



**DEPARTAMENTO ESTUDIOS, REFERENCIAS Y SERVICIOS TÉCNICOS**

**AL-DEST- IEC-073-2019**

**INFORME DE: PROYECTO DE LEY**

**“MODIFICACIÓN DE LA LEY N° 2762. CREACIÓN DEL RÉGIMEN DE  
RELACIONES ENTRE PRODUCTORES, BENEFICIADORES Y  
EXPORTADORES DE CAFÉ DE 21 DE JUNIO DE 1961 Y SUS REFORMAS”**

**Expediente N.º 21.163**

**INFORME ECONÓMICO**

**ELABORADO POR:**

**MELVIN LAINES CASTRO  
ASESOR PARLAMENTARIO**

**SUPERVISADO POR:**

**MAURICIO PORRAS LEÓN  
JEFE DE ÁREA**

**REVISIÓN FINAL Y AUTORIZACIÓN**

**MSC. FERNANDO CAMPOS MARTÍNEZ  
DIRECTOR a.i**

**27 DE JUNIO DE 2019**

## Contenido

<b>I. RESUMEN DEL PROYECTO .....</b>	<b>3</b>
<b>II. CONSIDERACIONES GENERALES .....</b>	<b>3</b>
<b>III. CONSIDERACIONES SOBRE EL PROYECTO DE LEY .....</b>	<b>7</b>
<b>3.1 Elementos de contexto .....</b>	<b>7</b>
<b>3.2 Sobre las Reformas Propuestas .....</b>	<b>13</b>
a) Regulaciones en torno a la comercialización de tipos Diferenciados de Café .....	13
b) Regulaciones sobre el origen del producto .....	20
c) Regulaciones en torno a la organización del sector .....	22
d) Otras reformas.....	29



**ASAMBLEA  
LEGISLATIVA**  
de la República de Costa Rica

**AL-DEST- IEC-073-2019  
INFORME ECONÓMICO<sup>1</sup>**

## **MODIFICACIÓN DE LA LEY N° 2762 CREACIÓN DEL RÉGIMEN DE RELACIONES ENTRE PRODUCTORES, BENEFICIADORES Y EXPORTADORES DE CAFÉ DE 21 DE JUNIO DE 1961 Y SUS REFORMAS**

**Expediente N.º 21.163**

### **I. RESUMEN DEL PROYECTO**

El proyecto de ley pretende reformar la Ley de creación del Régimen de Relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de Café N°2762, del 21 de junio de 1961 y sus reformas, en los siguientes artículos: 3, 12, 24, 25, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 68, 69, 71, 72, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 83, 105, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 128, 129, 134, 135, 136, 140, 147.

La iniciativa incursiona en áreas relacionadas con la comercialización del café diferenciado, las buenas prácticas en el procesamiento, un modelo de trazabilidad y control que garantice al consumidor final el origen del producto, la fiscalización del sector, el fortalecimiento de la gobernanza institucional por medio de la elección de los representantes por región cafetalera, así como la implementación de nuevas tecnologías que contribuyan con el desarrollo futuro de la actividad.

De acuerdo con lo señalado en la exposición de motivos, el objetivo es crear nuevos esquemas comerciales, mayor representatividad de los sectores, fortalecer la transferencia tecnológica y destacar la calidad del origen del Café de Costa Rica; lo cual vendría no solo a fortalecer y dar sostenibilidad en el tiempo a la actividad, sino que pondría una vez más a la vanguardia el contenido de una Ley, que se ha destacado por ser garante de la defensa de los distintos intereses de participantes de la actividad cafetalera -en especial- los derechos del eslabón más débil, que históricamente ha sido al productor.

### **II. CONSIDERACIONES GENERALES<sup>2</sup>**

La introducción del café en Costa Rica se registra a finales del siglo XVIII, cuando las primeras semillas de la especie *Coffea Arábica*, variedad *Typica* fueron

---

<sup>1</sup> Elaborado por Melvin Laines Castro, Asesor Parlamentario, revisado por Mauricio Porras León, Jefe del Área Económica del Departamento de Servicios Técnicos. Supervisado por Fernando Campos Martínez, Director a.i del Departamento de Servicios Técnicos.

<sup>2</sup> <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/el-mejor-cafe-del-mundo/>

sembradas en la entonces provincia centroamericana. A mediados del siglo XIX<sup>3</sup> se extendió la siembra de este tipo de planta que se caracteriza por su porte alto y una elevada producción por unidad, no obstante al ser los cafetos altos y frondosos requerían guardar una distancia adecuada entre ellos, lo que hacía que la densidad por unidad productiva fuese relativamente baja.

En la búsqueda de una mayor productividad y calidad, los productores practicaron una serie de actividades básicas que incluían la poda, palea, abonado, tanqueado, con lo cual se controlaba las ramas para que las plantas se desarrollaran y que los frutos maduraran de manera uniforme. Posteriormente se introdujo otras variedades también de porte alto: Borbón, híbrido tico, etc.

A mediados del siglo XX, la caficultura costarricense experimentó una nueva modificación productiva, derivada de la difusión de técnicas agrícolas de alto rendimiento en el marco de la “Revolución Verde”. Entre sus resultados sobresale el cambio en la variedad de café cultivado; se adoptó híbridos de porte bajo, variedades Caturra y Catuaí. Aunque el Typica se caracterizaba por la excelente calidad del grano y una maduración uniforme, la baja densidad de siembra exigía sustituirlo por un cafeto de mayor producción.

El mejoramiento genético se completó con el aumento en la densidad de siembra y un mayor uso de fertilizantes, abonos y suplementos para combatir plagas y enfermedades. La tecnología de la producción pasó de una forma extensiva a una intensiva, lo que generó mayor productividad por unidad cultivada. Las técnicas incluyeron el uso de abonos a fin de llevar el nutrimento de la planta a un nivel saludable.

Hoy en día el 100% del café que se produce en el país es de la especie Arábica, de las variedades Caturra y Catuaí, que produce un grano de mayor calidad y una taza con mejores características organolépticas: agradable, aromática y fina. Desde 1989 se prohíbe por Ley la siembra de café Robusta por inferior calidad y además, se dejó de cultivar los Catimores para preservar la calidad de taza.

Por su parte, desde 2001, el Instituto del Café, en representación del sector, lanzó el Plan Nacional Cafetalero con acciones que mejoran las condiciones en que se produce, beneficia y comercializa el café; siendo que el uso de la tecnología ha permitido adaptar las plantaciones a las características de cada región.

Al respecto, es importante tomar en cuenta que en Costa Rica, la precipitación y la humedad relativa, al igual que la temperatura tienden a disminuir con la elevación,

---

<sup>3</sup> <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/historia/>

aunque también hay diferencias importantes entre vertientes. La altitud está relacionada con factores climáticos y, en conjunto, afecta el tamaño y la dureza de la semilla e influye, además, en ciertos componentes de la calidad de la bebida, especialmente en la acidez. En general el café se cultiva en suelos fértiles de origen volcánico y de poca acidez, condiciones ideales para su producción. Más del 80% del área cafetalera está localizada entre los 800 y 1.600 metros de altitud y en temperaturas entre los 17° y 28°C, con precipitaciones anuales de entre 2.000 a 3.000 milímetros.

En razón de sus características geográficas y sus efectos sobre el producto, el país se ha dividido en ocho regiones de producción, las cuales están distribuidas entre las zonas bajas –a menos de mil metros, donde el café es más liviano–, y las zonas altas, arriba de 1.200 metros, de origen volcánico, donde el café es más fuerte o más ácido y también más aromático. Las regiones productoras son: Brunca, Turrialba, Tres Ríos, Orosi, Tarrazú, Valles Central y Occidental y Guanacaste. Valga señalar que con el proyecto de ley se incluye un transitorio que declara zonas cafetaleras aquellos predios de la provincia de Limón ubicados en alturas superiores a los trescientos metros sobre el nivel del mar, con lo cual, los propietarios de las plantaciones actuales y futuras localizadas en dicha zona, tendrán derecho a todos los beneficios crediticios, de asistencia técnica y de otro tipo de que disfrutaban los productores de las demás zonas del país.

El modelo de producción en el país ha priorizado la calidad del producto, es por eso que se pone especial atención en los métodos de cosecha y procesamiento. El método de recolección que se utiliza es el manual y selectivo, de manera que solo se escoge el grano maduro (en óptimos de maduración); lo que permite un mejor procesamiento del café.

Por las características propias del producto, una vez recolectada la fruta empieza a sufrir un proceso rápido de fermentación, a expensas de sus propias enzimas. Ello obliga a efectuar con rapidez el traslado al beneficio, cuyo período no debe exceder las 24 horas. El beneficiado se efectúa por vía húmeda, en el que la remoción de la pulpa se realiza el mismo día de la cosecha del grano. También, la clasificación y limpieza, después de la remoción de la pulpa, se hace antes del proceso de la fermentación, con la idea de eliminar la pulpa que queda y sacar los posibles granos defectuosos. En el proceso de beneficiado se utiliza el secado al sol, uno de los sistemas de mayor demanda de los mercados mundiales de mayor exigencia; el proceso dura 7 días. También se usa el secado mecánico que reduce el tiempo de punto de secado óptimo (12% humedad) a solo 24 horas.

En la planta beneficiadora se realiza la medición volumétrica de la fruta en dobles hectolitros (0.2 m<sup>3</sup>), que es la medida oficial de Costa Rica, y su calidad la supervisa el personal del beneficio. Algunas procesadoras han implementado

paralelamente un proceso automatizado de verificación de la medición volumétrica y de peso del café, facilitando los controles de la fruta.

