ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA

COMISIÓN PERMANENTE ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA Y EDUCACIÓN

LEY PARA DECLARAR EL CAFÉ DE COSTA RICA COMO SÍMBOLO PATRIO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y CULTURAL DE NUESTRO PAÍS.

EXPEDIENTE N° 21640

DICTAMEN UNÁNIME AFIRMATIVO
28 NOVIEMBRE DE 2019

SEGUNDA LEGISLATURA
DEL 1° DE MAYO DE 2019 AL 30 DE ABRIL DE 2020

SEGUNDO PERÍODO DE SESIONES ORDINARIAS
DEL 1° SEPTIEMBRE DEL 2019 AL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2019

ÁREA DE COMISIONES LEGISLATIVAS

DEPARTAMENTO DE COMISIONES LEGISLATIVAS

DICTAMEN AFIRMATIVO UNÁNIME

Los suscritos Diputados y Diputadas, miembros de la Comisión Permanente Especial de Asuntos Ciencia, Tecnología y Educación, presentamos el siguiente Dictamen Afirmativo Unánime sobre el proyecto *"*LEY PARA DECLARAR EL CAFÉ DE COSTA RICA COMO SÍMBOLO PATRIO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y CULTURAL DE NUESTRO PAÍS*",* Expediente Nº 21640*,* iniciativa del diputado Wagner Jiménez Zúñiga, publicado en La Gaceta N° 199, Alcance N° 229 del 21 de octubre de 2019, con base en las siguientes consideraciones.

1. Antecedentes

Al café se le ha denominado "El Grano de Oro" debido a la prosperidad económica que le ha traído a Costa Rica. En los últimos 100 años, el café ha transformado a nuestro país de una Época Colonial a una república opulenta y cosmopolita. Las familias fundadoras poseían las fincas más grandes, lo que produjo una oligarquía del café. Atraídas por el trabajo en las plantaciones del café, cientos de familias de Europa y las Américas vinieron a Costa Rica entre los últimos años de 1800, y los primeros de 1900, y recibían tierras a cambio de trabajar en las fincas. Estas familias crearon la clase media más democrática de toda Centroamérica.

Costa Rica fue el primer país centroamericano que estableció esta floreciente industria. Destacadas personalidades contribuyeron con el desarrollo del cultivo y se ha asignado al padre Félix Velarde como el primer sembrador, quien, en 1816, hace referencia a que posee un solar con plantas de café. El primer cafetal estuvo 100 metros al norte de la Catedral Metropolitana, en el cruce de la avenida Central y calle Cero.

Varios factores favorecieron el establecimiento del "Grano de Oro". Los lugares alrededor de los cuales se hicieron las primeras plantaciones se caracterizaban por suelos de origen volcánico, sumamente fértiles; una temporada lluviosa y otra seca, temperaturas relativamente uniformes y favorables a lo largo de todo el año para el desarrollo de la planta.

Luego de la Independencia en 1821, los gobiernos municipales fueron los primeros en incentivar este cultivo con políticas de entrega de plantas y concesión de tierras a quienes mostraran interés en este sector. La Municipalidad josefina, pionera en ese esfuerzo, fue pronto emulada por los cuerpos administrativos de otros asentamientos: Cartago y Tres Ríos.

Los jefes de Estado don Juan Mora Fernández y don Braulio Carrillo apoyaron la actividad cafetalera y vieron en el café el producto que generaría un movimiento económico para beneficiar nuestra economía y que permitió el desarrollo económico y social de Costa Rica. A Don Mariano Montealegre se tiene como el principal impulsador del cultivo entre 1830-1840.

Conforme crecían las primeras plantas se incrementaba el interés de los costarricenses por su cultivo. Ya en 1821, se contaba con diecisiete mil cafetos en producción, habiéndose efectuado la primera exportación de dos quintales de café a Panamá en 1820. Alrededor de 1840, don Braulio Carrillo decretó que las tierras al poniente de San José, en Pavas, se dedicaran a siembras de café. El Jefe de Estado pensaba que el Gobierno debía dirigir la política cafetalera y encargarse de buscar mercados y que el más importante era el inglés. Por eso, paralelo al apoyo de la siembra ordenó construir el camino al Atlántico que le permitiría a Costa Rica tener una ruta directa hacia los puertos británicos.

