

Pi-017588

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:

OBSERVATORIO HISTÓRICO DE LOS MERCADOS

NACIONALES E INTERNACIONALES DEL CAFÉ

TEMA: FIJACIÓN DE PRECIOS INTERNOS DEL CAFÉ: 1900-1990

RESPONSABLE: MARGARITA TORRES H.

Fijación de precios internos del café

Consideraciones metodológicas

En las tres primeras décadas del siglo XX se hicieron manifiestas una serie de problemáticas inherentes al negocio del café, sobre todo en lo referente a los precios que recibían los productores directos por la entrega de la cereza en los beneficios. De allí que el presente trabajo aborde esta temática a partir de los siguientes objetivos:

- a. Analizar la forma en que se determinaba la fijación de precios internos del café en Costa Rica para los distintos momentos del período 1900-1990.
- b. Determinar los factores agroeconómicos, técnicos (calidades), sociales y legales en la formación de los precios internos del café en Costa Rica: 1900-1990
- c. Establecer los canales de discusión y decisión para la fijación de precios internos del café en Costa Rica: 1900-1990.

Para lograr estas metas se procedió a realizar una búsqueda de fuentes tanto primarias como secundarias, en primer lugar se trabajó con los avances parciales de investigación del proyecto “La dinámica social de la producción cafetalera en Costa Rica: los conflictos entre los pequeños y medianos productores y beneficiadores (1914-1948)”, para determinar el estado de la cuestión y poder precisar lo que ya se conocía acerca del tema, así como para determinar los ejes de análisis que eran factibles de abordar dentro de este nuevo proyecto.

Así, y partiendo de lo ya se sabía, se procedió a una revisión de fuentes primarias en el Archivo Nacional de Costa Rica (ANCR) y en la Biblioteca

Nacional, concretamente en la Hemeroteca. Se revisó la serie Congreso tanto cronológica como temática y en la Hemeroteca los siguientes periódicos:

Diario de Costa Rica: 1920-1929, 1931-40.

La Tribuna: 1925-1931

Nueva Prensa: 1930

Se revisó la Colección leyes y decretos en lo concerniente al café, sobre todo para el período 1933-1981 y la documentación disponible en la Biblioteca de ICAFE.

Es preciso mencionar que en algunos casos la revisión de periódicos fue muy difícil tanto por el mal estado de algunos documentos como por que otros no estaban a disposición del público ya fuera porque los estaban microfilm ando, o por el estado casi de desintegración en que se encuentran.

A. En el juego del mercado

En la historia del café de Costa Rica encontramos sectores sociales que se han desarrollado amparados al cultivo, al procesamiento y a la comercialización del fruto. Sin embargo, pese a la tradicional historiografía que presenta el desarrollo armonioso en estos sectores y entre ellos, ya es de sobra conocida

la posición teórica de los historiadores que estudiando de fondo el “mundo del café” han superado dicha creencia y hoy se establece clara y fundadamente que este mundo presentó tanto el conflicto como la cooperación, dentro de un sistema hegemónico que implicaba explotación y dominación.¹

Como ya se sabe, los tres agentes básicos internos, en la producción cafetalera costarricense son: el peón, el pequeño y mediano productor y el beneficiador, correspondientes al trabajo asalariado, producción mercantil simple y el capital. El grupo fundamental de esta economía cafetalera es el de pequeños y medianos productores y ellos son los que van a luchar por mejorar el precio que el beneficiador les paga por el café en cereza, lo que establece una consideración de precisión,

“ la mayoría (de los productores) son campesinos productores mercantiles, pero su franja superior es más bien una especie de mediana burguesía, o sea, que se apropia de plusvalía. En este sentido, el eje de las relaciones de producción se sitúa en el vínculo entre los productores mercantiles y los beneficiadores-exportadores. En esta relación el productor mercantil es explotado por el capital; es decir, se

¹ Véase al respecto el artículo de Víctor Hugo Acuña “Clases sociales y conflicto social en la economía cafetalera costarricense: productores contra beneficiadores 1932-36” En: Revista de Historia. (Heredia,UNA,

establece una relación de extracción de plusproducto. Así la articulación entre la producción mercantil y el capital es la relación social fundamental de la producción cafetalera y, en consecuencia, la fuente originaria de la contradicción social.²

Recalcando que esta es la contradicción fundamental y más relevante, veamos como se fueron articulando las fuerzas para fijar los precios internos del café de manera que se lograran satisfacer las demandas de un precio justo de parte de los productores y manteniendo un margen de ganancia de los beneficiadores, tarea que dicho sea de paso no resultó nada sencilla y permaneció por varios años como el principal diferendo entre las relaciones productor-beneficiador.

Para 1922, se localizan importantes esfuerzos de los productores por lograr un precio igualitario entre los beneficiadores que compran café en fruta, así el 28 de febrero los vecinos de San Juan de Tibás y Santo Domingo de Heredia publican un espacio pagado en el Diario de Costa Rica donde apuntan que lo mínimo que esperan por su cosecha es un precio de 50 colones fanega y tienen indicios que varios beneficiadores han firmado recibos por ese precio.

número especial, 1985) Pp. 181-206.

