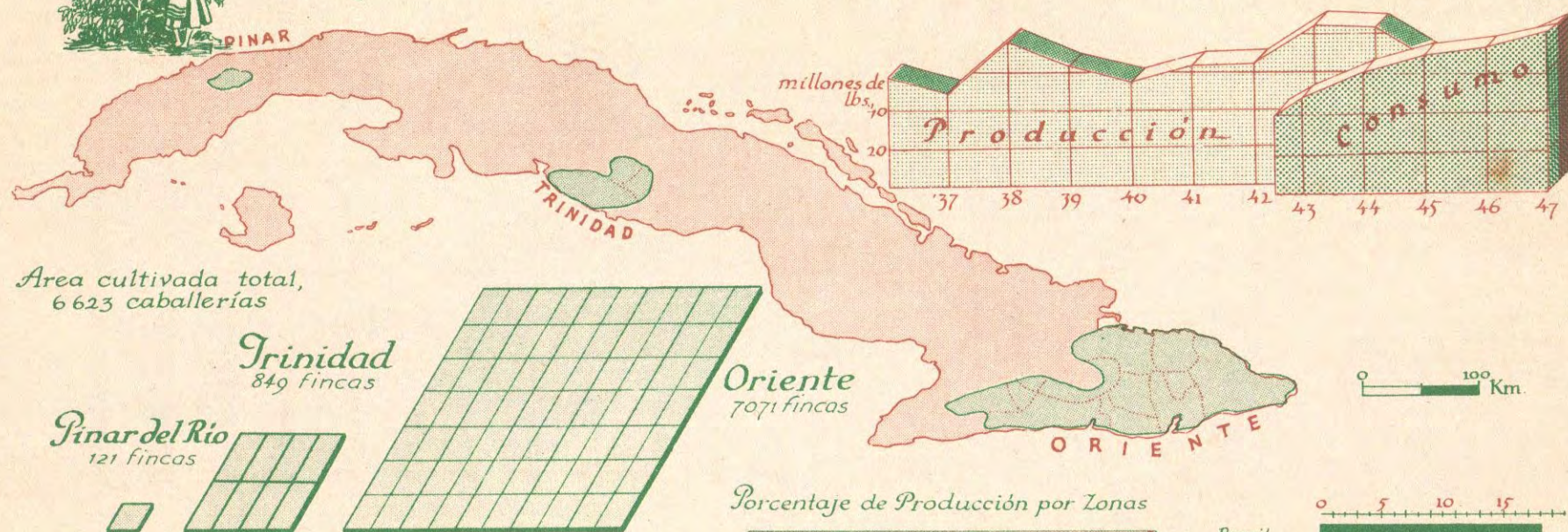




Café

Producción 1936-1947



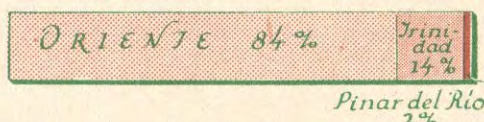
Area cultivada total, 6623 caballerías

Trinidad 849 fincas

Oriente 7071 fincas

Pinar del Río 121 fincas

Porcentaje de Producción por Zonas



El cultivo del café en Cuba ha tenido grandes alternativas. Iniciado en 1748, no adquirió importancia hasta principios del siglo XIX en que recibió un vigoroso impulso al establecerse en la región oriental los caficultores franceses procedentes de Haití. Ya a mediados de siglo Cuba producía más de 50 millones de libras, de las cuales se exportaban 17 millones.