El despulpado del grano se realiza con una revisión estricta del consumo del agua (y su recirculación) y con equipos cuyo control y ajuste busca el menor daño mecánico en el grano por medio de evaluaciones constantes en período de cosecha.

La pulpa es llevada mecánicamente en transportadores helicoidales o por medio de fajas transportadoras fuera del beneficio, ya que si se conduce con agua se aumenta su contaminación. Actualmente se aprovecha este material como abono orgánico y combustible entre otras posibilidades.

La remoción del mucílago necesaria para el secado del grano, se realiza por medios mecánicos o bien mediante la fermentación natural. Con un estricto control del consumo del agua, todos los beneficios tienen un sistema para su tratamiento, asegurando cumplir la legislación ambiental vigente en el país. Algunas plantas beneficiadoras utilizan el sistema de tratamiento de las aguas para la producción de biogás, con uso en el secado del café.

El beneficiado vía humedad para cafés arábigos permite preservar la calidad que ha sido desarrollada en el campo. Aunque costoso, este método es el más apto para el procesamiento de los finos cafés costarricenses.

En el proceso de secado se utiliza medios mecánicos y naturales con un control de la temperatura y humedad de grano, fundamentales para obtener calidades superiores. Algunos beneficios también han puesto en funcionamiento el monitoreo de los caudales de aire ingresados a las secadoras, el uso de la energía solar, el monitoreo del consumo eléctrico y el de subproductos, buscando optimizar el proceso de secado y los recursos energéticos.

Una vez que el café en pergamino se encuentra con una humedad promedio del 12%, el café es almacenado en silos o bodegas con un estricto control de las condiciones hasta que se realice su venta.

Cuando el café ha sido finalmente pelado (se le desprende el pergamino) se traslada a equipos que lo limpian de impurezas y se clasifica algunas veces por tamaño, densidad y color, para finalmente ser enfardado o colocado en contenedores para exportarlo o tostarlo para el consumo nacional, conservando las características especiales que fueron adquiridas por el origen de las diferentes zonas cafetaleras del país.

Para incentivar la producción, procesamiento y comercialización de café con

mayor valor agregado, cada región cafetalera ha firmado un Convenio de Mejoramiento de la Calidad, en el cual, los propietarios de los beneficios se han comprometido con este propósito. Valga señalar que en el 2007 se organizó la primera competencia de catación de la cual se seleccionó 10 de los mejores cafés como ganadores, tres de ellos fueron seleccionados por parte de un jurado experto durante la competencia Cupping Pavilion de la Asociación de Cafés Finos de Estados Unidos. En este sentido, la meta del sector cafetalero es seguir incrementando la venta del grano en los mercados de los cafés finos; mantener la estrategia de “énfasis en calidad y no en cantidad”; proveer siempre de valor agregado al café y el de incrementar la participación en el mercado local con cafés de calidad.

### **III. CONSIDERACIONES SOBRE EL PROYECTO DE LEY**

Como se indicó, el proyecto propone reformar los artículos 3, 12, 24, 25, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 68, 69, 71, 72, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 83, 105, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 128, 129, 134, 135, 136, 140, 147 y adicionar el capítulo III, IV, V a Ley de creación del Régimen de Relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de Café N°2762.

Como un primer aspecto se debe mencionar que el contenido del enunciado anterior no es congruente con la redacción interna del articulado de la propuesta y la ley vigente, pareciera que se presenta un desfase en el articulado de la Iniciativa de ley, respecto de la Ley. Además, que no se enuncian capítulos, ni se mencionan los transitorios propuestos. De hecho, la ley cuenta con varios títulos y capítulos y no se menciona a cuál de ellos hace referencia, al adicionar los capítulos indicados. La adición de los capítulos III, IV y V no viene señalada en la propuesta de ley. Es decir, no todos los textos de los artículos que se mencionan en esta propuesta se reforman, muchos son adiciones y los que se reforman son otros artículos.

#### **3.1 Elementos de contexto**

La caficultura históricamente ha sido una de las principales actividades económicas de Costa Rica, productora de empleo, divisas, impuestos, generadora de riqueza y dinamizadora de las economías locales y familiares. A continuación, se presenta un detalle o resumen de la actividad cafetalera de nuestro país<sup>4</sup>,

---

<sup>4</sup> Elaborado para el XLVII CONGRESO NACIONAL CAFETALERO, llevado a cabo el 2 de diciembre de 2018.

## Radiografía de la Actividad Cafetalera Nacional



Fuente: XLVII CONGRESO NACIONAL CAFETALERO 2 de diciembre de 2018  
file:///C:/Users/mlc/Downloads/CNC2018%20-DEJ%20Presentacion%20Mercado.pdf

En los últimos años, se observa una tendencia a la disminución de la cantidad de productores, motivada por diversas circunstancias, principalmente la baja rentabilidad del cultivo debido a la volatilidad de los precios internacionales del grano y los altos costos de producción en nuestro país.

**Cuadro N°1**  
Número de Productores de Café (a)

Región (b)	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
Coto Brus	4 157	3 939	3 765	4 347	4 273	4 061	4 503	4 373	4 118	3 787
Los Santos	14 200	14 366	14 779	15 218	15 304	14 829	14 651	14 619	13 927	13 536
Pérez Zeledón	9 037	8 974	8 739	8 704	8 860	7 634	8 603	8 330	8 010	7 563
Turrialba	3 444	3 254	3 171	3 496	3 125	2 699	2 762	2 074	2 385	2 086
Valle Central	6 062	5 831	6 695	5 840	5 653	4 956	4 450	4 182	3 743	3 614
V.Occidental	12 053	11 131	12 634	13 419	12 478	11 518	11 406	10 970	10 088	10 031
Zona Norte	1 049	760	848	1 763	915	1 106	803	901	764	722
<b>Nacional</b>	<b>50 002</b>	<b>48 255</b>	<b>50 631</b>	<b>52 787</b>	<b>50 608</b>	<b>46 803</b>	<b>47 178</b>	<b>45 449</b>	<b>43 035</b>	<b>41 339</b>

a/ Agrupados por número de cédula con base en las nóminas remitidas por las Firmas Beneficiadoras.

b/ Agrupados los cantones según artículo 83 del Reglamento a la Ley N° 2762.

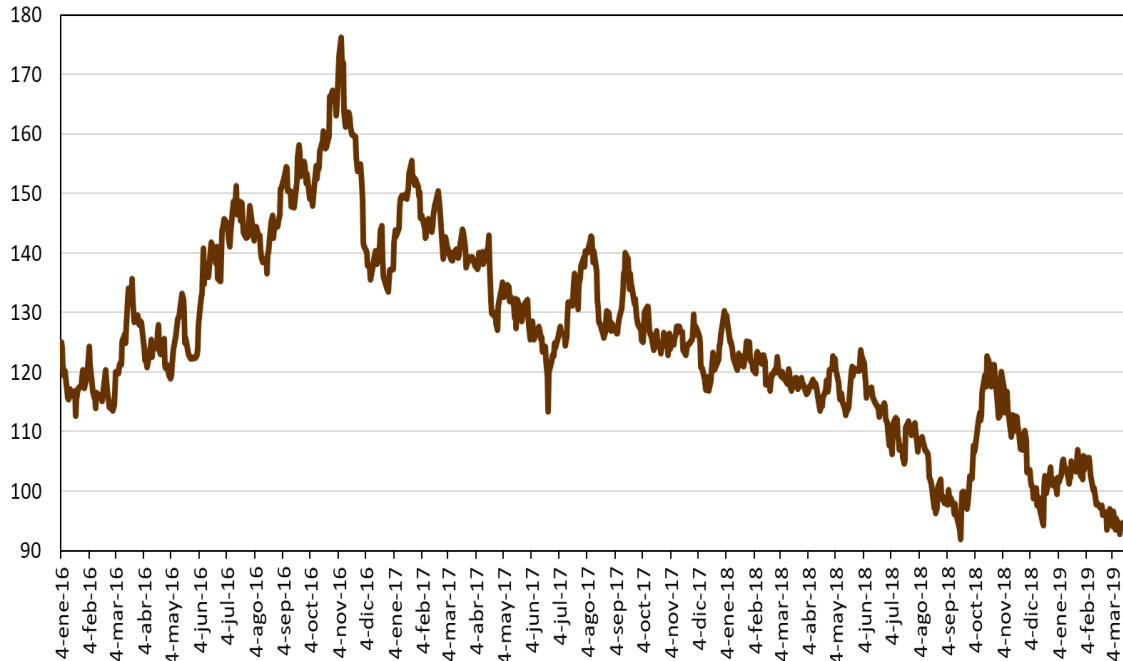
Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE).

Tómese en cuenta que los ingresos de los productores están sumamente correlacionados con el comportamiento de los precios internacionales del café, que, en los últimos años, se caracterizan por una alta volatilidad y una tendencia a la baja, a lo cual se agrega el comportamiento del tipo de cambio.