² Ibidem., p. 185

Este proceder fue común y constante como medio de expresión entre los productores, aunque se utilizó, ocasionalmente en este período, la reunión y discusión de problemas.

El 26 de febrero de ese mismo año se celebró una reunión de cafetaleros en la Escuela Normal de Costa Rica a la cual asistieron una 200 personas, desde el Presidente de la República hasta “Trabajadores de pie en el suelo y sin chaqueta”, con el objetivo de analizar si conformaban una asociación de productores. Tomando en cuenta que había un abierto descontento por la forma en que se fijaba el precio, que era de manera unilateral de parte de cada uno de los beneficiadores y sin tomar en cuenta ni el parecer de los productores, ni los costos de producción, ni el riesgo en la inversión que ellos realizaban, así como por la manera en que se hacía el pago: un adelanto en el momento de la entrega del producto y luego de realizaba la venta del producto ya procesado en el exterior se procedía a liquidarlos, y en ocasiones esto sucedía cuando ya habían entregado la cosecha de otro año.

De allí que algunos productores emitieran fuertes quejas contra este sistema de fijación y pago del café, concretamente el Lic. Andrés Venegas manifestó que “los beneficiadores lo que hacían era robarles” si se tomaba en cuenta la

diferencia de precios en los que compraban el café en cereza y en los que lo vendían al mercado exterior. Por ello solicitó que el gobierno exigiera a los cónsules el precio del grano en el exterior y que dichos precios fueran publicados en La Gaceta, de igual manera pidió “prohibir las confabulaciones” en la fijación del precio por medio de que se hiciera entre productores y beneficiadores, con la aprobación del gobierno, a la vez que se consiguiera con el Banco Internacional dinero a un interés módico con prenda agraria del capital; es decir que se fijaran los precios de común acuerdo. En esta misma reunión los productores de Heredia establecieron que no permitirían que el café lo pagaran ese año a menos de 50 colones, puesto que ya don Julio Sánchez había prometido no pagarlo a menos de ese precio.³

Los productores de Heredia continuaron se lucha en pro de una más justa retribución por se producto y contaron con el apoyo de sus homólogos de otros lugares, así unos productores de café de San José acotaron lo siguiente,

“Mientras los productores de nuestro máspreciado grano luchan y se esfuerzan aisladamente en el resto del país, por conseguir un precio halagador que satisfaga en parte sus naturales esperanzas, los de

³ Diario de Costa Rica. 28 de febrero de 1922, p.5

aquella provincia unidos y compactos como una sola entidad se enfrentan valerosamente a las bastardas ambiciones de algunos de los beneficiadores, y acuerdan a una sola voz, no aceptar liquidación alguna que no sea con la base de cincuenta colones la fanega".⁴

Entre las razones que esgrimieron para no aceptar menos del mencionado precio, establecieron que si beneficiadores como Julio Sánchez, Florentino Castro, Guillermo Peters, Sixto Rodríguez (en Palmares) y los señores Orlich (en San Ramón) y en general todos los de la zona de Tres Ríos establecieron ese precio lo hicieron con la seguridad de que era del todo justo y equitativo puesto que ellos no iban a perder dinero en sus negocios.

Entre otras cosas agregaron los quejosos que una importante casa exportadora compra café a la razón de 14 dólares quintal puesto en San José, corriendo a cargo de ellos los gastos de fletes, impuestos de exportación y embarque; por lo tanto tomando en cuenta esa información ellos consideran que están en su derecho de exigir que se les liquide a 50 colones, incluso alegan que si los anteriores beneficiadores pagan el café a ese precio, no hay razón para que otros no lo hagan.

⁴ Diario de Costa Rica. 1 de marzo de 1922, p.5

Incluso alegan que si bien los beneficiadores tienen dinero, ellos poseen el producto y “más podemos hacer con él que aquellos con su dinero”.⁵

Los beneficiadores no se quedaron sin hacer nada frente a las quejas de los productores, sobre todo les molestó sobremanera que los llamaran ladrones y mantienen que ellos mantienen ese sistema porque desconocen el precio en que se les pagará por el producto en el mercado exterior, a su vez el Presidente de la Asociación de Cafetaleros: Andrés Venegas alegó

(ladrones) “Esta es la palabra que ha producido escozor a los señores beneficiadores y en cambio lo nos produce escozor a los cafetaleros es el bajo precio que ellos pagan....La palabra a producido un gran revuelo a los señores de la Cámara de Agricultura, a los beneficiadores. Ellos sabrán porqué...A mi parecer lo pertinente hubiera sido demostrar que no existe la indebida explotación y entonces la palabrita hubiera quedado volando en el aire como una hoja seca sin sabia, ni sustancia....Al lado de una gran fortuna se ve siempre un beneficio de café.....¿Cómo se hacen esas grandes fortunas?. Pues pagando un infimo precio por el café en fruta y vendiendo al café

⁵ Loc.Cit.

beneficiado a un alto precio en oro que al cambio corriente dan una gran ganancia.”⁶

Después de estos acuerdos los productores se dieron a la tarea de vigilar los precios pagados por su café, publicándose los precios de manera bastante constante en los diarios nacionales, así constata que don Oscar Rohmoser paga a 50 colones y Tomás Guardia en su finca La Granadilla, en Curridabat paga a 53 pesos la fanega. Pero algunos ofreciendo menos como en el patio El Molino, en Cartago donde Mr. Minor C. Keith estaba efectuando liquidaciones a razón de 48 colones, dato desmentido por el señor Manuel Montejo apoderado de Keith.