A partir de 1860 problemas políticos internos y dificultades en la exportación—bajos precios en el mercado mundial y barreras aduanales—hicieron que la producción declinara. Al establecerse la República la mayor parte de los cafetales estaban abandonados o destruidos y hasta 1927 hubo necesidad de importar cantidades substanciales de café para completar la demanda interna. En ese año comenzó un decisivo resurgimiento de la industria al ponerse en vigor un arancel proteccionista e iniciarse una política oficial de estímulo a la producción doméstica. Ya en 1931 Cuba empezó a exportar de manera regular. A fin de ayudar el desenvolvimiento de la

industria y garantizar precios remunerativos a los productores, se creó el Instituto Cubano de Estabilización del Café. Después de 1936 hasta el principio de la última guerra, la exportación promedio fué de 15 millones de libras anuales. Durante la guerra y posteriormente, el aumento de la capacidad adquisitiva doméstica ha determinado la absorción por el mercado nacional de toda la producción local y de algunas cantidades importadas. En condiciones normales las exportaciones de café de Cuba están sujetas al sistema de cuotas que se establece entre los países productores americanos.

Annual exports of winter vegetables to the United States amounts to \$4,500,000, ninety percent of the shipments being made from December through April, when North American productive areas are at a standstill. The product in greatest demand is tomatoes, both for export and domestic consumption. Local demand for canned tomato products and for canned pimientos is supplied entirely by the Cuban canning industry, which has undergone considerable expansion within recent years. On the other hand, certain other farm crops, such as common garlic, and onions, are not produced in sufficient quantities to satisfy the domestic market. At present, imports for the two latter products amounts to \$1,000,000 annually.

Vegetales de invierno



La exportación anual de vegetales de invierno a los E. U. asciende a \$4,500,000. De Diciembre a Abril—época de inactividad de las áreas productoras de aquel país—se verifica el 90% de los embarques. El tomate constituye el producto de mayor demanda, no sólo en el comercio de exportación sino en el mercado doméstico. En los últimos años la industria conservera se ha desarrollado notablemente y produce suficiente salsa, jugo y puré para cubrir las necesidades del país. Las conservas de pimientos morrones, antes importadas casi en su totalidad hoy se producen para abastecer la demanda.

Otras plantas horticolas, como el ajo común y la cebolla, no se cultivan en cantidades suficientes para abastecer el mercado interior debido a la falta de medios adecuados para su conservación. Actualmente se importan cantidades por valor de \$1,000,000 anuales.

Tomates

Exportación: 820,000 huacales en 1947 por valor de \$ 3,780,000



543 caballerías



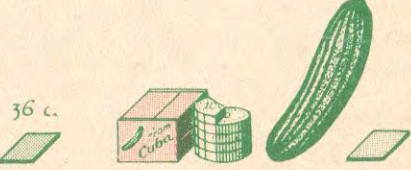
Quimbombó, Habas Limas

50,000 huacales Exp. 1947, \$ 165,000



Pimientos Berenjenas

25,000 huacales Exp. 1947, \$ 57,500



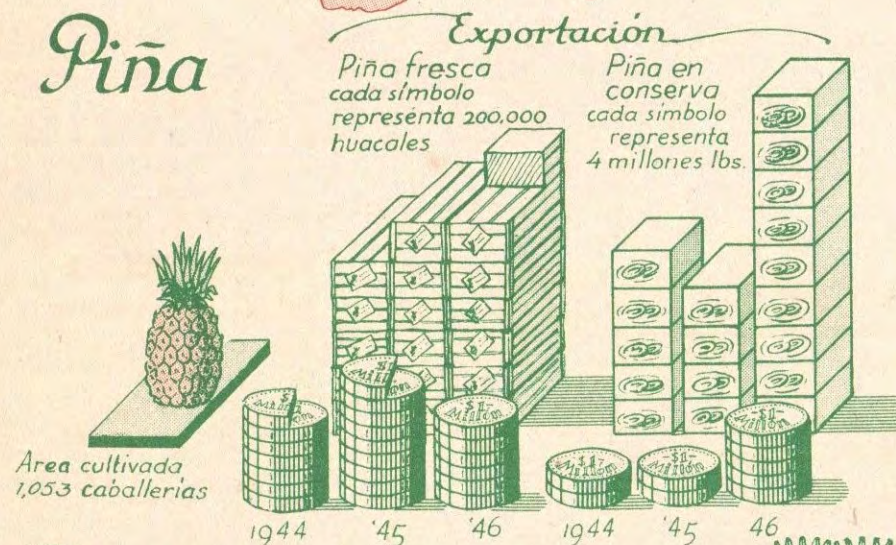
Frutas

Principales áreas de cultivo de las frutas de exportación.