**Gráfico 1**

**ICE: Precios del Café en Nueva York**  
**Datos en US cent/lb Diarios: Ene-2016 a Mar-2019**



Un mayor detalle para los últimos meses se muestra en el siguiente cuadro:

**Cuadro N°2**  
**Precios Internacionales del Café<sup>5</sup>**  
**Futuros del Café en ICE (USD/45.36. Kg1)**  
**Año 2019**

Fecha	Día	Mes	Sem	1 <sup>ra</sup> Pos.	Camb.	2 <sup>da</sup> Pos.	Camb.	3 <sup>ra</sup> Pos.	Camb.	Prom (1-2)
01-feb-19	1	2	5	103.70	-2.20	106.80	-2.20	109.55	-2.20	105.25
04-feb-19	4	2	6	105.60	1.90	108.65	1.85	111.30	1.75	107.13
05-feb-19	5	2	6	104.85	-0.75	107.95	-0.70	110.55	-0.75	106.40
06-feb-19	6	2	6	105.50	0.65	108.55	0.60	111.15	0.60	107.03
07-feb-19	7	2	6	104.30	-1.20	107.30	-1.25	109.85	-1.30	105.80
08-feb-19	8	2	6	102.60	-1.70	105.60	-1.70	108.30	-1.55	104.10
11-feb-19	11	2	7	100.20	-2.40	103.30	-2.30	106.00	-2.30	101.75
12-feb-19	12	2	7	100.45	0.25	103.55	0.25	106.25	0.25	102.00
13-feb-19	13	2	7	98.90	-1.55	102.30	-1.25	104.95	-1.30	100.60
14-feb-19	14	2	7	97.85	-1.05	101.45	-0.85	104.05	-0.90	99.65

<sup>5</sup> <http://www.icafe.cr/sector-cafetalero/bolsa-de-new-york/precios-historicos-de-cafe/>

15-feb-19	15	2	7	97.95	0.10	101.65	0.20	104.30	0.25	99.80
19-feb-19	19	2	8	97.20	-0.75	100.85	-0.80	103.55	-0.75	99.03
20-feb-19	20	2	8	97.55	0.35	101.40	0.55	104.15	0.60	99.48
21-feb-19	21	2	8	96.10	-1.45	99.45	-1.95	102.15	-2.00	97.78
22-feb-19	22	2	8	96.45	0.35	100.00	0.55	102.65	0.50	98.23
25-feb-19	25	2	9	96.40	-0.05	99.85	-0.15	102.60	-0.05	98.13
26-feb-19	26	2	9	93.55	-2.85	96.80	-3.05	99.60	-3.00	95.18
27-feb-19	27	2	9	95.70	2.15	98.95	2.15	101.70	2.10	97.33
28-feb-19	28	2	9	95.20	-0.50	98.45	-0.50	101.15	-0.55	96.83
01-mar-19	1	3	9	96.95	1.75	100.20	1.75	102.85	1.70	98.58
04-mar-19	4	3	10	94.10	-2.85	97.35	-2.85	100.00	-2.85	95.73
05-mar-19	5	3	10	96.45	2.35	99.65	2.30	102.30	2.30	98.05
06-mar-19	6	3	10	95.50	-0.95	98.70	-0.95	101.30	-1.00	97.10
07-mar-19	7	3	10	93.65	-1.85	96.85	-1.85	99.55	-1.75	95.25
08-mar-19	8	3	10	95.30	1.65	98.50	1.65	101.20	1.65	96.90
11-mar-19	11	3	11	94.00	-1.30	97.20	-1.30	100.00	-1.20	95.60
12-mar-19	12	3	11	92.80	-1.20	96.00	-1.20	98.75	-1.25	94.40
13-mar-19	13	3	11	94.45	1.65	97.65	1.65	100.35	1.60	96.05
14-mar-19	14	3	11	93.95	-0.50	97.15	-0.50	99.80	-0.55	95.55
15-mar-19	15	3	11	94.60	0.65	97.80	0.65	100.45	0.65	96.20

Fuente: Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE)

Producto de lo anterior, el país enfrenta la caída de producción más significativa de los últimos 20 años.

**Costa Rica: Producción, producción exportable, exportaciones y existencias iniciales de café, 1980-1981 a 2016-2017**

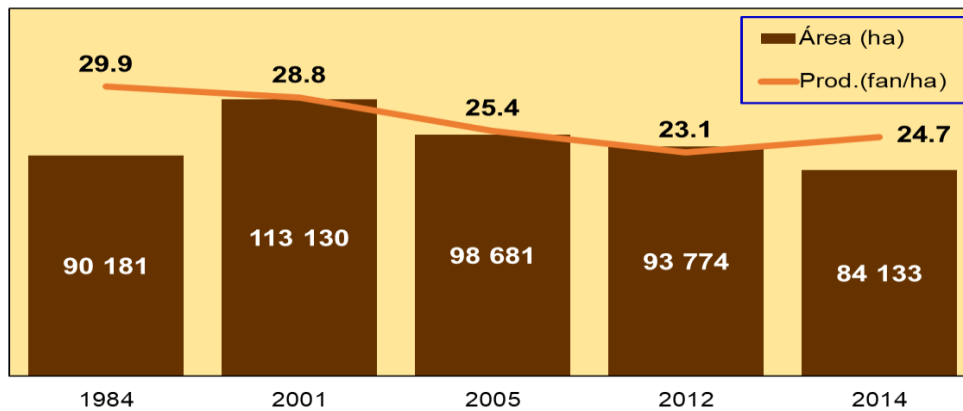
Volumen en miles de sacos de 60 Kg.

Año Cosecha	Producción	Existencias Iniciales	Producción Exportable	Exportaciones
1996-1997	2,126	297	1,847	2,065
1997-1998	2,500	79	2,242	2,158
1998-1999	2,293	163	2,070	2,092
1999-2000	2,409	141	2,110	1,984
2000-2001	2,293	267	2,044	2,111
2001-2002	2,127	200	1,872	1,881
2002-2003	1,893	191	1,668	1,676
2003-2004	1,783	183	1,511	1,505
2004-2005	1,887	189	1,521	1,510
2005-2006	1,778	200	1,420	1,318
2006-2007	1,580	302	1,256	1,371
2007-2008	1,771	187	1,497	1,402
2008-2009	1,287	302	1,042	1,301
2009-2010	1,304	160	1,074	1,170
2010-2011	1,392	126	1,110	1,209
2011-2012	1,776	57	1,192	1,384
2012-2013	1,658	122	1,273	1,380
2013-2014	1,444	142	1,228	1,237
2014-2015	1,408	122	1,182	1,145
2015-2016	1,634	71	1,266	995
2016-2017	1,486	78		1,006

Fuente: Organización Internacional del Café

En la reducción de la producción también influye el envejecimiento de la planta, la disminución en la productividad del cultivo y del área de siembra.

**Gráfico 2**  
**Área y Productividad del Café Costa Rica, Años 1984 a 2014**



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE)

<sup>6</sup> <http://www.icafe.cr/sector-cafetalero/informacion-de-mercado/estadisticas-y-precios/>

Como consecuencia de lo anterior, la participación cafetalera en el producto interno bruto ha sido decreciente.

#### Cuadro N°4

**Costa Rica: Participación Cafetalera en el Producto Interno Bruto a Precios Constantes, 1991-2015**  
Cantidades en millones de colones

Año	PIB Total	Valor Agregado Café	Participación del Café en el PIB
1991	876,910.56	20,043.34	2.29%
1992	957,165.56	17,295.58	1.81%
1993	1,028,126.82	19,377.70	1.88%
1994	1,076,753.06	15,856.06	1.47%
1995	1,118,971.30	19,429.47	1.74%
1996	1,128,892.02	14,787.44	1.31%
1997	1,191,863.73	17,303.79	1.45%
1998	1,291,954.61	17,193.21	1.33%
1999	1,398,181.57	18,621.57	1.33%
2000	1,423,360.46	18,643.44	1.31%
2001	1,438,681.55	17,899.89	1.24%
2002	1,480,434.70	14,913.38	1.01%
2003	1,575,249.29	16,076.02	1.02%
2004	1,642,346.36	12,189.87	0.74%
2005	1,739,021.04	12,552.86	0.72%
2006	1,891,700.77	10,906.42	0.58%
2007	2,041,813.71	12,185.01	0.60%
2008	2,097,588.39	10,808.84	0.52%
2009	2,076,282.68	9,489.50	0.46%
2010	2,179,148.39	9,778.32	0.45%
2011	2,277,432.79	10,642.45	0.47%
2012	2,395,293.53	11,980.55	0.50%
2013*	2,477,626.26	9,008.13	0.36%
2014*	2,564,401.49	8,758.31	0.34%
2015**	2,636,405.08	8,981.15	0.34%

\*/ Cifras preliminares

\*\*/ Cifra Estimada

Fuente: Banco Central de Costa Rica

En la siguiente tabla se puede observar el comportamiento de la producción de café en las diferentes regiones cafetaleras del país, durante el periodo comprendido entre los años cosecha 2014-2015 a 2017-2018<sup>7</sup>.

<sup>7</sup> Preparado en el Instituto del Café de Costa Rica para los Delegados al XLVII Congreso Nacional Cafetalero Ordinario Heredia, Costa Rica 2 de diciembre de 2018

**Cuadro N°5<sup>8</sup>**  
**Producción de Café Fruta por Región Cafetalera**  
**Datos en 2 Dhl (fanegas)**  
**Cosechas 2014-2015 a 2017-2018**

Región Cafetalera *	Año Cosecha				Part. 1718	1718 vs 1617	
	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18		Abs.	Porc.
Coto Brus	191 705	207 648	166 843	159 767	7.9%	-7 076	-4.2%
Los Santos	614 048	890 033	674 153	809 950	40.1%	135 798	20.1%
Pérez Zeledón	289 235	257 827	249 598	212 759	10.5%	-36 839	-14.8%
Turrialba	129 982	51 903	98 300	69 479	3.4%	-28 821	-29.3%
Valle Central	277 781	324 683	272 645	310 591	15.4%	37 946	13.9%
Valle Occidental	369 689	472 722	355 334	430 121	21.3%	74 788	21.0%
Zona Norte	25 496	28 638	23 464	25 268	1.3%	1 804	7.7%
<b>Total (2 Dhl)</b>	<b>1 897 936</b>	<b>2 233 453</b>	<b>1 840 336</b>	<b>2 017 935</b>	<b>100.0%</b>	<b>177 599</b>	<b>9.7%</b>

\*7 Con base en las regiones cafetaleras que define el artículo 83 del Reglamento a la Ley N° 2762.

