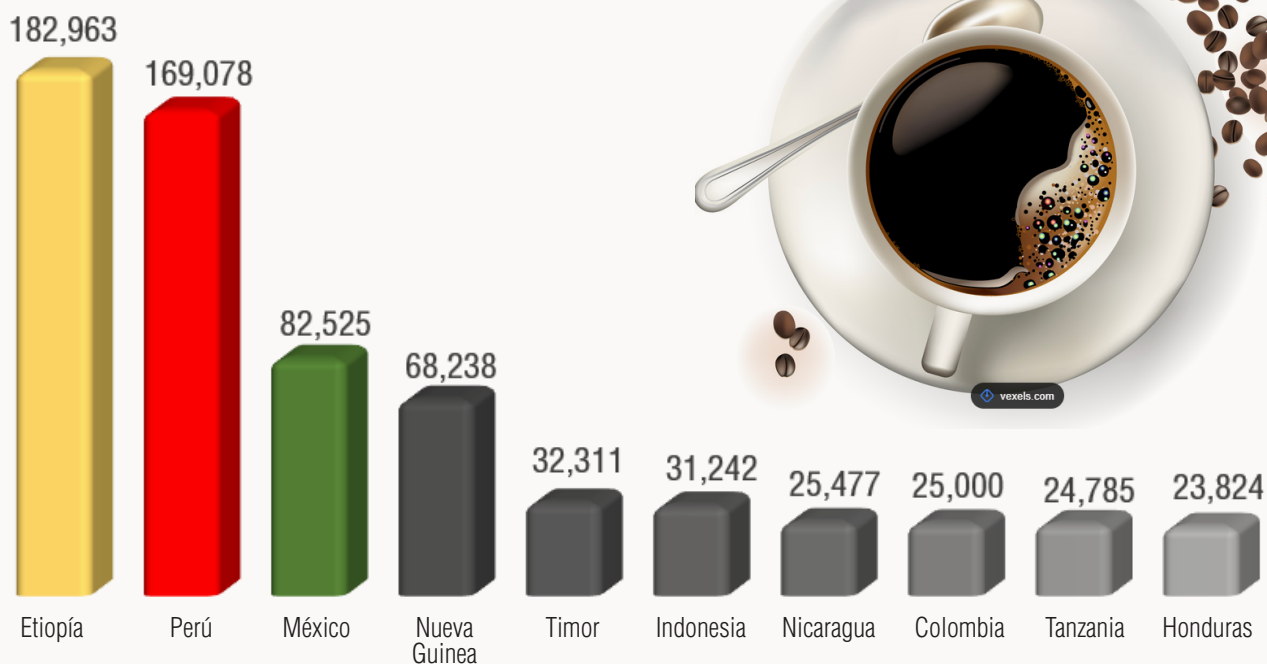
# GÁNICO 2021



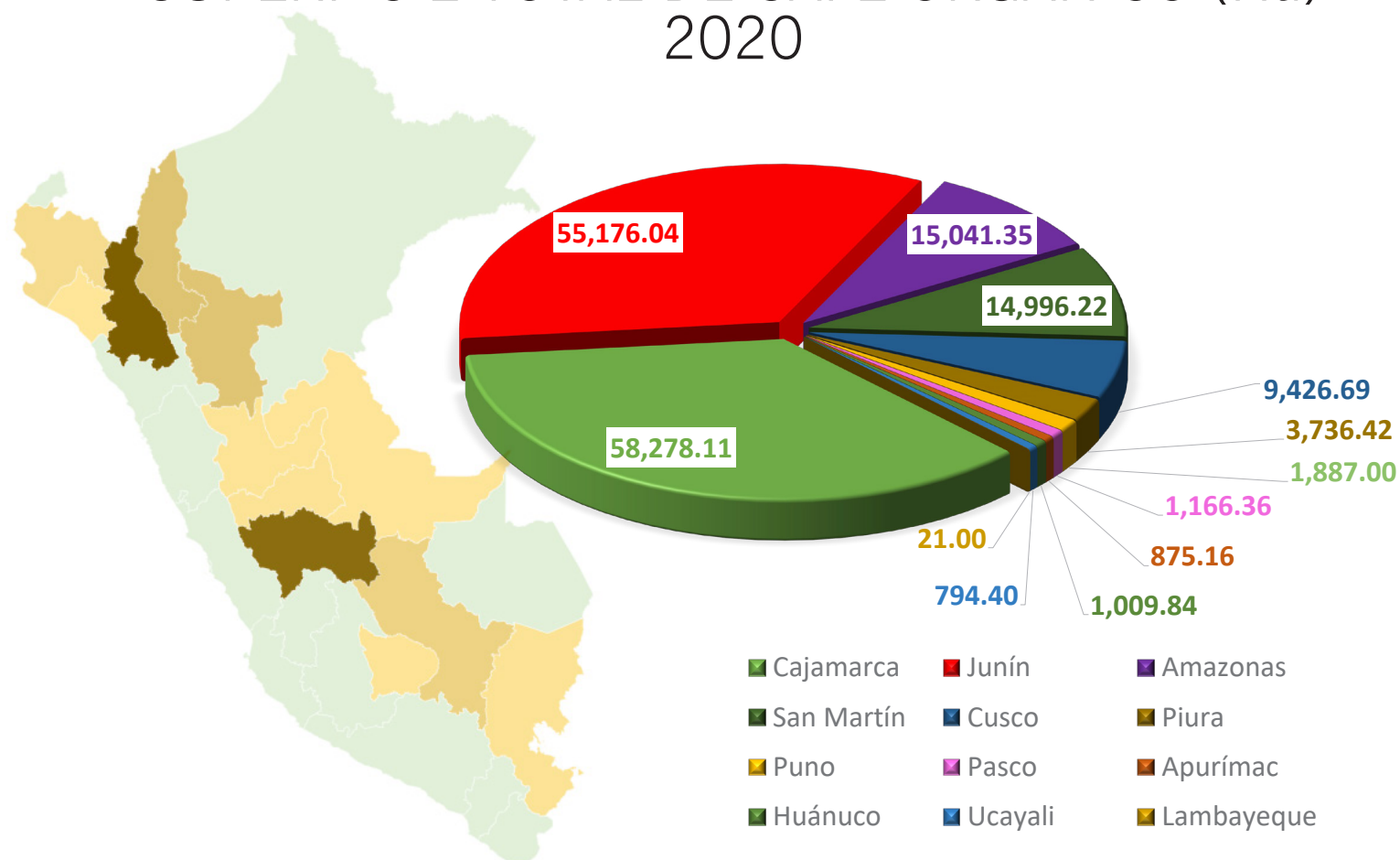
## LOS 10 PAÍSES CON MAYOR PORCENTAJE DE ÁREA DE CAFÉ ORGÁNICO

País	% café orgánico
Sierra Leona	95.70
Perú	47.00
Congo	28.10
Nepal	27.90
Timor	26.30
Etiopía	24.10
Bolivia	20.50
Tanzania	14.50
Nicaragua	14.10
México	13.10

## ÁREAS CERTIFICADAS POR PAÍSES (Has)



# SUPERFICIE TOTAL DE CAFÉ ORGÁNICO (Ha) 2020



## ÁREA DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE CAFÉ POR REGIONES 2020

Departamento	N° Operadores	N° Productores	Superficie en transición (ha)	Superficie Orgánica (ha)	Superficie total (ha)
Cajamarca	75	22,082	15,746.01	42,532.10	58,278.11
Junín	69	12,983	16,964.41	38,211.63	55,176.04
Amazonas	23	6,612	4,204.97	10,836.38	15,041.35
San Martín	27	6,369	4,572.88	10,423.34	14,996.22
Cusco	13	3,425	3,366.38	6,060.31	9,426.69
Piura	3	2,960	687.35	3,049.07	3,736.42
Puno	2	1,257	854.35	1,032.65	1,887.00
Pasco	6	293	233.76	932.60	1,166.36
Apurímac	1	473	82.66	792.50	875.16
Huánuco	2	408	303.10	706.74	1,009.84
Ucayali	2	265	398.00	396.40	794.40
Lambayeque	2	16	0.00	21.00	21.00
<b>Total</b>	<b>225</b>	<b>57,143</b>	<b>47,413.87</b>	<b>114,994.72</b>	<b>162,408.59</b>

