

SELLO POSTAL ALUSIVO

"Producto de Exportación, Café"

Tiraje	: 50,000 sellos postales
Valor	: S/2.50
Diseño	: Christian Alvarez M. - SERPOST S.A.
Pliego	: 50 sellos postales
Dimensiones	: 40 mm x 30 mm
Dentado	: 13 1/2
Color	: Policromía
Impresión	: Offset
Impreso en	: Thomas Greg and Sons - Perú

OTRAS ESPECIES FILATELICAS

Sobres de Primer Día (SPD) : S/. 3.50

DÍA DE EMISION - BOLETIN 2009

19 de Agosto de 2009



Matasellos de Primer
Día de Emisión

Serpost
El Correo del Perú

EMPRESA DEL SECTOR TRANSPORTES Y COMUNICACIONES

Distribución gratuita.

Café

Producto de Exportación



CAFÉ PERUANO

El café representa en el comercio mundial el segundo producto natural de exportación más vendido después del petróleo.

En el Perú, el café es el principal producto de exportación agrícola junto a los espárragos y representa cerca de la mitad de las exportaciones agropecuarias y alrededor del 5% del total de las exportaciones peruanas. Este producto es también uno de los que ejerce mayor influencia socioeconómica.

Este café se produce mayormente en los valles interandinos y de la cordillera oriental de los Andes, en su encuentro con la selva peruana y es cultivado en 388 distritos del Perú por 150 mil productores que ocupan unas 330 mil hectáreas.

El café llegó a América con los inmigrantes europeos en el siglo XVIII y ellos introdujeron su cultivo en Centro América y Sudamérica. Para mediados del siglo XVIII el café ya era producido en Chanchamayo, Moyobamba, Jaén, Huánuco y Cusco, para el consumo local y para la exportación a Alemania, Chile y Gran Bretaña. El primer café de Lima se abrió en 1791.

Desde 1850 los inmigrantes europeos introdujeron el café al valle de Chanchamayo, junto a la erythroxylum coca, tabaco, cacao y caña de azúcar. En 1930, capitales ingleses consolidan como zona cafetera el valle de Chanchamayo. Desde fines del siglo XX, la producción de café peruano ha mejorado no solo en cantidad, sino en calidad. El café orgánico del Perú tiene una buena fama internacional.

Perú ocupa hoy el octavo puesto a nivel mundial de producción de café en grano subiendo siete puestos desde 1990 y dos puestos desde 2006. De acuerdo a la FAO - Organización de Agricultura y Alimentación de la ONU- Perú produjo 677 mil toneladas de café en 2008. Mientras que la Internacional Coffee Organization menciona que el Perú ha producido 4.25 millones de sacos de café en el mismo año. El primer productor mundial es Brasil, con 36 millones de sacos anualmente.

Las variedades peruanas incluyen Good Hard Bean (selva central), Hard Bean (selva nororiental) y Medium Hard Bean (al suroriente). De ellas, la primera obtiene los mejores precios.

En total suman 330.000 hectáreas de producción. Cerca del 85% de esta producción pertenece a productores que administran menos de 5 hectáreas. Un 75% del total de la exportación de café peruano es dominada por 10 de las 75 empresas cafeteras peruanas.

El café peruano cuenta con dos Normas Técnicas Peruana NTP 209.027-2001 y NTP 209.311-2003. Norma su clasificación en grados, la humedad, la granulometría, el estado sanitario y las pruebas de sabor.

Adicionalmente, define al café de altura como el cultivado a más de 1.200 msnm en la selva alta y al café de los valles bajos cultivado bajo los 1.200 msnm.

Los principales mercados de destino son los países de la Unión Europea, Estados Unidos y Japón.