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE).

Durante el año cosecha 2017-2018 las regiones que experimentaron un aumento en la producción cafetalera fueron: Los Santos (20,1%, 135,798 fanegas), Valle Occidental (21,0%, 74,788 fanegas). Valle Central (13,9%, 37,946 fanegas), y Zona Norte (7,7%, 1,804 fanegas). Por su parte, las otras tres regiones experimentaron disminuciones en las cosechas cafetaleras: Pérez Zeledón (14,8%, 36839 fanegas, Turrialba (29,3%, 28821 fanegas) y Coto rus (4,2 %, 7076 fanegas).

En razón de lo expuesto, con el proyecto de Ley se busca promover la producción y comercialización del café diferenciado, con el propósito de generar un mayor valor agregado y obtener un mejor precio en la colocación del producto en los mercados internacionales y locales. Para alcanzar este fin y garantizar la calidad del producto se pretende mejorar los controles de trazabilidad, además que se busca una mayor representación de cada uno de los actores en los órganos de deliberación, para de esta forma reconocer el esfuerzo que realizan los productores por preservar la caficultura; a continuación se hará referencia a estos tres aspectos contenidos en la reforma parcial a la Ley N°2762.

### 3.2 Sobre las Reformas Propuestas

#### a) Regulaciones en torno a la comercialización de tipos Diferenciados de Café

Los ingresos totales generados por la actividad cafetalera dependen principalmente del café de exportación, debido a que en promedio el 87% de la

<sup>8</sup> <http://www.icafe.cr/sector-cafetalero/informacion-de-mercado/informes-de-la-actividad-cafetalera/>

producción se exporta a diferentes mercados.

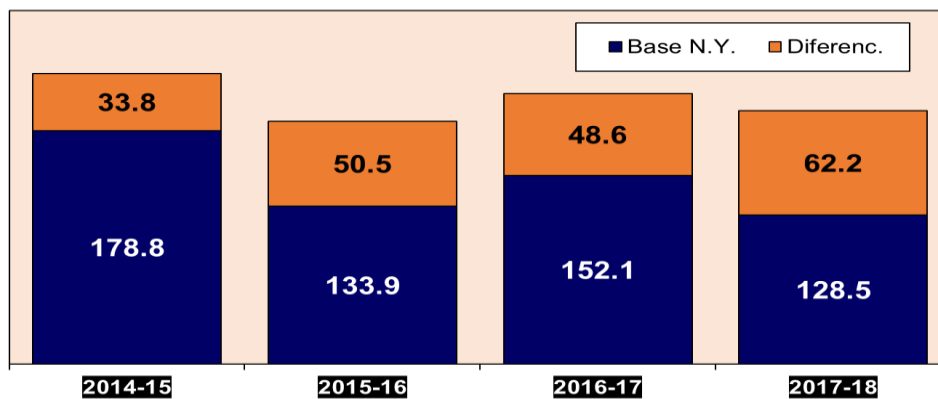
**Cuadro N°6**  
Ingresos Totales Generados por la Actividad Cafetalera (USD)

Concepto	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
Exportación (FOB)	253 638 869	260 301 335	389 253 360	466 652 724	312 747 777	285 627 923	326 930 585	334 540 984	303 647 132	330 635 903
Consumo Nacional	36 286 357	44 835 239	84 218 358	47 545 320	48 178 510	41 700 515	47 304 385	46 808 353	43 653 171	39 212 595
Otros Ingresos	2 933 770	3 073 571	10 151 263	5 517 265	2 938 615	4 021 392	2 533 743	1 165 866	1 258 515	2 983 833
<b>Total Ingreso (USD)</b>	<b>292 858 996</b>	<b>308 210 144</b>	<b>483 622 982</b>	<b>519 715 310</b>	<b>363 864 902</b>	<b>331 349 830</b>	<b>376 768 713</b>	<b>382 515 203</b>	<b>348 558 819</b>	<b>372 832 331</b>

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAPE).

En el Gráfico siguiente se muestra el comportamiento del precio de exportación, donde se puede observar que el precio base de NY representa el 67% y los premios que recibe el café de Costa Rica por su calidad y prestigio representa el 33%. Esta realidad es la que promueve la innovación e introducción de nuevos mecanismos de comercialización dentro del negocio cafetalero; estos diferenciales son los que se busca respaldar y fortalecer mediante la estructura de trazabilidad y control de origen.

**Gráfico No.3**  
Costa Rica Componentes Precio Exportación (USD/46 kg)



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAPE)

En razón de lo expuesto, uno de los principales propósitos de la reforma legal es la posibilidad de abrir, desarrollar y regular la comercialización del café diferenciado, por lo que, para efectos de garantizar la calidad y el origen del

producto se establecen una serie de disposiciones que permitan determinar la trazabilidad del producto, además se definen las responsabilidades de los participantes en el proceso, así como las relaciones comerciales entre ellos.

Como parte de este proceso, la iniciativa busca fortalecer el rol del al Instituto del Café de Costa Rica (Icafé), por lo cual se le establecen una serie de nuevas funciones que se considerarán actividades ordinarias y de giro habitual. Algunas de estas funciones se relacionan con: el desarrollo de la innovación tecnológica, el incremento productivo y la mitigación al cambio climático; la oferta de servicios de transferencia tecnológica, asistencia técnica agronómica y de laboratorios; la ejecución de programas de capacitación técnica, académica y de formación; así como desarrollar, autorizar y coordinar en las áreas de producción, industrialización, comercialización y mercadeo del producto.

En adición, se establece que el Icafé velará porque la producción del café de Costa Rica reúna los requerimientos de calidad exigibles en el mercado internacional, para lo cual realizará estudios técnicos y llevará una lista de especies y variedades recomendadas al Productor, siendo que aquellos Productores que cultiven especies y variedades distintas a las recomendadas por el Icafé, no podrán optar por los beneficios, ayudas o patrocinios de los diferentes programas que implemente el Instituto.

En aras de regular las nuevas formas de comercialización, la reforma introduce en la legislación la figura del café diferenciado, que se entenderá como aquel que se distingue del café denominado convencional por sus características de calidad, origen u otra particularidad y que deberá cumplir con los procedimientos que para tal fin defina el Instituto.

Se establecen regulaciones para el beneficiador que esté interesado en procesar café Diferenciado, para lo cual deberá solicitar la respectiva autorización. La propuesta establece la posibilidad de que cada firma Beneficiadora tenga las líneas de Café Diferenciado que desee, siempre y cuando demuestre que tiene capacidad para recibirlo, procesarlo, transportarlo y almacenarlo por separado, según los estudios técnicos realizados y autorizados por el Icafé. Los Beneficios están obligados a procesar por separado, todas las diferentes categorías del café, a saber, convencional, diferenciado, orgánico, veranero y cualquier otra autorizada por el Icafé.

El café diferenciado se comercializará y liquidará de manera independiente del resto del café bajo el esquema establecido por la ley. Valga agregar que aquellas firmas beneficiadoras que vendan café de terceros deberán disponer de una póliza flotante de seguro.

Aparejado a lo anterior, se norma lo relacionado con el proceso de maquila de café, que se entenderá como el servicio de procesamiento total o parcial del café por separado. Este servicio lo podrá solicitar un productor o grupo de productores a un Beneficio de café, con base en lo acordado entre las partes y lo establecido por el Instituto. El proceso de maquilado será catalogado como una categoría de café, siguiendo los procedimientos establecidos para el café diferenciado. Cada productor maquilador deberá comercializar su café bajo su propio código y su cuota de comercialización.

Los productores interesados en contratar los servicios de maquila, deberán estar inscritos en la nómina de Productores de las dos últimas cosechas, o en su defecto deberán indicar mediante documento idóneo el origen y la titularidad del café, los cuales deberán ser verificados y autorizados por el Icafé. Por su parte, la firma Beneficiadora deberá contar con la capacidad instalada para procesar por separado el café a maquilar, siendo que podrá tener tantos contratos de maquila como capacidad instalada posea, según los estudios técnicos realizados y autorizados por el Instituto.

Valga señalar que el Productor y Beneficiador de manera conjunta, deberán solicitar al Icafé la autorización para la inscripción y autorización de un proceso de beneficiado de maquila, para lo cual deberá presentar un contrato de servicios suscrito entre ambos que deberá cumplir con los lineamientos establecidos. El Instituto, previo estudio técnico de los factores que justifiquen el caso, podrá autorizar o denegar la solicitud.

Los costos por concepto de maquilar el café, se establecerán por mutuo acuerdo de las partes. Para efectos de determinar los gastos de beneficiado deducibles en el proceso de liquidación del Beneficio maquilador, se deberá tomar en cuenta el total de café procesado, incluyendo el café maquilado. Por su parte el Productor maquilador deberá presentar informes diarios de ventas y los contratos de compra y venta de café; de igual manera deberá informar todos los traslados de café realizados, lo cual tendrá carácter de declaración jurada. La firma Beneficiadora que preste el servicio de maquila, deberá informar la nómina de productores con la identificación de maquila.