Cuba's riches in tropical fruits is unparalleled, but much of it is unappreciated and unused. Better methods of cultivation, better conservation and better marketing are needed. In 1946 about ten million dollars worth of fruit was exported, mostly pineapples, bananas, avocados and grapefruit. The finest fruits such as the mamey, anón, guanábana, chirimoya, caimito, zapote, can not be sent fresh to the United States, but there is no restriction on conserves, jellies and juices. Deep freezing of these wonderful tropical fruits has enormous possibilities both in exportation and in the local markets.

Piña



Area cultivada 1,053 caballerías

Plátanos



Otras Frutas



Pocos países pueden disputarle a Cuba el privilegio de producir las más ricas y variadas frutas tropicales. Sin embargo, esta ventaja natural no ha sido aprovechada en toda su amplitud. Métodos tradicionales de cultivo, deficiente sistema de distribución y conservación y pobre presentación en el mercado son causas que han retardado el desarrollo industrial de esta fuente de riqueza. La parte concerniente a las frutas de exportación es la mejor organizada. El valor de las exportaciones en 1946 fué de \$10,000,000 aproximadamente. Muchas otras frutas como el anón, la guanábana, la chirimoya, el mamey, el caimito y el zapote no se pueden enviar frescas a los E. U. por restricciones del Departamento de Sanidad Vegetal de ese país, pero podrían exportarse congeladas, forma de conservación muy generalizada entre el público norteamericano.

Las frutas aumentarían sustancialmente su aporte a la economía nacional si se adoptaran métodos científicos de cultivo que ampliarían la producción total y el periodo de cosecha, lo cual podría complementarse con un sistema de refrigeración y congelación de las frutas y de sus jugos, con vista tanto al mercado local como al norteamericano.

En la Isla se cultivan más de veinte variedades de plátanos. El 85% del fruto que se exporta es de la variedad Johnson y el 15% macho. El mercado norteamericano absorbe todas nuestras exportaciones de plátanos, actualmente amenazadas por la creciente y superada producción de México y Centro América. Cuba necesita adoptar métodos modernos de cultivo para hacerle frente a los competidores vecinos.

El mercado doméstico consume anualmente más de 600 millones de libras de plátano vianda: macho, hembra y burro.

There are more than 20 varieties of bananas grown in Cuba. 85% of the exports consists of the Johnson or Gros Michel and 15% of the large cooking banana or plantain. Practically all the exports go to the U. S.

The Cuban banana industry needs modern production methods in order to compete successfully with Mexico and Central America, where the labor costs are much lower.

La producción nacional de naranjas, alrededor de 200 millones al año, se consume toda en el país. La única fruta cítrica que se exporta es la toronja. Antes de la guerra se vendía a los E.U. un promedio de 150,000 huacales de toronja, durante los meses de Agosto y Septiembre. En 1946 la exportación no llegó a 40,000 huacales. La exportación de aguacates, interrumpida durante la guerra, está volviendo a sus niveles anteriores; en 1946 se exportaron 85,000 huacales. Se exporta una parte muy insignificante de la producción de fruta bomba. Antes de la guerra se enviaban 20,000 huacales al año a los E.U. y actualmente los embarques no llegan a 5,000 huacales.

Practically all the oranges produced in Cuba—about 200 million a year—are used for domestic consumption. Only grapefruit is exported. Before the war, Cuban exports of grapefruit to the U. S. averaged 150,000 boxes annually. This sharply declined during the war due to shipping difficulties, but is now increasing again. In 1946, 40,000 boxes were exported.