La exportación del café

Transcurrieron algunas décadas entre la introducción del café y su consolidación como producto de exportación. En ese lapso las autoridades de Costa Rica tomaron una serie de medidas para impulsar esta industria, entre las que destacan: 1821: la Municipalidad de San José distribuye plantas de café gratis entre los vecinos; 1825: el Gobierno exime al café del pago del diezmo; 1831: la Asamblea Nacional decretó que cualquiera que cultivara café por cinco años en tierra baldía podría reclamarla como suya.

La exportación del café se desarrolló desde 1832, cuando el señor George Stiepel, que comerciaba con Inglaterra, hizo su primera venta por medio de Chile. El comercio del café con Europa se consolidó en la década de 1840, luego de que el inglés William Lacheur arribara en el velero The Monarc a Caldera y de visita en San José negociara la compra de la cosecha de don Santiago Fernández Hidalgo, uno de los principales cafetaleros de la época y dueño del fundo “El Laberinto”.

En 1841, el buque Alción vino de Londres con mercaderías consignadas al señor Stiepel por 38079 pesos, la mitad de las importaciones de 1841, por Puntarenas. A falta de mejores opciones, Fernández se arriesgó a dar su café al extranjero y el que había comprado a otros productores con el compromiso de que Lacheur regresaría trayendo las ganancias de la venta del producto. El inglés cumplió su promesa y en 1845, regresó con dinero y más barcos. Fernández se convirtió en el primer exportador del café de Costa Rica hacia el viejo mundo.

Pero la labor de Fernández no se quedó ahí: impulsó la introducción de métodos más eficaces para el procesamiento (beneficiado) del café; financió la apertura de una vía a Sarapiquí y la habilitación del puerto de Tárcoles para el comercio exterior. Con la caída de Carrillo, en 1842, se terminó de dirigir la política cafetalera, se olvidó gestionar rebajas de impuestos en puertos ingleses y se suspendió la construcción del camino al Atlántico. Esto obligó al naciente comercio cafetalero a utilizar Puntarenas y la ruta del Cabo de Hornos, lo que significaba pagar un flete de cinco libras por tonelada cuando por Matina, Limón, hubiera costado de treinta a cuarenta chelines.

El floreciente negocio cafetalero condujo al rápido establecimiento de compañías comerciales que exportaban el café a Europa y al mismo tiempo importaban del

viejo continente mercancías manufacturadas: máquinas de moler maíz y trigo, planchas de hierro, etc. que comercializaban en suelo costarricense. La mayor parte de los integrantes de esos consorcios eran jóvenes con espíritu emprendedor que, aunque no contaban con gran capital estaban dispuestos a dar mayor estabilidad a las compañías con sus fincas, las cuales pasaban a ser parte del fondo de aquellas. Un ejemplo, prístino lo constituyó la asociación de Juan Rafael Mora y Vicente Aguilar.

Con la conclusión del camino a Puntarenas, en 1846, que revolucionó el comercio del café ya que permitió sustituir las mulas por carretas, el grano se constituyó en el único producto de exportación de Costa Rica, hasta 1890, y en el pivote de la economía nacional. Durante ese período su cultivo se extendió a tierras del occidente del Valle Central, aptas para el cultivo por sus características de topografía y clima y conexión con esa carretera por caminos secundarios.

Pronto se sumaron nuevos nombres a la estirpe caficultora, entre los cuales no faltaron extranjeros: Hipolite Tournon, Emilio Challe, los hermanos Lindo, Jorge Seevers, MaxKoberg, los hermanos Rohrmoser, familia von Schroter, hermanos Castro, Wilhelm Peters, etc. Tampoco hay que olvidar a los cafetaleros criollos: Florentino Castro, los Montealegre, Ortuño, Bonilla y González Flores, etc. Muchos de ellos no solo asumieron el reto de producir café de calidad en zonas de rancia tradición, sino que formaron fincas en el levante del Valle Central, una vez que el ferrocarril al Atlántico facilitó la colonización de esa zona en las postrimerías decimonónicas.

El café de Costa Rica era exportado con marcas acreditadas que bautizaban su propio producto según su gusto. El grano era de tal calidad que no necesitaba de un gran aparato promocional para su colocación en los mercados. Esa excelencia se derivaba de un continuo mejoramiento en las técnicas de beneficiado y en la introducción ininterrumpida de mecanismos cuyo efecto benéfico en la calidad del cafeto era conocido. La puesta en práctica de nuevas técnicas en el beneficiado coincidió con la consolidación del mercado europeo consumidor del café costarricense.