La reforma también incluye la opción de liquidaciones individualizadas, que serán aquellas acordadas a través de un contrato previo firmado entre el Productor y el Beneficiador, debidamente autorizado por la Dirección Ejecutiva e inscrito ante el Icafé. El contrato definirá: la cantidad de café convenida, el tipo de café, lo relacionado con deducciones -gastos de beneficiado, contribuciones en nombre del productor, utilidad del Beneficio, entre otras-, así como rendimiento de beneficiado, calidades y diferenciales de precio. Estos contratos serán catalogados como una sub categoría del Beneficio a nombre del Productor. Para

---

**Departamento de Estudio, Referencias y Servicios Técnicos**

Tercer piso, Edificio Oficentro Los Yoses, Apdo. 64-1013, San José, Costa Rica

Teléfono: 22432366 • Fax: 22432368 • E-mail: [fcampos@asamblea.go.cr](mailto:fcampos@asamblea.go.cr)

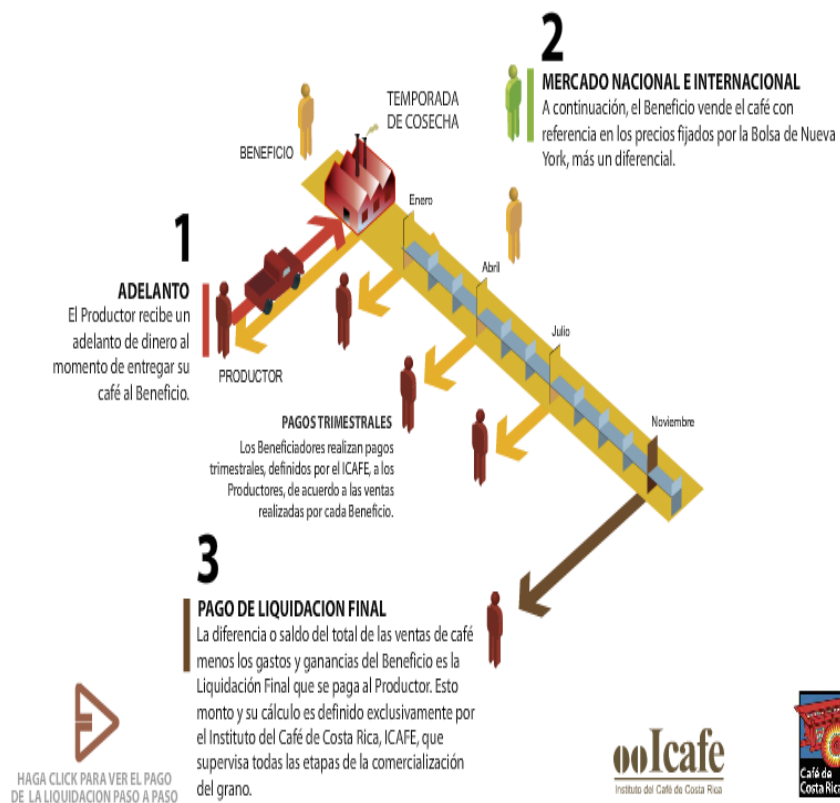


estos casos, los Beneficios deberán reportar independientemente cada subcategoría de café.

Se establece que para los contratos de liquidación individualizada operará la ejecutividad de los recibos de entrega de café, en los términos pactados. También se indica que una vez pactadas las condiciones entre el Beneficio y el Productor, si no se hubiere consignado el precio definitivo, el Productor podrá fijar parcial o totalmente el precio, información que deberá ser reportada al Icafé. En los contratos de liquidación individualizada, dado que el precio no queda sujeto al proceso de liquidación ordinario previsto en la ley, no aplicarán en favor del Productor, los precios de liquidación final.

Para efectos de ilustración a continuación se presenta un infográfico en el que se describe el proceso de liquidación actual.

**Gráfico No.4**  
Proceso de Liquidación<sup>9</sup>



<sup>9</sup> <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/proceso-de-liquidacion/>

Tómese en cuenta que por Ley solamente podrán operar aquellas plantas Beneficiadoras, Recibidores de café, empresas Tostadoras, Exportadoras y Compradores Comerciantes que se encuentren debidamente inscritos y autorizados por el Instituto. Además, todos los medios de transporte que utilicen los Beneficios en el proceso de traslado del café fruta del recibidor y/ o de los sitios de acopio móvil autorizados la planta Beneficiadora, deberán contar en todo momento con una guía de movilización o la debida autorización de la firma Beneficiadora donde se consigne ruta de transporte que indique procedencia y destino, o los recibos respectivos que deje en evidencia el Beneficio responsable del café; caso contrario se determinará que el café fue transado de manera ilegal y será decomisado enviándose al Beneficio más cercano o al que designe el Instituto por razones de capacidad. Se impondrá una multa de cinco salarios base a la firma Beneficiadora que transporte el café sin los respectivos documentos. Considerando que para el año 2019 el salario se establece en ¢446.200, la multa alcanzaría los ¢2.231.000,00

En síntesis, se propone un proceso de inscripción, verificación, control y seguimiento, de un proceso de comercialización del grano del café diferenciado que presenta características propias, en el que las firmas beneficiadoras que participan se comprometen a recibir, procesar, secar, almacenar y comercializar el grano totalmente separado del resto procesado en forma convencional. Además, a pagarlo con una liquidación diferenciada, con precios que espera sean superiores a los del café convencional. Valga indicar que las diferencias en precios suelen ser significativas.

**Cuadro N°7**  
**INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA<sup>10</sup>**  
**PRECIO DE LIQUIDACIÓN FINAL COSECHA 2017-2018 TAZA DE LA EXCELENCIA**

De acuerdo con las disposiciones de la Ley 2762 del 21 de junio de 1961 sobre el Régimen de Relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de Café, sus reformas y reglamento, el INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA (ICAPE), se permite comunicar a los interesados los siguientes precios de liquidación final de la cosecha 2017-2018, correspondientes a Taza de la Excelencia.

Beneficio	# de Lote Taza de la Excelencia	Tipo de cambio promedio (CRC/	Rendimiento Obtenido (Kg/400 L)	Fonecafé Monto Cancelado en ¢ por 400 litros.	Precio de Liquidación en ¢ por 400 litros (fanega)
CAFÉ GOURMET DE TOBOSI S.A.	Taza Excelencia L7	569.80	45.04	715.55	1,104,257.19
CAFE DE ALTURA DE SAN RAMON ESPECIAL S.A	Taza Excelencia L8	561.00	47.65	707.92	750,241.88
LUVIMA DE TARRAZU S.R.L.	Taza Excelencia L9	563.74	51.99	713.46	461,588.29
ROGER UREÑA HIDALGO	Taza Excelencia L10	563.74	45.80	710.46	522,249.67
MICRO-BENEFICIO LA PERLA DEL CAFE S.A.	Taza Excelencia L11	562.99	45.25	714.15	777,492.02
LUVIMA DE TARRAZU S.R.L.	Taza Excelencia L12	563.73	51.99	713.46	543,687.73
BENEFICIO BRUMAS DEL ZURQUI S.A.	Taza Excelencia L13	568.00	50.67	735.38	489,349.44
CAFETALERA HERBAZU S.A.	Taza Excelencia L14	565.00	46.51	713.25	395,938.13
MAURICIO VINDAS VARGAS	Taza Excelencia L15	577.00	46.00	719.91	605,168.30
CAFETALERA HERBAZU S.A.	Taza Excelencia L16	565.00	46.51	713.49	642,089.17
LA LIA TARRAZU M & U S.A.	Taza Excelencia L17	563.42	47.04	710.56	365,142.64
BENEFICIO BRUMAS DEL ZURQUI S.A.	Taza Excelencia L18	567.99	50.66	734.71	783,490.38
ROGER UREÑA HIDALGO	Taza Excelencia L19	563.73	45.80	710.93	514,596.50
COOPERATIVA DE CAFICULTORES DE HEREDIA LIBERTAD R.L.	Taza Excelencia L20	566.08	43.79	707.21	418,396.05
JORGE MARIO ARAYA MORA	Taza Excelencia L21	563.85	45.62	722.38	324,067.14
LUVIMA DE TARRAZU S.R.L.	Taza Excelencia L22	563.74	51.99	713.46	364,141.81
PROCESADORA DE CAFE SIN LIMITES S.A.	Taza Excelencia L23	570.19	47.57	703.85	377,657.20
BENEFICIO BRUMAS DEL ZURQUI S.A.	Taza Excelencia L24	568.00	50.66	734.71	578,787.36
LUVIMA DE TARRAZU S.R.L.	Taza Excelencia L25	563.73	51.99	713.46	368,775.38
BENEFICIO BRUMAS DEL ZURQUI S.A.	Taza Excelencia L26	567.99	50.66	734.71	958,341.48
BENEFICIO BRUMAS DEL ZURQUI S.A.	Taza Excelencia L27	568.00	50.66	734.71	502,022.90
LUIS ENRIQUE NAVARRO PORRAS	Taza Excelencia L28	571.96	43.78	710.75	428,052.85
LA LIA TARRAZU M & U S.A.	Taza Excelencia L29	564.05	47.03	710.91	395,338.73
LUIS ANASTASIO CASTRO VINDAS	Taza Excelencia L30	567.03	44.38	723.72	302,085.00
LUVIMA DE TARRAZU S.R.L.	Taza Excelencia L31	563.74	51.99	713.46	364,141.81
LUVIMA DE TARRAZU S.R.L.	Taza Excelencia L34	563.73	51.99	713.46	478,530.04
LUIS ARTURO BONILLA CHACON	Taza Excelencia L32	570.00	47.71	713.30	336,253.47
CAFETALERA HERBAZU S.A.	Taza Excelencia L33	565.00	46.51	713.25	375,163.15
INVERSIONES COFFEE NACE S.A	Taza Excelencia L35	559.98	46.00	719.83	530,515.06
SINTIS CAFE S.A.	Taza Excelencia L1A	571.74	45.65	714.25	11,626,110.09
SINTIS CAFE S.A.	Taza Excelencia L1B	585.80	45.65	714.25	4,426,497.93
CAFÉ GOURMET DE TOBOSI S.A.	Taza Excelencia L2A	575.00	45.05	715.21	2,311,002.75
CAFÉ GOURMET DE TOBOSI S.A.	Taza Excelencia L2B	574.99	45.05	715.21	2,323,288.69
BENEFICIO ECOLOGICO CERRO ALTO S.A.	Taza Excelencia L3A	564.40	46.01	710.27	1,175,608.09
BENEFICIO ECOLOGICO CERRO ALTO S.A.	Taza Excelencia L3B	565.95	46.01	710.27	1,207,583.29
CAFE DE ALTURA DE SAN RAMON ESPECIAL S.A	Taza Excelencia L4A	560.99	47.64	708.16	2,810,134.74
CAFE DE ALTURA DE SAN RAMON ESPECIAL S.A	Taza Excelencia L4B	560.99	47.65	707.39	2,813,803.71
MICRO-BENEFICIO LA PERLA DEL CAFE S.A.	Taza Excelencia L5A	563.00	45.28	713.96	777,999.58

