

1-A

Norma Lobo

Felipe Interiano

San Salvador, 12 de marzo de 2024.-

Firma:

Secretarías y Secretarios
Honorable Junta Directiva
Asamblea Legislativa
Presente.-

Herbert Rojas

Rolando Rivas
ASAMBLEA LEGISLATIVA
Gerencia de Operaciones Legislativas
Sección de Correspondencia Oficial

Hora: *08:15*

Recibido el: *12/03/2024*

Por: *[Signature]*

Janneth Molina

Salvador Chacon

Edgar Fuentes

En nuestra calidad de diputadas y diputados y en uso de las facultades que la Constitución nos otorga, a ustedes con todo respeto **EXPONEMOS:**

Que el café Pacamara, es una de las variantes con más demanda tanto a nivel nacional como internacional, debido a su pronunciada fragancia, su sabor dulce, achocolatado y persistente en el paladar, el cual ha cautivado a los amantes del café en todo el mundo.

Esta variedad fue creación del extinto Instituto Salvadoreño para Investigaciones del Café en 1958, y surge del cruce artificial entre la variedad Pacas y el Maragogipe Rojo, de allí su nombre: "Pacamara". No obstante las investigaciones se iniciaron en 1958, y fue hasta 1980 cuando se hizo la primera liberación de esta variante, sin embargo, su lanzamiento exitoso fue en 1992.

De acuerdo con una investigación realizada por científicos de la Universidad de Florida, el "Pacas" es una mutación natural que proviene de la variedad Bourbon. Este árbol es más pequeño en tamaño y tiene un follaje compacto que ayuda a soportar diversas condiciones del clima como fuertes vientos, rayos de sol y escasez de agua. Por su parte, el Maragogipe es una mutación de la variedad Typica, cuyos arboles son altos en tamaño y producen algunas de las semillas más grandes de café. Ambas variedades poseen características excepcionales por lo que la idea fue obtener lo mejor de cada una de ellas, naciendo así la variedad Pacamara.

El café Pacamara posee aromas intensos y complejos, cuerpo medio con textura cremosa, una acidez moderada con sabores que pasan de dulces notas de chocolate y mantequilla a matices afrutados como frutos cítricos, frutos rojos y frutas de hueso. Según datos del Ministerio de Agricultura y Ganadería, esta variedad ha participado en 14 certámenes de Taza de Excelencia, obteniendo los primeros lugares en la tabla de ganadores. Sus calificaciones en estos eventos han alcanzado notas entre los 90.00 y los 93.52 puntos, por lo que el café Pacamara también ha recibido el título de Café Presidencial en diversas oportunidades. Se destaca además que el referido café ha alcanzado precios de hasta \$95.70 por libra en el año 2017, lo que equivale a \$9,570 por quintal y se ha exportado a países como Alemania, Japón, Corea del Sur, China y Estados Unidos, entre otros.

Debido a lo anterior, y dado que el café Pacamara tuvo su origen en tierras salvadoreñas, y ha sido replicado en diversos países de la región, y en razón de ser una de las principales variedades producidas en las seis regiones cafetaleras de El Salvador, y que predomina en la cordillera Alotepeque-Metapán, es procedente dedicar un día en el calendario cívico para promover la caficultura salvadoreña, y en especial esta variante de alta calidad y prestigio a nivel mundial, por lo que solicitamos se declare el 23 de marzo de cada año como el “Día Nacional del Café Pacamara”, como forma de estimular y promover la caficultura salvadoreña y el consumo de esta destacada variante de origen salvadoreño.

En espera de contar con su apoyo nos suscribimos cordialmente.

DIOS UNIÓN LIBERTAD

DECRETO N.º __

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE EL SALVADOR,

CONSIDERANDO:

- I. Que la Constitución establece en el artículo 131, ordinal 11º, que es facultad de este Órgano de Gobierno, decretar de una manera general, beneficios e incentivos fiscales o de cualquier naturaleza, para la promoción de actividades culturales, científicas, agrícolas, industriales, comerciales o de servicios.
- II. Que el café Pacamara, es una de las variantes con más demanda tanto a nivel nacional como internacional, debido a sus destacadas y exquisitas características. Esta variedad fue creación del extinto Instituto Salvadoreño para Investigaciones del Café en el año 1958, y surge del cruce artificial entre la variedad Pacas y el Maragogipe Rojo, de allí su nombre: "Pacamara". No obstante, las investigaciones se iniciaron en 1958, fue hasta 1980 cuando se hizo la primera liberación de esta variante; sin embargo, su lanzamiento exitoso fue en 1992.
- III. Que según datos del Ministerio de Agricultura y Ganadería, esta variedad salvadoreña de café ha participado en 14 certámenes de Taza de Excelencia, obteniendo los primeros lugares en la tabla de ganadores. Sus calificaciones en estos eventos han alcanzado notas entre los 90.00 y los 93.52 puntos, debido a lo cual el café Pacamara ha recibido el título de "Café Presidencial" en diversas oportunidades, exportándose a países como Alemania, Japón, Corea del Sur, China y Estados Unidos, entre otros.
- IV. Que en razón de lo anterior, dado que el café Pacamara tuvo su origen en tierras salvadoreñas, siendo replicado en diversos países de la región, y debido a que es una de las principales variedades producidas en las seis regiones cafetaleras de El Salvador, predominando en la cordillera Alotepeque-Metapán, es procedente dedicar un día en el calendario cívico para promover la caficultura salvadoreña, y en especial ésta variante de alta calidad y prestigio a nivel mundial, declarando el veintitrés de marzo de cada año, como "Día Nacional del Café Pacamara", con el propósito de estimular y promover la caficultura salvadoreña y el consumo de ésta destacada variante de café de origen salvadoreño.

POR TANTO,

En uso de sus facultades constitucionales, y a iniciativa de las diputadas y los diputados:

_____.

DECRETA:

Art. 1.- Declárase el veintitrés de marzo de cada año, como “**Día Nacional del Café Pacamara**”, como forma de estimular y promover la caficultura salvadoreña y el consumo de esta destacada variante de café de origen salvadoreño.

Art. 2.- El presente Decreto entrará en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

DADO EN EL SALÓN AZUL DEL PALACIO LEGISLATIVO: San Salvador, a los doce días del mes de marzo de dos mil veinticuatro.