En los albores de la actividad cada productor secaba el café en su patio, lo descascaraba de forma manual con “pilones” y lo destinaba al consumo familiar. A finales de la década de 1830 el beneficiado dio un giro radical cuando don Buenaventura Espinach Gaul, catalán con experiencia en minería, construyó un patio pavimentado y el primer beneficio húmedo al sur de Cartago, en la finca “El Molino”.

Una de las principales innovaciones del beneficiado húmedo fue la fermentación de la fruta durante su procesamiento, ya que el sabor del café mejoraba sensiblemente. Conforme los grandes caficultores pararon mientes en la necesidad de aumentar la calidad del producto que se exportaba, el beneficiado húmedo se fue extendiendo hasta adquirir carta de legitimidad. Gracias a la calidad del grano, los cafetaleros costarricenses pudieron hacerle frente a las crisis que se presentaron en el último

cuarto del siglo XIX. A pesar de los bajos precios, el grano nacional, a diferencia de otros de menor calidad, encontró un nicho seguro en el mercado internacional que se ha consolidado con el paso del tiempo.

En las primeras décadas del siglo XX fueron muchas las invenciones introducidas para reducir el tiempo de beneficiado y aumentar la calidad del café: sobresalieron las máquinas secadoras (guardiolas), despulpadoras, pulidoras y clasificadoras.

Como no todos los productores tenían la capacidad económica para invertir en la instalación de beneficios húmedos, se fue conformando un grupo de beneficiadores que recibía la cosecha de muchos productores pequeños. Estos empresarios establecieron normas muy estrictas para la recepción del café de sus clientes; entre ellos sobresalieron, Luisvon Schroter, Juan y Adolfo Knöhr, Hipolite Tournon, Juan Dent, los hermanos Lindo, Florentino Castro y Julio Sánchez Lépiz.

La mecanización de la agroindustria del beneficiado continuó a lo largo de todo el siglo XX. Con la extensión del área cultivada creció proporcionalmente la capacidad de las plantas beneficiadoras, y aunque la mayoría seguía siendo de tamaño relativamente pequeño, unos cuantos podían procesar hasta cuatro mil fanegas en las postrimerías decimonónicas.

El número de establecimientos también aumentó a raíz de la expansión cafetalera hacia los extremos de la depresión tectónica central; en esos sitios se establecieron plantas para facilitar el acarreo de la fruta hasta los centros de recepción. Hasta la década de 1920, la mayor parte del café se transportó en carretas tiradas por bueyes; a partir de esa fecha, las sistemáticas mejoras en el transporte devino en el crecimiento de la superficie cubierta por cada recibidor y en la consiguiente competencia por captar la mayor cantidad posible de clientes.

Con la colonización de las regiones sur, norte y noroeste de la depresión tectónica central, las casas comercializadoras establecieron recibidores de café y plantas de procesamiento en los frentes de colonización, que, si bien en las primeras décadas del siglo XX fueron pioneras en esas regiones, con el tiempo encontraron competidores en otras compañías o en los mismos productores organizados en entidades cooperativas.

El tipo de cafetos

Respecto a las variedades de café utilizadas, las siembras establecidas a mediados del siglo XIX eran básicamente de la variedad Typica o criollo de la especie Arábica. Este tipo se caracterizaba por su porte alto y una productividad elevada relacionada, en alguna medida, con que durante esa primera etapa no era extraño que los cafetales se cultivaran expuestos, total o parcialmente al sol.

Sin embargo, también plantaciones con sombra se han mantenido desde el siglo XIX hasta la actualidad. En un principio, se siguió utilizando el Typica. Como los cafetos eran altos y frondosos se procuraba guardar una distancia adecuada entre

ellos, que en la mayoría era de tres varas en cuadro; eso hacía que la densidad por unidad productiva fuese relativamente baja.

Los productores realizaban una serie de actividades tendientes a lograr una mayor productividad: poda, palea, abonado, tanqueado. Con la primera 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. Desde 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 por unidad 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.

Historia de los boletos de Costa Rica

Hacia mediados del siglo XIX, la circulación monetaria en Costa Rica era bastante heterogénea y escasa. Después de la Independencia se adoptó el sistema monetario español, compuesto por reales (plata), escudos y onzas (oro). Sin embargo, el Estado costarricense fue incapaz de proporcionar la cantidad de moneda necesaria para las transacciones comerciales, por lo que se recurrió a la autorización de la circulación de monedas extranjeras, muchas veces habilitadas por el Gobierno mediante la acuñación en ellas de resellos.