<sup>10</sup> <http://www.icafe.cr/sector-cafetalero/liquidacion-final-beneficio/> file:///C:/Users/mlc/Downloads/Cosecha%201718%20Publicacion%20Liquidacion%20Final%20-%20Taza%20de%20la%20Excelencia.pdf

Beneficio	# de Lote Taza de la Excelencia	Tipo de cambio promedio (CRC/)	Rendimiento Obtenido (Kg/400 L)	Fonocafé Monto Cancelado en ¢ por 400 litros.	Precio de Liquidación en ¢ por 400 litros (fanega)
MICRO-BENEFICIO LA PERLA DEL CAFE S.A.	Taza Excelencia LSB	562.99	45.28	713.96	849,791.51
LUVIMA DE TARRAZU S.R.L.	Taza Excelencia L6A	563.74	52.00	712.49	1,182,553.31
LUVIMA DE TARRAZU S.R.L.	Taza Excelencia L6B	563.73	52.00	712.49	1,186,898.56
FINCA FCJ VOLCAN AZUL S.A.	Taza Excelencia L36	564.41	44.81	719.20	631,596.63

**NOTAS:**

1. Taza de la Excelencia es una competencia anual que selecciona dentro de los participantes el mejor café producido en Costa Rica, dicha competencia culmina mediante una Subasta Electrónica de Cafés Especiales, organizada en conjunto por la Organización de Taza de la Excelencia y la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica (SCACR). Los granos ganadores son analizados por jueces (catadores) nacionales e internacionales al menos cinco veces durante el proceso de la competencia y auditados para asegurar la estricta transparencia. Los cafés que triunfan se adjudican el prestigioso premio Taza de la Excelencia, siendo vendidos al mejor postor en la Subasta electrónica.

2. El objetivo de la competencia es promover la calidad de lotes de café cuidadosamente seleccionados a nivel nacional, con el fin de ofrecerlos en los mercados internacionales a precios muy superiores a los transados en la Bolsa de Nueva York.

3. El Instituto del Café de Costa Rica, es el ente fiscalizador de Taza de la Excelencia.

**MONTO INFORMATIVO FONECAFE**

El monto de la contribución cafetalera (FONECAFE) para la cosecha 2017-2018 fue de US \$ 1.25 por 400 litros (fanega) recibida por los beneficios. Diferencias por este concepto entre los Beneficios se debe a los tipos de cambio aplicados al momento de su colonización. Montos bajos ó cero corresponden a pagos parciales o no pago de la contribución, los cuales se encuentran pendientes de cancelar. Estos montos pendientes no los podrá deducir el Beneficio a los Señores Productores y Señoras Productoras en el pago de esta liquidación ni en la liquidación de cosechas futuras.

Fuente: Lic. Xinia Chaves Quiros, Directora Ejecutiva, ICAFE Heredia 16 de noviembre de 2018.

A continuación se muestra el precio de liquidación que recibe el productor por el café que le entrega a cada firma Beneficiadoras, lo cual depende fundamentalmente del comportamiento del precio internacional del producto, tipo de cambio y rendimiento de beneficiado (relación volumen/peso).

**Cuadro N°8**

**Precio de la Liquidación Final al Productor de Café (CRC/fan\*)**

Región	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
Coto Brus	50 867	64 194	72 343	84 775	54 081	51 123	73 721	58 563	67 424	64 031
Los Santos	63 214	69 246	96 906	92 702	62 798	72 619	88 557	74 102	84 778	83 550
Pérez Zeledón	50 084	58 044	72 744	69 125	50 788	55 248	70 195	55 564	67 909	63 408
Turrialba	53 645	59 415	71 857	79 062	61 248	67 969	72 408	70 878	70 796	68 599
Valle Central	62 748	68 389	99 128	92 277	65 689	67 631	89 003	70 475	80 992	79 108
V.Occidental	62 896	71 568	102 867	91 570	65 583	68 842	85 906	69 006	83 946	80 211
Zona Norte	59 425	79 715	87 728	90 377	56 344	65 469	78 926	60 050	76 398	71 440
<b>Nacional</b>	<b>59 603</b>	<b>67 006</b>	<b>93 085</b>	<b>87 548</b>	<b>61 697</b>	<b>67 617</b>	<b>82 529</b>	<b>68 664</b>	<b>79 306</b>	<b>77 833</b>

\*/ Fanega: unidad de volumen equivalente a 400 L.

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE).

**b) Regulaciones sobre el origen del producto**

Desde el año cosecha 2008-2009 se ha suscitado un gran crecimiento en la importación de café oro desde diferentes países, lo cual obliga al Icafé a garantizar el origen y trazabilidad de este producto, en virtud de la atribución legal que tiene la Institución para emitir Certificados de Origen de conformidad con disposiciones

**Departamento de Estudio, Referencias y Servicios Técnicos**

Tercer piso, Edificio Oficentro Los Yoses, Apdo. 64-1013, San José, Costa Rica

Teléfono: 22432366 • Fax: 22432368 • E-mail: [fcampos@asamblea.go.cr](mailto:fcampos@asamblea.go.cr)

internacionales.

**Cuadro N°9**  
Importaciones Totales de Café y Formas de Café (kg)

Forma de Café	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
Sin Tostar	875 696	7 757 434	10 385 895	3 668 882	1 171 106	10 223 065	5 636 214	8 104 904	4 903 210	3 540 249
Verde (Oro)	786 043	7 667 075	10 255 897	3 521 993	945 404	10 129 788	5 562 341	7 759 123	4 557 803	3 372 971
Tostado	24 741	22 976	26 739	325 188	567 176	620 910	638 420	350 053	1 465 360	2 068 974
Soluble	428 708	377 079	518 533	507 835	557 115	658 231	768 545	778 778	833 372	867 803
<b>Nacional</b>	<b>1 329 145</b>	<b>8 157 489</b>	<b>10 931 167</b>	<b>4 501 905</b>	<b>2 295 397</b>	<b>11 502 206</b>	<b>7 043 179</b>	<b>9 233 735</b>	<b>7 201 942</b>	<b>6 477 026</b>

Fuente: Banco Central de Costa Rica (BCCR).

A continuación se muestra la evolución del café oro por origen, en el que se observa como mayor proveedor a Honduras, seguido por Nicaragua.

**Cuadro N°10**  
Costa Rica: Evolución de las Importaciones de Café Oro por Origen  
Años Cafetaleros 2008-09 a 2016-17  
Cifras en sacos de 46 kilogramos

País	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	Acumulado	
										Cantidad	Porcentaje
El Salvador	6,090.4	25,663.7	2,610.0	1,740.0		1,875.0	2,955.0	1,305.0		42,239.1	3.76%
Guatemala	9,568.9	80,551.9	47,802.9	16,859.4		51,546.8	24,705.0	26,523.9	7,290.8	264,849.7	23.57%
Honduras	3.0	36,031.9	78,904.8	15,511.3	13,291.8	47,940.7	67,597.3	83,861.3	73,125.9	416,267.8	37.04%
México		19,592.0	35,228.7	6,310.5	3,915.0					65,046.2	5.79%
Nicaragua		5,964.0	60,456.6	13,681.5	6,252.0	99,087.0	23,838.1	54,822.6	18,000.0	282,101.8	25.10%
Panamá		1,350.0				6,260.9				7,610.9	0.68%
Perú			10,785.0	7,425.0		12,398.6	1,215.0	7,541.3	6,315.0	45,679.9	4.06%
<b>Total</b>	<b>15,662.3</b>	<b>169,153.5</b>	<b>235,788.0</b>	<b>61,527.7</b>	<b>23,458.8</b>	<b>219,109.0</b>	<b>120,310.5</b>	<b>174,054.1</b>	<b>104,731.6</b>	<b>1,123,795.4</b>	<b>100%</b>

Fuente: Ministerio de Hacienda Sistema TICA

De acuerdo con la reforma, para velar por el origen del producto y en resguardo del buen nombre del Café de Costa Rica, el Instituto deberá verificar la trazabilidad del café independientemente de su origen, accediendo por todos los medios a su alcance a información propia o de terceros sobre todo tipo de comercialización del café. No se permitirá la exportación de café de otros orígenes bajo el nombre y con documentos de Café de Costa Rica. De igual manera, la Aduanas del país no permitirán la importación de café, independientemente de su origen, sin contar con la respectiva nota técnica de importación; lo anterior para evitar la triangulación del producto y resguardar el nombre de Café de Costa Rica.

El Instituto del Café de Costa Rica será el único Ente competente para emitir los certificados de origen y de calidad de café para exportación; estos certificados serán los únicos que acreditarán el origen del Café de Costa Rica.