# EXPORTACIONES CAFÉ ORGÁNICO PERUANO 2014-2018 (QQ 46 KG)



(\*) Prácticas, Bird Friendly, Café de Mujeres

Fuentes: FLO, RA, UTZ, COOPERATIVAS. / Elaboración JNC

# *Cafetales bajo sombra y sin contaminar el medioambiente*

La producción de café orgánico en nuestro país ha tenido varios componentes, que se han ido mejorando y tecnificando a lo largo de los años, desde el inicio de su cultivo certificado hasta nuestros días.

Como cuentan los expertos en el tema Gerardo Medina y Helgar Zelada, en un principio se contaban con una tecnología incipiente, y estaba basada en el manejo de árboles de sombra, podas, controles preventivos de plagas, y el uso de la lombricultura y la compostera. En algunos casos hacían un tratamiento de aguas residuales para evitar que contaminen las fuentes de agua natural. Todo de forma artesanal y sin supervisión técnica.

Casi todas las fincas donde se inició el trabajo de café orgánico tenían en 100 por ciento de sus cafetos bajo sombra diversificada, pero donde principalmente de Guaba o Pacay, cuyo nombre técnico es Inga.

Había zonas, donde el cultivo de este tipo de café era casi una tradición, pues nunca usaron agroquímicos ni fertilizantes sintéticos. En otras, debido a la crisis del café, las fincas estaban casi abandonadas y llevaban años sin ser abonadas, pero con labores de deshierbe y leves podas.

Desde inicios de los 90, se promovió de manera más organizada este tipo de trabajos, denominados de manejo agronómico, los que se orientan en métodos ecológicos y la conservación de suelos.

Todo ello se conoce como buenas prácticas en el cultivo del café orgánico y son de cumplimiento obligatorio para lograr la certificación que permita el ingreso al exigente mercado internacional.

En atención a la normativa de producción orgánica se cumplen con las siguientes labores de campo:



- La fertilidad del suelo debe realizarse mediante medios naturales, como cercas vivas, plantas leguminosas asociadas, permitiendo el uso de compuestos y suplementos naturales
- Las plagas y malas hierbas deben ser controladas de forma preventiva o mediante trampas para insectos y el deshierbe manual, o por sustancias naturales.
- No se pueden usar herbicidas, funguicidas e insectos sintéticos
- Debe tomarse medidas para conservar el agua y el suelo en todas las etapas de la producción
- No se permite el uso de semillas o plantas genéticamente modificadas

## Producción de abono orgánico

Las organizaciones cafetaleras de productores ayudaron a sus socios a cumplir los estándares exigidos fortaleciendo sus áreas técnicas, y varias de ellas lograron implementar plantas de abonos orgánicos.

Entre las primeras entidades cafetaleras que instalaron plantas de fertilizantes ecológicos están la Cooperativa Pangoa, de Selva Central, que tiene 671 socios, y la Cooperativa Prosperidad de Chirinos, de Cajamarca que cuenta con 810 asociados. Ahora muchas organizaciones cafetaleras cuentan con su propia planta.

La gerente de Recursos Humanos y Proyectos de la Cooperativa Pangoa, Esperanza Dionisio, refiere que desde el 2008 cuentan con una planta de producción de abono orgánico con microorganismos de montaña, al que llaman Bocashi, que reparten en sus socios.

Indica que con el tiempo los caficultores se han dado cuenta que es la mejor forma de mantener la tierra vida, el café verde y lograr una buena producción a bajo costo, a diferencia del guano de isla que está escaso y caro.

“Recogemos los microorganismos del bosque, los reproducimos y llevamos al campo para que los agricultores puedan hacer su abono orgánico. Funciona como un inoculador: se mezcla con la pulpa de café que tienen, con las hojarascas o restos de plátano. Así aumentan la producción de abono orgánico”, detalla.