El caso que se reportó donde menos pagaban por el café fue el Cachí, Lindo Brothers estaba efectuando liquidaciones a 40 colones la fanega. Aunque sigue manteniéndose la postura de no aceptar menos de los cincuenta colones en San Joaquín, La Rivera y Río Segundo.

Como se había manifestado, los cafetaleros deseaban conocer el precio de venta del café en el exterior como indicador del precio interno, sobre todo para calcular el precio que debería pagarse por el café en fruta, así que reiteran la

⁶ Diario de Costa Rica. 7 de marzo de 1922, p.8

solicitud, ahora al Secretario de Estado en los Despachos de Relaciones Exteriores y Carteras anexas para que se sirva dar instrucciones a los cónsules donde se venda café de Costa Rica para que remitan a esa Secretaría informes respecto a como se vende el producto, detallando las ventas y los nombres de los respectivos beneficiadores. Se indicaba que los informes no solo debían referirse a la cosecha actual y las futuras, sino también a la pasada 1920-21 en la cual los beneficiadores de la Cámara de Agricultores decretaron pagar a 34 colones la fanega.

Ante esta petición el Lic. Alejandro Alvarado Quirós, Secretario del mencionado despacho aclara que desde 1921 se reciben los informes de los cónsules de New York y Londres donde se detallan los precios de los productos costarricenses vendidos allí y que pueden ser consultados en la Dirección General de Estadística, pero indica que no se puede registrar las ventas de los sacos de café correspondientes a cada uno de los beneficiadores sobre todo porque los cónsules sirven ad honorem y sobre todo porque muchas veces los beneficiadores no son los exportadores del grano.

Como vemos los problemas se dieron, entre otras cosas por la fijación de precios y la manera en que se efectuaba, es decir, el precio fijado

exclusivamente por el comprador, sin intervención del productor hacía muy visible que una de las partes era la mayor favorecida, además como el cafetalero no sabía a como se vendía el producto en el extranjero no podía juzgar si éste era justo y equitativo o no lo era, descontando claro está, los gastos propios de beneficiado y la ganancia del beneficiador.

En las regiones cafetaleras más alejadas del Valle Central, también se emitieron quejas en contra de este sistema de fijación de precios, en 1924 dan a conocer que se les está pagando cinco y hasta diez colones menos por fanega que el precio fijado en San José y recuerdan a los exportadores que el precio corriente que se pagaba habitualmente era de dos colones menos por fanega del precio fijado en San José, sobre todo porque el café de Turrialba es el primero en llegar a los mercados extranjeros cuando se encuentran sin existencias del grano para la venta y que por ese motivo aprovechan buenos precios en el exterior, viniendo esto a reponer la inferioridad que según los beneficiadores existe entre la fruta de la Meseta Central y la de Turrialba.

Junto a la fijación del precio interno, los productores están descontentos por la medición de la fruta en los beneficios, la cual consideran que tiene “copetes” y

que esto aumenta la injusticia de la cual son objeto por parte de los beneficiadores; además del sistema de liquidación.

Un año después, en 1925 la fijación del precio no revistió la tirantes de años pasados, para marzo de ese año se liquidó en Tres Ríos a razón de 110 colones algunas partidas y las otras a 100. Esto se logró porque los beneficiadores comprendieron que la industria del café no se podía desarrollar entre relaciones tan conflictivas, por lo que

“han comprendido que el interés de ellos es cosa común y del avenimiento de las dos clases han de resultar positivos beneficios.”⁷

Sin duda, el precio alcanzado por el café en ese año disipaba un poco el problema de la forma en que se fijaba, cosa que no sucedía cuando el precio era bajo y los beneficiadores no estaban dispuestos a disminuir sus ganancias.

Un elemento que hasta ahora no hemos insertado en la discusión es el tiempo que se demoran los beneficiadores en fijar el precio del café, ya que los

⁷ Diario de Costa Rica. 7 de marzo de 1925, p. 5

pequeños productores alegan que les molesta la tardanza en que los beneficiadores lo fijan, ya que les impide tener certeza en la inversión realizada, puesto que ni aún en el momento de entregar su producto saben a ciencia cierta cual va a ser el precio final del grano, ante lo cual alguno, sobre todo los más pequeños que no pueden hacer frente a los intereses de los adelantos y a la inversión que demanda el cafetal⁸.