A partir de la década de 1840, el café inyectó moneda a la economía costarricense, a través del financiamiento de las cosechas con capitales provenientes del exterior.

Sin embargo, la escasez de moneda propia siguió siendo la constante, sobre todo porque el auge cafetalero provocó, también, un aumento en el volumen de las transacciones comerciales, tanto internas como con el exterior, del consumo y, por consiguiente, en la necesidad de metálico para realizarlas. Además, la especialización productiva que se dio con el café generó un alza de precios de la tierra, la mano de obra y los víveres, ya que una parte importante de la tierra se dedicó al cultivo del café, lo que provocó que se dejaran de cultivar los productos de consumo básico y se desarrollara un comercio de víveres. En estas circunstancias, la producción de metales de las Minas del Aguacate y la acuñación por parte de la Casa de la Moneda fueron insuficientes para suplir el circulante necesario.

Como solución a la falta de moneda, se adoptó la ya citada habilitación de monedas extranjeras y la utilización de una especie de moneda privada, llamada boleto, emitida por empresas privadas, inicialmente cafetaleras. La palabra “boleto” deriva de boleta, especie de vale o contraseña. Era fabricado en diversos materiales (bronce, cobre, latón, aluminio, baquelita, plástico, cartón, etc.) y se entregaba a los cogedores de café por cada cajuela del grano que recolectaban.

En Costa Rica, cafetaleros grandes, medianos y pequeños acuñaron boletos que expresaban la cantidad en cajuelas de café, medidas y canastos, los cuales se les entregaban a los cogedores, según la cantidad de café recolectado y estos los cambiaban por el dinero correspondiente el día de pago. Otros cafetaleros, dedicados también al comercio, pusieron valor a los boletos sobre la base del sistema monetario vigente en cada época.

2. Consideraciones de fondo

1- El declarar el café de Costa Rica como símbolo patrio, entre los aspectos más sobresalientes será que ayudara a conservar rasgos que socialmente son aceptados.

2- Permitirá aumentar el sentimiento de identidad nacional a partir de la vivencia de valores, tradiciones, creencias y costumbres más significativas del país.

3- Con la creación de este nuevo símbolo patrio se resaltan, los momentos históricos más importantes que gracias al cultivo del café han sido pilares en la conformación de la nación costarricense.

4- El café de Costa Rica como símbolo nacional, dentro de sus atributos constituye un concepto cultural y natural de nuestra nación y permite proveer la identidad para diferenciarnos de otros países.

5- Los símbolos nacionales permiten conocer las raíces nuestras, pero la vivencia de ellas nos identifica como miembros de una comunidad y por tal razón consideramos que el café debe convertirse en un símbolo patrio.

3. Recomendación Final

Esta Comisión recomienda que el proyecto de “LEY PARA DECLARAR EL CAFÉ DE COSTA RICA COMO SÍMBOLO PATRIO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y CULTURAL DE NUESTRO PAÍS*”,* expediente Nº 21640, de conformidad con lo señalado en las consideraciones anteriores, sea aprobado por el Plenario Legislativo.

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA
DECRETA:

LEY PARA DECLARAR EL CAFÉ DE COSTA RICA COMO SÍMBOLO PATRIO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y CULTURAL DE NUESTRO PAÍS

ARTÍCULO 1- Se declara el café de Costa Rica como Símbolo Patrio en el Desarrollo Económico, Social y Cultural de Nuestro País.

ARTÍCULO 2- Se instruye al Ministerio de Educación Pública para incluir en los programas de estudio correspondientes el café de Costa Rica como símbolo patrio.

Rige a partir de su publicación.

DADO EN LA SALA DE SESIONES DEL ÁREA DE COMISIONES LEGISLATIVAS V, EN SAN JOSÉ, A LOS VEINTIOCHO DÍAS DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DIECINUEVE.

Wagner Alberto Jiménez Zúñiga

Óscar Mauricio Cascante Cascante

Laura Guido Pérez

Mario Castillo Méndez

Mileidy Alvarado Arias

Silvia Hernández Sánchez

Sylvia Patricia Villegas Álvarez

DIPUTADAS Y DIPUTADOS

Parte expositiva: Iván Chacón Vargas
Parte dispositiva: Nancy Vílchez Obando
Leído y confrontado: nvo/emr