Remarca que, además, que supervisan que cada finca cumpla con los requisitos que exige la certificación orgánica.

“Deben tener forestales, tener cuidado para evitar la contaminación por el agua. Nosotros hemos impulsado un plan de reforestación desde el año 2000 y ya hemos sembrado un millón de árboles”, expone.



Agrega que este programa ha ayudado también en momentos difíciles, como en la peor etapa de la roya, en que los productores pudieron vender algunos árboles para subsistir ante la pérdida de toda su cosecha de grano aromático.

Por su parte, el gerente de la Cooperativa La Prosperidad de Chirinos, Michael Montalván, destaca también la importancia para sus agremiados que ha tenido la planta de abono, en la que producen Pachakushi, término quechua que significa tierra feliz.

Se instaló en el 2009, con el financiamiento de Sustainable Harvest y Green Mountain, dos clientes suyos que buscaban promover el cultivo de cafés orgánicos y mejorar su calidad.

Al principio era solo para los socios, pero la producción del abono natural ha crecido al punto de que también está a la venta para otros caficultores, pues sacan más de 500 toneladas al año.

Manifiesta que se ha implementado un plan de asistencia técnica para el apoyo a los productores, y se está promoviendo que cada socio tenga también su planta de abono personalizada. “La mayoría tiene compostaje pero la idea es que hagan su propio abono orgánico con la pulpa de café. Actualmente, trabajan en 40% a 50% con su propio abono”, informa.

Asimismo, para evitar la contaminación por las aguas mieles que se vierten en fuentes hídricas, están elaborando un biofertilizante a base del mucílago de café que es aplicado en los cafetales para una mejor fertilidad de los suelos, y así obtener una mejor producción.



## 25 quintales de café orgánico por hectárea

---

La caficultura orgánica trajo como consecuencia una sustancial mejora en la productividad y la calidad de los cultivos en el país, al crear un círculo virtuoso en la cadena de producción.

El gerente de la Cooperativa La Prosperidad de Chirinos, Michael Montalván, cuenta que el abono orgánico ha significado un incremento en la productividad y, además, crea puestos de trabajo para los socios y sus hijos.

“Cuando empezamos, sacábamos 12 quintales por hectárea, ahora lo hemos duplicado, y rinde 25 quintales”, refiere.

Explica que la opción por el café cultivado de manera ecológica forma parte de la apuesta por una caficultura competitiva y sostenible, posicionándose en el mercado de cafés especiales como una alternativa innovadora, que trabaja en armonía con la naturaleza.

“Ofrecemos un café orgánico y de calidad, en base a las condiciones naturales de nuestra región y la experiencia de los productores, mejorada con la asistencia de los técnicos”, expone.

Precisa que ahora cosechan 8 mil quintales al año de café orgánico, el 95% de los cuales se destina al mercado internacional.

“El año pasado exportamos 106 contenedores, principalmente a Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, Suecia, Bélgica, y Alemania”, indica.

Añade, que al mismo tiempo están fomentando el consumo interno del café.

### **Pangoa: exportan 23 mil quintales**

Algo similar ocurre en la Cooperativa Pangoa. Su gerenta, Esperanza Dionisio, señala que la organización reúne a 671 socios, entre orgánicos

y los que están en conversión. De ellos 350 cultivan netamente café ecológico y 250 cacao sin agroquímicos.

“Empezamos con 20 productores en el 2000, de allí pasamos a 60, 100 y ahora somos 350 permanentes, que a veces sube a 400 socios que producen café orgánico”, acota.

Desde el 2003 exportan este tipo de cultivo principalmente a Estados Unidos, Inglaterra, Francia y Alemania.

Actualmente exportan 23 mil quintales de café orgánico de al menos 84 puntos en taza de las zonas de Pangoa, Mazamari, Río Tambo y Santo Domingo de Acobamba. En cuanto al cacao ecológico, embarcan 450 toneladas.

Resalta que con el proyecto de reforestación que tienen buscan que en cada finca haya un microclima favorable para el café, pero al mismo tiempo fortalecer la diversificación de productos orgánicos en sus terrenos.