Esta situación se agrava por el hecho de que los beneficiadores acostumbraban cobrar intereses por el dinero que adelantaban a los productores, una solicitud pública que realizan los cafetaleros de Tres Ríos a los compradores de su café para que actúen con más justicia en el precio que fijan y en la forma en que lo establecen patentiza lo siguiente,

“No es equitativo fijar el precio a 80 colones por fanega, cuando en los mercados cafetaleros de Londres y estadounidenses, los precios han estado alternando entre 155, 160, 170 y hasta 180 chelines y conforme han ido llegando las remesas de nuestro grano de oro, han ido cotizándose a precios halagadores, que dejan margen para pagarlo a 100(.....) si por ejemplo, tomamos como término medio de cotización el

⁸ Según una información de la época a un pequeño productor le cuesta asistir los cafetales, el precio de las deshieras por manzana es de 25 colones, más la descumbra, despaltar, apodar, deshijar, recolecta de la

precio de 160 chelines, veremos que le queda al exportador por cada quintal, poco más o menos, deduciendo los gastos de beneficio, 60 colones de utilidad, más el rendimiento que queda por cada fanega ya beneficiada y el interés del 1% que estos señores cobran por adelantar dinero.”⁹

Sin duda el conocimiento de los precios del café en el mercado exterior, era una variable que los productores tenían para asegurarse un mejor precio para su producto y con el cual trataban de incentivar la unión de los otros pequeños y medianos productores para lograr su cometido. Entre otras de las razones que esgrimieron los productores era que los beneficiadores si estaban en capacidad de pagar su café a 100 colones de acuerdo a los informes oficiales enviados por el Cónsul de Costa Rica al Ministerio de Relaciones Exteriores, además establecen que una fanega de café en cereza da más o menos un quintal de grano de primera y un sobrante de segundas y tercerillas que vienen a aumentar su utilidad. A la altura de 1926, se manifiesta la necesidad de que los precios del café se fijen definitivamente de acuerdo al mecanismo a

fruta, acarreos y demás

⁹ Diario de Costa Rica. 16 de febrero de 1926. P.3

utilizar, y en forma lo suficientemente justa para que las ganancias se repartan entre los productores y los beneficiadores.¹⁰

El negocio cafetalero se ha revestido de un carácter de clientelismo y un trato bastante personalizado en la compra y venta del café en cereza, pero a la altura de 1926 hemos encontrado manifestaciones de que en procura de un mejor precio algunos productores optaron por vender su producto a un beneficiador diferente del que tradicionalmente era su comprador, lo anterior lo ejemplificamos en el acuerpamiento de los vecinos de Aserrí y Tres Ríos por lograr que su café tuviera un precio de 100 y no de 80 colones como lo estaban ofreciendo los beneficiadores, quienes luego de establecer lo injusto del precio amparados en los costos y sacrificios del trabajo en el cafetal sentenciaron,

“Ya se comprobó con la Sociedad de los hermanos Castro. Una diferencia de 5 colones trajo como resultado el retiro de mucha de su antigua clientela que hoy entrega su café en otros patios.

¹⁰ Loc. Cit.

Si los beneficiadores insisten en limitar injustamente el precio de nuestro café, a nosotros nos queda el recurso de las sociedades cafetaleras...”¹¹

Ante la fijación de precios que los productores consideran injustos, los pequeños cosecheros buscaron la manera de formar sociedades y exportar directamente el café como lo venía haciendo Santo Domingo de Heredia desde 1923; a la vez esta opción representaba una amenaza para que los beneficiadores ofrecieran mejor pago por el café en cereza. En palabras de los moradores cafetaleros de Alajuelita;

“Tiempo es ya de protestar no con palabras sino con hechos.”¹²

Estos hechos llevaron a los principales beneficiadores a tomar cartas en el asunto, a la vez que se mantenían estableciendo el pago del café ordinario en 80 colones, sin embargo aceptaron pagar la diferencia de precio en caso de que algún otro beneficiador pagara más por el producto, cosa que consideraron poco probable tomando en cuenta que

¹¹ Diario de Costa Rica. 20 de febrero de 1926. P.6

¹² Diario de Costa Rica. 23 de febrero de 1926. P.7

“...el mercado está flojo, pagar más de 80 colones sería una imprudencia.”¹³

Algunas casas exportadoras eran las que, de acuerdo a su peso económico dentro del sector, fijaban el precio del café corriente u ordinario, las más importantes era Tournon y Challe y luego que ellas establecían el precio, los demás beneficiadores de la Meseta procedían a su ajuste sobre todo por las solicitudes de los productores y para mantener la clientela en el año venidero y no solo tener que procesar el café de sus propias fincas.

Un elemento a tomar en cuenta en la fijación de los precios es la calidad del café, en esto era de punto de referencia el precio del producto en el mercado exterior, sobre todo para el café de primera procedente de zonas altas, así como el momento de llegada del café, sobre todo a Londres, puesto que los cafés que llegaran de primero y fueran de mejor calidad, lograban un precio más alto que los que llegaban cuando en el citado mercado ya había suficiente producto.

¹³ Diario de Costa Rica. 23 de marzo de 1926. P. 1

En 1927, se tuvieron noticias que el café de Tres Ríos se vendió a 185 chelines el quintal, como parte de las primeras remesas que llegaron a Londres y sobre todo por el renombre del producto que lo cataloga de primera calidad en el país.