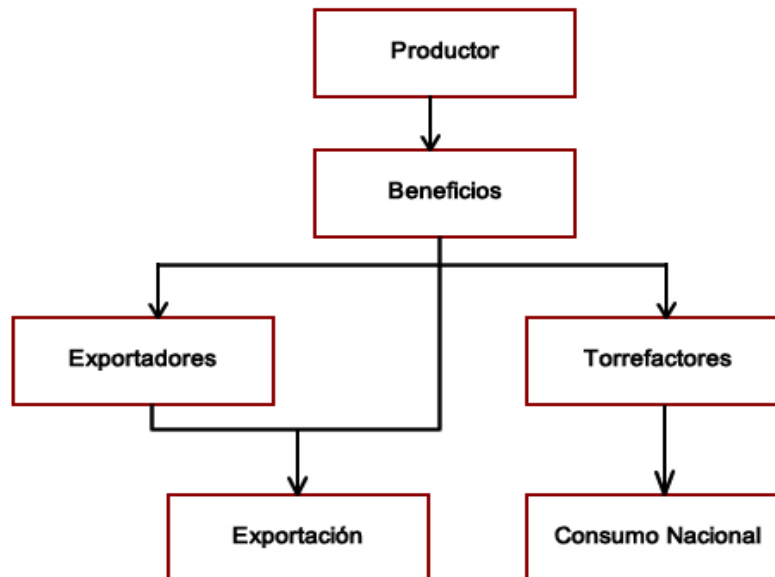
### c) Regulaciones en torno a la organización del sector

De la actividad cafetalera dependen en la actualidad alrededor de 45.500 productores y sus familias, con un área promedio de cultivo de 3,23 hectáreas por finca, con un alto porcentaje de pequeños productores con entregas de aproximadamente 100 fanegas o menos.

En Costa Rica la comercialización de café se encuentra en manos del sector privado; sin embargo, el Estado mantiene la supervisión y control por medio del Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE)<sup>11</sup>, en cuya Junta Directiva están representados todos los actores que intervienen en la actividad cafetalera.

La industria del café costarricense está conformada por cuatro sectores, regulados por las disposiciones de la Ley 2762 del 21 de junio de 1961 y sus reformas y por el Reglamento a esa ley. Esto con el propósito de garantizar una participación justa a cada sector.

**Gráfico 5**  
ORGANIGRAMA DEL SECTOR CAFETALERO<sup>12</sup>



Los participantes en el sector tienen una interacción constante y conforman un sistema agroindustrial típico, en el que participan productores agrícolas, procesadores primarios (fruta) de materia prima (beneficios de café), procesadores

<sup>11</sup> <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/estructura-del-sector/>

<sup>12</sup> <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/estructura-del-sector/>

de producto terminado (torrefactores) y exportadores. La producción se dirige al mercado nacional o a la exportación.

A continuación se describen las distintas figuras que conforman el sector cafetalero.

### ***i. El productor***

El productor es quien explota una plantación de café por cualquier título legítimo y entrega el café en fruta al beneficiador.

Como se indicó, en Costa Rica predomina la siembra de cultivares de porte bajo y alta productividad, como el Caturra y Catuai, los cuales cubren más de 90 por ciento del área cafetalera nacional. La densidad de siembra recomendada y aplicada por alrededor de 90 por ciento de los productores es de 1,68 metros entre hileras y 0,84 metros entre plantas, con lo que se obtiene una población promedio de 7.000 plantas por hectárea.

El 92 por ciento de los productores tienen un área sembrada de café menor de cinco hectáreas y, en conjunto, representan 44 por ciento del área total. El 6 por ciento tienen superficies de entre 5 y 20 hectáreas y representan 21 por ciento de la citada área y el dos por ciento tiene plantaciones de más de 20 hectáreas que representan 35 por ciento.

### ***ii. El beneficiador***

Los beneficiadores, poseen una o más plantas de beneficio y su responsabilidad consiste en recibir, elaborar, financiar y vender el café. Recibe la materia prima o café fruta de uno o muchos caficultores por medio de los centros de acopio (recibidores) y lo transforman en café oro. Existen beneficios de café en todas las regiones cafetaleras del país.

En Costa Rica existen alrededor de 130 plantas beneficiadoras para el procesamiento del fruto del café, con mano de obra calificada que posibilita la obtención de calidades uniformes de grano al final del proceso<sup>13</sup>.

Las firmas beneficiadoras reciben el producto por medio de centros de acopio, establecidos en las zonas cafetaleras del país. Para operar como beneficiador, se requiere estar inscrito en un registro que posee el Instituto del Café de Costa Rica y someterse a las leyes vigentes. La utilidad del beneficiador está fijada por ley, y

---

<sup>13</sup> <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/el-mejor-cafe-del-mundo/>

corresponde a un 9% de los ingresos generados por la venta del café, una vez deducidos los costos del procesamiento.

Dentro de los servicios que ofrecen los beneficiadores al productor están el abastecimiento de insumos, asistencia técnica y servicio de crédito.

Valga indicar que en los últimos años se ha dado un aumento en la cantidad de firmas Beneficiadoras, siendo que el país tiene la capacidad de procesamiento suficiente del café para la transformación del café en fruto al café oro.

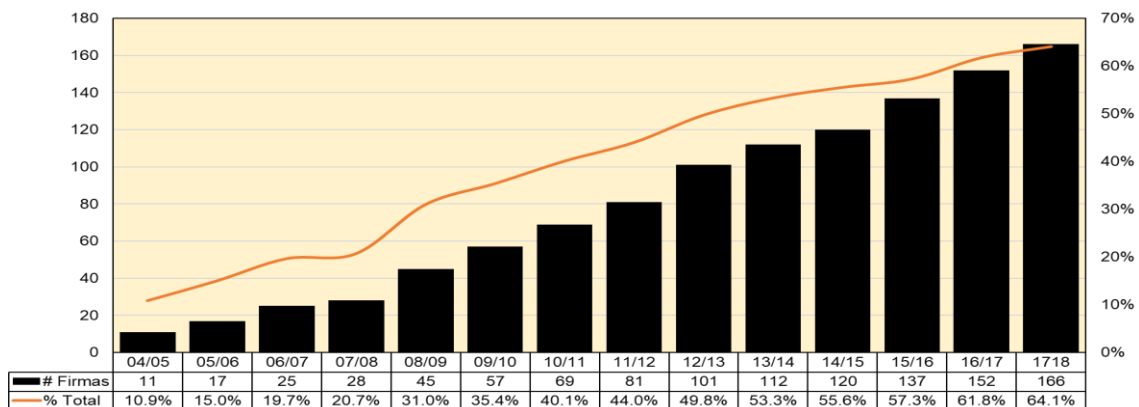
**Cuadro N°11**  
Número de Firmas Beneficiadoras de Café

Región	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
Coto Brus	13	19	19	23	24	22	23	25	24	23
Los Santos	34	38	44	44	55	62	67	87	89	97
Pérez Zeledón	16	20	21	23	23	23	21	23	26	27
Turrialba	13	13	13	14	14	14	15	12	13	14
Valle Central	30	31	31	33	34	33	34	35	36	39
V.Occidental	30	31	32	35	40	43	44	44	46	47
Zona Norte	9	9	12	12	13	13	12	13	12	12
<b>Nacional</b>	<b>145</b>	<b>161</b>	<b>172</b>	<b>184</b>	<b>203</b>	<b>210</b>	<b>216</b>	<b>239</b>	<b>246</b>	<b>259</b>

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE).

A continuación se muestra la Cantidad de Firmas Beneficiadoras que procesan menos de 1000 fanegas por cosecha, las cuales muestran una tendencia creciente.

**Gráfico 6**  
Cantidad de Firmas Beneficiadoras que procesan menos de 1000 fanegas por cosecha y % Total - Cosechas 2004-05 a 2017-18



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE)



### **iii. El Exportador**

La función principal del exportador consiste en preparar y suministrar volúmenes de café a compañías importadoras y/o tostadoras que operan en los principales países consumidores. El país exporta cerca del 90 por ciento del café que produce, y su venta representa 15 por ciento de las exportaciones totales de café.

Al igual que los beneficiadores, los exportadores deben estar inscritos en un registro que lleva el Instituto del Café de Costa Rica y someterse a las disposiciones legales y reglamentarias. Existen alrededor de 30 firmas exportadoras, de las cuales, un 70% actúa en pequeña escala. Sin embargo, 95 por ciento de ellos usan los mercados de futuros para sus coberturas.

La utilidad que percibe el exportador también está regida por ley, y no podrá ser mayor a 2,5 por ciento del valor de la transacción cuando se compra asumiendo el riesgo de las fluctuaciones del mercado, y 1,5 por ciento cuando actúe simplemente como intermediario.

**Cuadro No.12**  
**Número de Firmas Exportadoras y Firmas Tostadoras de Café**

<b>Firmas</b>	<b>2008-09</b>	<b>2009-10</b>	<b>2010-11</b>	<b>2011-12</b>	<b>2012-13</b>	<b>2013-14</b>	<b>2014-15</b>	<b>2015-16</b>	<b>2016-17</b>	<b>2017-18</b>
Exportadoras	60	69	69	63	69	70	74	69	76	88
Tostadoras	46	47	48	50	57	56	59	66	51	54

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE).

### **iv. El Torrefactor**

Los torrefactores son propietarios de establecimientos dedicados al tostado, molido o cualquier otro proceso industrial del grano, así como a su comercialización en el ámbito nacional.

La labor de la torrefacción en Costa Rica data de 1920 a un nivel artesanal, siendo que la primera industria torrefactora se establece en 1923 cuando, la cual perdura hasta nuestros días: Café Volio. A ésta le siguieron Café Rey, en 1953, y Café Dorado, un año después. Más adelante se unieron nuevos torrefactores, hasta sumar 73 las empresas que se encuentran registradas actualmente.