“Desde el 2016 intentamos ser biodinámicos, porque queremos que las chacras tengan sus huertos, con verduras y animales menores para asegurar una alimentación sana y de calidad. No es un proceso rápido, pero hemos avanzado y contamos con buenos ejemplos”, señala.

### **Café de CECOVASA**

Mientras que el gerente de la Central de Cooperativas Valle del Sandía (CECOVASA), Humberto Parcco, relata que esta organización, que reúne 973 socios de Tambopara e Inambari, en Puno, comenzó a producir café orgánico en 1997 y tres años después comenzaron a exportarlo.



Esperanza Dionisio, gerente de Recursos Humanos y Proyectos de la Cooperativa Pangoa.

*La caficultura orgánica trajo como consecuencia una sustancial mejora en la productividad y la calidad de los cultivos.*

“Nuestro café orgánico se cultiva con la ayuda de árboles que le dan sombra y esto asegura que no se afecte el medioambiente. Como se fabrica sin pesticidas, las semillas de café no contienen productos químicos nocivos y se considera completamente seguro para el consumo”, remarca.

Afirma que cada finca produce su propio abono orgánico, pero los socios reciben capacitación y asistencia en base a las normas orgánicas y de comercio Justo. De esta manera pueden realizar buenas prácticas de fertilización, poda, manejo de sombra y control de malezas.

Informa que desde el 2017 han exportado un promedio de 9 mil quintales de café orgánico al año y sus principales mercados son Europa y Estados Unidos.



Michael Montalván, gerente de la CAC La Prosperidad de Chirinos.



Humberto Parcco, gerente de la Central CECOVASA.



## PRODUCCIÓN ORGÁNICA EN EL PERÚ 2020

Regiones	Número de Operadores <sup>(1)</sup>	Número de Productores <sup>(2)</sup>	Área (Ha)		Área Total (Ha)
			Transición	Orgánica	
Amazonas	34	7,461	3,063.48	15,889.89	18,953.37
Ancash	17	140	240.24	525.08	765.32
Apurímac	8	2,915	990.63	5,080.76	6,071.39
Arequipa	1	76	47.05	7,273.62	7,320.67
Ayacucho	21	5,043	5,792.26	4,493.52	10,285.78
Cajamarca	99	26,573	15,798.43	41,826.24	57,624.67
Cusco	27	4,584	3,886.71	10,591.90	14,478.61
Huancavelica	3	54	62	86.1	148.1
Huánuco	18	3,805	3,979.97	9,520.03	13,500.00
Ica	32	174	475.61	1,307.25	1,782.86
Junín	181	17,255	28,461.78	52,047.00	80,508.78
La Libertad	34	419	743.8	840.84	1,584.64
Lambayeque	38	1,963	1,340.11	5,470.32	6,810.43
Lima	281	318	202.99	1,401.20	1,604.19
Loreto	2	200	282.63	50	332.63
Madre de Dios <sup>(3)</sup>	10	798	8,172.98	235,309.00	243,481.98
Moquegua	2	51	54.42	2.17	56.59
Pasco	11	390	255.55	1,512.54	1,768.09
Piura	153	8,425	2,523.51	10,124.27	12,647.78
Puno	52	4,715	1,815.27	14,004.10	15,819.37
San Martín	72	18,644	11,823.16	33,693.25	45,516.41
Tacna <sup>(4)</sup>	0	0	0	0	0
Tumbes	5	240	240.78	75.15	315.93
Ucayali	16	2,760	4,597.03	13,513.85	18,110.88
<b>TOTAL</b>	<b>982</b>	<b>107,003</b>	<b>94,850.39</b>	<b>464,638.08</b>	<b>559,488.47</b>

(1) No se incluye operadores que operan en 2 ó más regiones.

(2) Productores orgánicos y en transición.

(3) Incluye superficies en recolección silvestre

(4) El 2020 no se registró información de producción orgánica.

Fuente: Organismos de Certificación registrados por SENASA / Elaboración: SPO-DIAIA-SENASA