Como la costumbre hace ley, esto conllevó a una práctica consuetudinaria en que el precio del café en cereza era fijado en San José por los principales beneficiadores y ese precio servía para los procesadores de las otras provincias del Valle Central en lo que a pago de diferencias se refería, lo mismo sucedía con los de Turrialba que ajustaban el precio rebajando, por lo general, dos colones para el producto de dicha región. Más concretamente don Julio Sánchez, establece,

“los primeros en hablar son los beneficiadores de Tres Ríos, siguen los de San José, nosotros los heredianos siguiendo la corriente de los segundos, somos siempre los últimos en proceder, han “hablado” ya los primeros, pero guardan silencio los segundos, y no seremos pues nosotros los que, rompiendo la costumbre, esto es faltando a ESA LEY, nos anticipemos a los acontecimientos, observo desde aquí y seguiré el

camino que tracen los beneficiadores josefinos, mientras tanto sigo haciendo mis liquidaciones a "precio convencional"."¹⁴

Un grupo pequeño de beneficiadores heredianos planteaba en ese año que ya era hora que se adoptaran reglas serias y generales sobre la fijación de precios con la intención de darle tranquilidad al sector, también plantearon que el producto en cereza debía clasificarse según su calidad y que así debía ser también el precio de manera que tuviera relación la calidad y el precio, sino

*"estos negocios seguirán siguiendo de carácter puramente especulativo, presentando por lo tanto serios inconvenientes a vendedores y compradores."*¹⁵

Casi al finalizar abril no se habían definido los precios para la cosecha que se entregó al inicio del año, cosa que molestaba sobremanera a los productores, los cuales trataron de establecer contacto con los beneficiadores para lograr fijar el precio lo antes posible, sobre todo tratando de lograr un mejor pago por el grano teniendo presente que el café fue cotizado muy bien en Londres,

¹⁴ La Tribuna. 12 de abril de 1927. P.4

¹⁵ Loc. Cit.

uno de los productores que se manifiesta en el diario "La Tribuna" establece que

"deducidos los impuestos, laboreo, sacos y fletes, pueden pagarse esta vez por lo menos a 125 colones la fanega."¹⁶

B. Las cosas empiezan a cambiar

Como ya lo mencionamos la casa Tournon era la que generalmente fijaba los precios que se pagaban en los demás beneficios, y en ese año no fue lo contrario y en un intento por determinar las calidades del producto, la tablilla correspondiente a los precios internos del café se estableció así:

- Cafés de altura (superiores) de Tres Ríos-----113 colones la fanega.
- De San José-----100 colones la fanega.
- De Heredia y Alajuela-----90 colones la fanega.
- Los de Turrialba figuran en la última línea pues son considerados como de clases inferiores.

¹⁶ Diario de Costa Rica. 20 de abril de 1927. P.3

Esta fijación de precios fue considerada arbitraria por los productores de Heredia, pues consideraron que su café de altura procedente de Santo Domingo, norte de Barba, San Rafael y San Isidro estaba en igualdad de condiciones que el de San José y que si recibía precios inferiores se debía solamente a la actitud de Alajuela; en sus propias palabras relataron así su problema,

“Debemos de empezar ya por hablar claro. En esta campaña “bajista” intervienen con tesón beneficiadores de Rio Segundo y Alajuela, quienes pretenden un precio uniforme para ambas provincias en defensa de sus propios intereses, pero no es posible pensar que aquellos cafés de allende de Rio Segundo puedan imponer el precio a la Provincia de Heredia que está en otras condiciones de producción.”¹⁷

Como se ha visto en el desarrollo de la exposición son los principales beneficiadores de cada provincia los que establecían el precio del producto, pero de manera aislada, donde lo que hacían los otros beneficiadores “más pequeños” era pagar la diferencia a los productores con tal de no perder la

¹⁷ La Tribuna. 23 de abril de 1927. P. 2

clientela para la próxima cosecha, incluso los segundos fueron conscientes de su situación y llamaron a los primeros “reguladores del precio en cada provincia”, incluso a don Julio Sánchez se le decía “El rey del café”. Hasta 1927 se había cumplido, año tras año de esta manera, don Julio Sánchez planteó a los otros beneficiadores:

“...el lunes próximo principiaré a liquidar a 100 colones, principal y flete. Creo justo este precio para el productor en pequeño, por eso lo pago. Ellos harán un buen negocio y quedarán satisfechos.”¹⁸

Ya era de conocimiento dentro del sector que Minor Keith y Ricardo Pacheco estaban liquidando a 110 colones el café comprado en Cartago, Tres Ríos, Santiago y Turrialba, de igual manera las firmas Tournon y Challe pagaron a 104 por concepto de liquidación.

En lo que no estuvieron de acuerdo, la mayoría, de los beneficiadores con Sánchez Lépiz era mantener el precio de 100 colones para la cosecha que se recibiría a fines del año 1927, teniendo en cuenta que todas las predicciones de los encargados de casas exportadoras anunciaban posibles bajas en los precios exteriores.

¹⁸ Ibidem. P. 4

Ante esta situación varios beneficiadores entre los que destacan Salvador Ocampo Rodríguez, Ramón Solera, Domingo Arce, Dolores Solera, Teodorico Zamora, Guillermo Flores, Antonio Salas, Anselmo Hernández, Ramón Villalobos, Carlos Salazar y Santiago Zamora se reunieron y plantearon que pagar la cosecha de café 1927-28 a 100 colones como precio ordinario era una situación "anormal" que afectaba a sus intereses y que debían reunirse todos los beneficiadores interesados para ver en detalle el problema.