El sector torrefactor está consolidado en la cadena de producción del café, pues tiene relación con los otros sectores de la actividad cafetalera, al recibir el

producto de los beneficios y procesarlo, para comercializarlo en el mercado interno o para exportarlo molido.

El mercado nacional es abastecido casi en un 100 por ciento por la torrefacción local, se produce café molido de dos modalidades, uno puro y otro mezclado con hasta 10 por ciento de azúcar. Este último, ha sido el de mayor demanda ya que representa el 70 por ciento del consumo, no obstante el gusto por la pureza ha ganado terreno en los últimos tiempos, gracias a un refinamiento de la demanda y una oferta cada vez más amplia de cafés especiales.

#### **v. Órganos de representación del sector**

La Ley N°2762 del 21 de junio de 1961 establece dos órganos principales de representación: el Congreso Nacional Cafetalero y la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa

En la actualidad el Sector Cafetalero costarricense utiliza un proceso de Asambleas Electorales para designar los Delegados al Congreso Nacional Cafetalero y conformar la terna de candidatos para la nueva Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica, ICAFE.

Según el artículo 110 de la Ley N° 2762<sup>14</sup>, el Congreso Nacional Cafetalero está integrado por las siguientes personas:

- a) Los representantes de los productores de café, según lo indicado en el artículo 109 de la Ley (29 considerando el período de la cosecha 2017-2018).
- b) Nueve representantes de los beneficiadores de café, elegidos en la Asamblea Nacional Electoral de Beneficiadores de Café.
- c) Seis representantes de los exportadores de café elegidos en la Asamblea Nacional Electoral de Exportadores de Café.
- d) Dos representantes de los torrefactores de café, elegidos en la Asamblea Nacional Electoral de Torrefactores de Café.
- e) Un representante del Poder Ejecutivo, asignado por este para tal fin.

Considerando lo anterior se tendría que el Congreso estaría integrado por 47

---

14

[http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=36867&nValor3=38867&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=36867&nValor3=38867&strTipM=TC)

delegados propietarios.

En el caso del sector productor, el proceso, que tiene fundamento en la Ley N° 2762, comienza con la realización de las asambleas regionales, en las que pueden participar todos los productores tanto personas físicas como jurídicas, registrados en el padrón electoral preparado por el ICAFE con base en las nóminas presentadas por las Firmas Beneficiadoras durante la cosecha respectiva.

De acuerdo con el artículo 109 de esta legislación, por cada 1.500 Productores de café debidamente registrados en las nóminas de ICAFE para la región correspondiente hay que elegir un Delegado Propietario y, por cada tres Delegados Propietarios, un Suplente.

Con base en los registros de la cosecha 2017-2018, el número de Delegados a nombrar por cada región electoral se indica a continuación:

**Cuadro N°13. Cantidad de Delegados Sector Productores<sup>15</sup>  
Año 2018**

<b>Región Electoral</b>	<b>N° Delegados Propietarios</b>	<b>N° Delegados Suplentes</b>
Coto Brus	3	1
Pérez Zeledón	5	2
Valle Central Occidental	7	2
Valle Central	2	1
Turrialba	2	1
Los Santos	9	3
Zona Norte	1	0
<b>TOTAL</b>	<b>29</b>	<b>10</b>

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE)

El Congreso debe nombrar de su seno y para la Asamblea correspondiente, a un presidente y dos secretarios, quienes ostentarán tal designación hasta la próxima Asamblea Ordinaria, cuando se efectuarán, en igual sentido, los nombramientos referidos.

<sup>15</sup> Datos suministrados por el señor Edgar Rojas Rojas, subdirector Ejecutivo del ICAFE.

No podrán ser miembros del Congreso Nacional Cafetalero quienes al celebrarse este sean integrantes de la Junta Directiva del ICAFE; no obstante, podrán asistir al Congreso en calidad de observadores, con voz, pero sin voto.

En la actualidad la junta Directiva del ICAFE<sup>16</sup> que tiene una vigencia del 2018 al 2020, está conformada por:

- 5 miembros propietarios y 4 miembros suplentes del sector productivo.
- 1 miembro propietario y 1 miembro suplente del sector beneficiador
- 1 miembro propietario y 1 miembro suplente del sector torrefactor
- 1 miembro propietario y 1 miembro suplente del sector exportador
- 1 miembro propietario y un suplente representante del Poder Ejecutivo
- 3 miembros representantes de la administración del ICAFE.

En total se tendrían 9 miembros propietarios integrando la Junta Directiva, ya que los miembros suplentes solo asisten en ausencia del titular. En el caso de los representantes de la Administración, asisten con voz, pero sin voto, la Directora y el Subdirector Ejecutivo; la Auditora solo asiste en caso de conocerse algún asunto de su competencia, además asiste una Secretaria de Actas permanentemente.

Por su parte, la reforma propone que el Congreso Nacional Cafetalero esté conformado por 65 Delegados Propietarios (18 más que la integración actual), quienes estarán distribuidos de la siguiente manera: 45 Delegados en representación del Sector Productor (16 más que la integración actual), 11 Delegados en representación del sector Beneficiador (2 más que la integración actual), 6 Delegados en representación del sector Exportador, 2 Delegados para el Sector Torrefactor y un representante del Estado.

La distribución de los 45 Delegados del Sector Productor por región será proporcional a la cantidad de Productores de cada una de ellas, conforme a la nómina de Productores de la cosecha inmediata anterior al año de la elección y considerando que todas las regiones queden representadas al menos por un Delegado al Congreso. Si quedaren plazas sin llenar, la distribución de las mismas se hará a favor de las regiones que tengan el mayor subcociente y residuo mayor.

Cada región electoral nombrará, mediante elección nominal, a un representante ante el Congreso Nacional Cafetalero. Asimismo, todas las regiones tendrán al menos un Delegado Suplente, en donde la designación será un Delegado

---

<sup>16</sup> <http://www.icafe.cr/icafe/junta-directiva/miembros-de-la-junta-directiva/>

Suplente por cada 3 Delegados Propietarios; en todos los casos, los Productores postulados deberán estar debidamente registrados en las nóminas del Icafé para la región correspondiente.

Los Delegados al Congreso serán nombrados por períodos de cuatro años. Para su nombramiento el ICAFE deberá organizar Asambleas Regionales de Productores y Asambleas Nacionales de los Sectores Beneficiador, Exportador y Torrefactor. En estas mismas Asambleas se nombrarán los representantes de cada sector ante la Junta Directiva de ICAFE, mismos que para su designación deberá atenderse el criterio de los volúmenes de café producido en cada región.

En lo que respecta a los miembros de la Junta Directiva, la propuesta señala que los representantes del sector Productor serán nombrados directamente en las respectivas Asambleas Regionales de Productores, las cuales se efectuarán en cada una de las regiones cafetaleras. Las cinco regiones electorales que tengan la mayor participación de Productores dentro del proceso de votación a escala nacional, tendrán derecho cada una a un representante propietario ante la Junta Directiva. Los miembros suplentes uno y dos del sector Productor se elegirán de las dos regiones electorales que no nombraron miembro propietario; quedando electo en su respectivo orden el representante de la región que tuvo mayor participación. Para el caso de los Sectores Beneficiador, Exportador y Torrefactor, el nombramiento se realizará de manera directa en las Asambleas Nacionales de estos sectores, respetando la mayoría de votos recibidos.

La reforma dispone que la Junta Directiva dictará su propio reglamento de sesiones y devengarán dietas la totalidad de sus miembros propietarios, así como los miembros suplentes del Sector Productor -quienes representan en todas las sesiones a las dos regiones electorales que no cuentan con miembro propietario-conforme a las reglas del cálculo establecidas en la Ley N ° 3065, sobre el pago de dietas a directivos de instituciones autónomas, de 20 de noviembre de 1962, y sus reformas.

#### **d) Otras reformas**

Otras reformas muy puntuales que plantea el proyecto tienen que ver con:

El reconocimiento legal de la figura del recolector de café, que para los efectos se considerará la persona que bajo su propia voluntad e independencia, recolecta el grano y que por la índole de sus funciones se considera un trabajador atípico.

- La eliminación de la figura de la Bolsa del Café de Consumo Nacional, de manera que los comerciantes y torrefactores de café podrán abastecerse

de este producto mediante la celebración de contratos de Consumo Nacional debidamente inscritos ante el Instituto del Café de Costa Rica.

- La sustitución de concepto de fanega, por la denominación de dos dobles hectolitros.
- La posibilidad de que el ICAFE pueda sancionar y clausurar las instalaciones de los agentes económicos según corresponda.
- La sustitución en esta Ley y en todas las leyes conexas, de la Oficina del Café por Instituto del Café de Costa Rica.
- La declaratoria de zona cafetalera para aquellos predios de la provincia de Limón ubicados en alturas superiores a los trescientos metros sobre el nivel del mar, siendo que, como se mencionó, los propietarios de las plantaciones actuales y futuras localizadas en dicha zona, tendrán derecho a todos los beneficios crediticios, de asistencia técnica y de otro tipo de que disfrutaban los productores de las demás zonas del país.

Finalmente y de acuerdo con lo señalado por el Icafé<sup>17</sup>, con la reforma, se pretende promover mecanismos innovadores que mediante la participación activa de todos los sectores, permita renovar los procesos de comercialización y esquemas de control de trazabilidad, y aumentar la producción de café de una manera sostenible desde el punto de vista económico, social y ambiental, para mantener competitivo el café de Costa Rica en el mercado internacional.

Elaborado por: MLC  
/\*lsch// 27-06-2019  
C. Arch.

---

<sup>17</sup> Oficio **DEJ/224/2019**, Heredia, 21 de marzo de 2019, Ing. Edgar Rojas Rojas, Sub Director Ejecutivo, ICAFE.