



## OFICINA COMERCIAL DEL ECUADOR EN ANKARA

### El mercado del café verde en Turquía

La idea en particular de tomar el café como una bebida caliente, surgió en el Imperio Otomano, y se extendió al resto del mundo. De esta manera, los turcos beben café desde el siglo XVI. La palabra “café” se origina de la palabra árabe “qahwah”, de allí pasó al turco como “kahveh”, dando lugar posteriormente a vocablos como “café” o “coffee”.

La tendencia de consumo de café entre los consumidores turcos ha ido en aumento durante los últimos años debido a la presencia de cadenas de cafeterías y tostadores de café que se encuentran principalmente en las ciudades más grandes de este país (Estambul, Ankara, Esmirna).

Sin embargo, aún existe un buen camino por recorrer para que el consumidor turco sepa identificar y diferenciar la calidad del café que consume. Existen varios negocios (cafeterías) que se están enfocando en “educar” a sus consumidores en cuanto al origen y calidad del café que ofertan, pero no obstante, se evidencia que tanto el vendedor, así como el consumidor de café, se guían mucho aún por el precio del producto. Esto debido a que se tiene como referencia el precio del café turco y del té turco, que son bebidas tradicionales y muy arraigadas en esta población y cuyo precio es más barato que un café filtrado o un café late, por ejemplo.

Turquía no posee producción local de café, suple sus necesidades a través de importaciones, principalmente para la elaboración del anteriormente mencionado y famoso “café turco”, para el cual usan como materia prima; el café verde (arábica) proveniente de Brasil.

El resto de las importaciones de café verde provienen en su mayoría de, en lo que respecta a países de Latinoamérica, Guatemala y Colombia. En cuanto a los proveedores africanos destacan principalmente Uganda, Etiopía y Kenia. Adicionalmente, se evidencia una importante participación de India y otros países de Asia como Vietnam e Indonesia





A continuación, se presenta una tabla con las cantidades importadas de café verde en Turquía, durante los últimos 5 años:

### Importaciones de Café Verde en Turquía

| AÑO                 | USD             | VOLUMEN (KG)  |
|---------------------|-----------------|---------------|
| 2016                | USD 99.755.756  | 39.688.280 KG |
| 2017                | USD 151.941.714 | 51.126.806 KG |
| 2018                | USD 144.245.793 | 54.806.308 KG |
| 2019                | USD 151.955.083 | 68.210.474 KG |
| 2020 (hasta Mayo**) | USD 53.760.807  | 25.195.597 KG |

Fuente: Instituto Turco de Estadísticas TUIK

Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Ankara

La tendencia del mercado como tal en la actualidad, es importar granos de café verde y tostarlos localmente para su posterior venta. Pocas son las empresas interesadas en importar el café ya tostado, ya que la “frescura” del grano es uno de los parámetros más importantes dentro de esta nueva “ola” del negocio del café en Turquía.

El precio del café verde en el mercado turco varía mucho de acuerdo al tipo de cambio de la Lira Turca frente al dólar y al euro, y también por supuesto, de acuerdo su origen, pero en general se puede mencionar un precio referencial de 2 USD a 5 USD por kilo.

El arancel aplicado al café verde es del 13%.

La Oficina Comercial del Ecuador en Ankara se encuentra trabajando ya en un estudio de potencialidad de este producto en Turquía, y de igual manera ha iniciado las averiguaciones pertinentes para iniciar la posible apertura de protocolos fitosanitarios para el ingreso de este producto en el mercado turco, puesto que se ha receptado del interés de importadores turcos por café verde ecuatoriano.

### Referencias:

- Turkish Statistical Institute, <http://tuik.gov.tr/Start.do>
- Entrevista a Sr. Ozgur Torun, Gerente de compras de la empresa Istanbul Kahve (importador de café)
- Entrevista a Sr. Sam Cevikoz, dueño de la cadena de cafeterías Federal Coffee.