Uno de los que más se opuso a la fijación del precio a 100 colones para el café en cereza fue don Florentino Castro quien aseguró que si se tomaba en cuenta la situación del mercado externo a él le era muy difícil pagar a 100 la fanega, por lo que le ofreció a Sánchez Lépiz la venta de 4000 fanegas su producción en La Uruca, teniendo en cuenta que ganaría más vendiendo su grano que procesándolo.

Ahora bien pasemos a ver los argumentos del señor Sánchez para ofrecer 100 colones por fanega, entre sus consideraciones destaca la idea de que el comercio de especulación en los negocios cafetaleros debía quedar para el

comprador, beneficiador y exportador del producto y no para el simple cosechero; a éste último le convenía, según Sánchez, comerciar el café en cereza a precio fijo y determinado de antemano, además alega que por ser uno de los beneficiadores que más café compra para beneficiar no lo estaría pagando a ese precio si no considerase oportuno hacerlo. Recordemos que don Julio Sánchez poseía 5 grandes beneficios de café que mantenía en constante actividad, su compra del grano era de aproximadamente de 20000 fanegas.¹⁹

Como buen comerciante, Sánchez le manifestó a don Florentino Castro que aceptaba su ofrecimiento de venta de las 4000 fanegas, siempre y cuando fueran de buena calidad, limpio, bien maduro y sin granos verdes, ya que éste era el café que estaba pagando a 100 colones y de contado, además -estipuló el posible comprador- debía primero adquirir el grano de su tradicional clientela y tener en cuenta la capacidad de sus beneficios.

Como vemos no era todo tipo de café el que se estaba pagando a 100 colones, las estipulaciones fueron dadas en razón de su calidad: limpio, maduro, parejo (es decir uniforme en el grano) y sin granos verdes. También se estaba

¹⁹ La Tribuna. 8 de noviembre de 1927. P. 5

modificando la manera en que se cancelaba el precio, ahora Sánchez pagaba de contado. Esto fue secundado por algunos beneficiadores como Rafael Vargas, Ernesto González Flores, Juan Lobo y Benjamín Zumbado.

Los beneficiadores de Heredia, algunos de San José, aceptaron entonces el precio de 100 colones por fanega, pero los de Tres Ríos, San Vicente, San Isidro y San Miguel rechazaron la propuesta y pagaron a 80 colones. Esto lo realizaban teniendo en cuenta que los patios de Sánchez tenían una capacidad limitada y no podía adquirir todo el café que se le ofrecía, se debe tener en cuenta que en Tres Ríos era muy limitado el número de pequeños cosecheros, el negocio lo tenían acaparado los grandes finqueros, que si acaso compraban unas 7000 fanegas de café.²⁰

Es de notar que a la altura de 1927 ya se presenta una seria propuesta por tratar de definir la manera más conveniente para fijar los precios del café en cereza, y nótese que se habla de precios, tomando en cuenta la calidad del producto y el beneficiador compra estipulando una escala, así lo que les convenía a los beneficiadores era asegurarse que la calidad del producto fuera la más alta de acuerdo al precio, pero faltaba todavía definir como se hacía

²⁰ La Tribuna. 10 de noviembre de 1927. P. 3

con las diferencias entre zonas, porque al menos Tres Ríos producía un grano grande y duro con relación al de Heredia que por lo general era pequeño y un tanto suave, en cambio por su altura su promedio era de 20m fanegas por manzana cuadrada y en Tres Ríos era de 10; así lo que dispusieron los beneficiadores de la provincia de Heredia fue:

- La fanega de “buen café”, de grano “acerezado” grande y duro-----100 colones.
- La fanega de café corriente, o sea en que trae “algo” verde-----90 colones.
- La fanega de café regular o “corriente”-----80 colones. También se estipuló que las clases inferiores no se recibirían a ningún precio.

La iniciativa de los beneficiadores heredianos fue recibida por el sector cafetalero de buena manera y suscitó que se convocara a una Asamblea de Cafetaleros (léase beneficiadores) para definir el precio del café corriente, luego de una disputa por los topes del precio promovida por don Florentino Castro quien opinaba que,

“el Precio de Julio Sánchez Lépiz es para cafés seleccionados a 100 colones “lo excepcional”, la crema de los cafés, pues buenos, corrientes, regulares y malucos los recibe y paga a precios muy inferiores.”²¹

Por lo tanto don Florentino en defensa de sus intereses pide que se establezcan los precios para el café corriente así:

- En Heredia-----80 colones máximo.
- En La Uruca-----85 colones máximo.
- En Turrialba-----75 colones máximo.
- Cafés de altura-----100 colones máximo.

Sin embargo, lo acordado en definitiva fue lo siguiente;

- 1- Cafés de calidad comercial: zona de Alajuela y Río Segundo a 75 colones la fanega.
- 2- De Echeverría, La Rivera, San Antonio, San Joaquín de Flores a 80 colones la fanega.

²¹ La Tribuna. 15 de noviembre de 1927. P. 2 y 4.

- 3- De San Francisco de Heredia, Heredia, distrito de Ulloa (Barreal) y Mercedes a 85 colones la fanega.
- 4- San Pablo de Heredia, Santo Domingo, Lagunilla, San Rafael, Barba, Santa Bárbara (parte alta) y Uruca a 90 colones la fanega.
- 5- San Isidro, San Vicente, San Miguel y Santo Domingo a 100 colones la fanega.
- 6- Quedaron suprimidos los mayores precios con cargo a reconocimiento de fletes.
- 7- Se pondrían cartelones especiales con las especificaciones de los precios en los portones de los patios de beneficio a fin de informar a los productores de los precios que ofrecían pagar.

Pese a estos esfuerzos por tener claro el panorama de cómo se iban a fijar los precios, no todo estaba resuelto, los beneficiadores de Alajuela opinaban que esto iba a desfavorecer al productor porque solo el mejor café se recibía a 100 colones y cuando se hubiere entregado los demás beneficiadores pagarán muy poco por el café restante y por lo tanto el cosechero se veía favorecido con la venta a "corte parejo" a los 80 colones fijados.

También algunos productores protestaron contra este sistema propuesto en vista de que no se alteraba la forma en que se cancelaba el café y que si las cosas seguían así

“(los productores) para asistir sus fincas y comer necesitan pedir anticipos a los beneficiadores, que se los dan bajo la forma de un pagaré con fuertes intereses, sin hojas, ni basura, ni verde, bien maduro y a entera satisfacción del que lo reciba y bajo una multa de un 20 % por cada fanega de café que dejen de entregar y además sin permitirseles llevar café a otro beneficio, aún cuando con el entregado quedara pagada la deuda, amén de que deben votar por el candidato del beneficiador...”²²

Ya se había logrado la venta del café en cereza a precio fijo y de contado, el productor no debía esperar 5 o 6 meses para que le liquidaran sus cuentas. Además el beneficiador ahora podía exigir buena calidad del grano y no aceptar el de baja calidad, aunque como puede observarse todavía no existía un criterio unificado en cuanto a la

²² Diario de Costa Rica. 22 de noviembre de 1927. P.5

definición de los parámetros para definir la tabla diferencial de precios, en caso de la Asamblea de Beneficiadores se hacía por zona y en caso de dos Julio Sánchez por calidad.

Sin embargo, todavía faltaban por limar otras asperezas, por ejemplo se seguía manteniendo el pago del flete, donde se cancelaba 100 por fanega y 2 colones de flete total por el grano en fruta lo que daba 102 colones por fanega. Y en otras regiones se seguía manteniendo las costumbres comerciales dentro de los mundes tradiciones, por ejemplo en Acosta se fijó el precio provisional en 70 colones a la espera de la fijación definitiva de las casas Tournon y Dent con los descuentos correspondientes del acarreo.²³

La iniciativa de los beneficiadores de Heredia prosperó y a fines de este año 1927 las categorías de recibir la fruta se afianzaron y los recibos fueron marcados en 4 y hasta 6 clases. Los patios de Tres Ríos, Curridabat, Desamparados y Aserrí fueron particularmente exigentes – según hace constar la prensa de la época-. Incluso se reportó que en Tarrazú fue dura la lucha en el precio, el cual llegó para el café corriente

²³ La Tribuna. 30 de noviembre de 1927. P.2

a 100, sin rebajarle los 5 colones de flete por cada saco, igualmente a determinados cosecheros de la Meseta Central se les ha reconocido el transporte, pero "todos quieren que esa ventaja se garantice."²⁴

Al fijarse el precio por las calidades del producto, dio pie para que los beneficiadores exigieran mucho a los productores y el café pintón tuviera problemas de aceptación en los patio de beneficio y se pagara como café corriente. Esto sucedía porque para 1928 se había clasificado el café en 3 categorías y en la segunda se incluyeron calidades de grano grande y se dejaba por fuera al café no maduro en su totalidad. Los productores alegaron que la maduración no había sido pareja por diferencias locales y por lo tanto muchos tuvieron que cambiar a última hora de patio al ser rechazado el producto, con lo que incurrieron en gastos extras.

Sucedió que los precios bajaron más de los 5 colones que esperaban los productores y el precio se fijó a 80 colones en vista de que la mejor

²⁴ Diario de Costa Rica. 29 de marzo de 1928.. P.7

venta obtenida en los mercados extranjeros apenas llegaba a 142 chelines, o sea poco más de 100 colones.

Los productores seguían manteniendo que el precio de café debía liquidarse inmediatamente después de entregada la cosecha y que por lo tanto debía también cesar el pago de intereses por las sumas que se recibían adelantadas por tal motivo, esto lo planteaban en vista de que consideraban que el beneficio debía correr los riesgos como en todo negocio y no ir solo a las del ganar. Alegaban los productores que incluso los beneficiadores que tradicionalmente se había distinguido por liquidar sus compras de café en breve plazo, este año no lo había hecho presionados por otros miembros de su sector.

En mayo de 1929, habían diferencias en el precio que liquidaban algunos beneficiadores, por ejemplo Alberto Esquivel Bonilla pagaba a 90, E. Challe a 88, Pedro Aguilar a 90 (en Naranjo) y Rafael Vargas a 100 (en Barba). Todos los precios seguramente dejaban margen a ganancia y tomando eso como criterio, los agricultores seguían pidiendo fijación oportuna de precios y que no fuera ello solo de parte de los beneficiadores ya que han observado que unos son los precios

legales que se estipulan y otros los que hacen publicar los beneficiadores, siempre a favor de sus intereses de manera unilínea.

C. Se institucionalizan las relaciones productores/beneficiadores

A la altura de abril de 1930 y luego de la experiencia acumulada en estos 8 años, todavía se estaban presentando los problemas de siempre en cuanto a la fijación del precio interno del café, los productores de Tres Ríos y de Santo Domingo se mostraron particularmente molestos por el precio y la forma de fijarlo que era la que tradicionalmente se hacía, sobre todo porque la tendencia de los precios internacionales era a la baja, lo que provocaba que los precios internos no alcanzaran para la asistencia del cafetal y subsistencia del beneficiador.

Don julio Sánchez ofreció pagar 4 o 5 colones menos de las cotizaciones que se registraran en los mercados exteriores y fue muy bien recibida la noticia por los agricultores. Incluso Sánchez Lépiz, precisó su propuesta en un dólar menos por fanega de acuerdo al precio obtenido en el extranjero.

La propuesta llevaba a equilibrar un poco la vieja disputa entre Heredia Y San José acerca de la calidad de su café, puesto que en el segundo se pagaban precios más altos que en Heredia por un producto de igual calidad, la mayoría de las veces solo separados los cafetales por el Río Virilla.

La propuesta de Sánchez no tuvo acogida en el resto de beneficiadores quienes continuaron secundando las iniciativas de la casa Tournon que fijó el precio a 63 colones (60 de precio y 3 por acarreo). Las cosas llegaban a un malestar por ese precio que la Asociación Nacional de Productores asumió la actitud de llegar a un acuerdo satisfactorio entre productores y beneficiadores tomando en cuenta los intereses de ambos. A esta Asociación llegaron dos proyectos de ley para regular las relaciones entre productores y beneficiadores que plantean como es lógico en sus puntos lo referente a la fijación de precios del café en cereza, uno del Lic. Manuel Francisco Jiménez y otro del Lic. Rogelio Chacón, ambos diputados.

Entre las cuestiones que se tomaron en cuenta fue hasta donde llegar con el alcance de las disposiciones o su bien se debía formular como ley

obligatoria para todos. En el proyecto del Lic. Jiménez se encuentra la idea del nombramiento del interventor del ejecutivo cuyas disposiciones serían obligatorias para todos. El proyecto de Chacón considera el acto de dación de la cosecha por parte del productor como un hecho de consignación para la venta, "salvo pacto en contrario", es decir que si de una vez, el que entrega el café quiere convenir a un precio fijo la venta, la ley no se lo impide. En los demás casos, los liquidadores procederían a la fijación de los precios, no de ventas futuras, sino de ventas pasadas, en que hechos los cálculos de gastos y porcentajes se da el artículo de acuerdo con las localidades respectivas, con lo que se haría intervenir - a juicio de Chacón- los delegados cantonales de los municipios, el precio obtenido.²⁵

El proyecto del Lic. Jiménez consideraba que las relaciones entre productores y beneficiadores -arraigadas por más de un siglo- eran un comercio entre particulares, libres, voluntarios y sin monopolio y que por lo tanto la legislación no podía entrar en los campos del comercio y

²⁵ La Tribuna. 14 de mayo de 1930. P. 3

trabajos privados, puesto que esa libertad la garantizaba un principio fundamental de la República.

Para la Asociación Nacional de Productores era el Congreso el que debía legislar en este asunto del café. El productor necesitaba una ley que le fijara al productor y al beneficiador un tanto por ciento de ganancia como prima líquida sobre sus rentas en el exterior, las cuales debían ser bien controladas por los cónsules o agentes de gobierno nombrados para tal fin. Incluso los productores estaban anuentes a que se les cargara un nuevo impuesto para que se controlaran las ventas con honradez y justicia.

Para ellos la ley debía contemplar el crédito para los pequeños productores e independizarlo del beneficiador, el dinero para ello podía adquirirse – de acuerdo a su criterio- obligando a los exportadores y a las casas consignatarias interesadas en el café de Costa Rica a comprar bonos o a depositar esos dineros en el Banco, así se ganarían las utilidades que se ganan los beneficiadores.²⁶

²⁶ La Tribuna. 21 de junio de 1930. P. 4

Así las cosas, el año de 1930 tiene una gran dinámica a nivel organizativo en el sector cafetalero, tanto de parte de los beneficiadores en un intento parlamentario para estimular la idea de intervención del Estado en las relaciones productores/beneficiadores con el fin de asegurarse clientes para su negocio; como de parte de los productores incentivando asociaciones locales para luchar por las reivindicaciones en cuanto al precio y a los mecanismos que debían establecerse para su fijación.

Como se mencionó arriba, desde 1929 el precio del café bajaba y en 1931 la tendencia continuaba a nivel internacional, por ende los beneficiadores ofrecían un bajo precio a los productores por su café en cereza además de que se mantenían las exigencias en cuanto a la calidad del grano. Lógicamente y con la experiencia acumulada en la década de 1920 los pequeños y medianos productores propusieron al Estado alternativas para enfrentar su problema: como la creación de un tribunal de arbitraje para resolver las disputas de precios, la posibilidad de crear una cooperativa a semejanza de la Sociedad Domingueña o la construcción de beneficios estatales.²⁷

²⁷ Acuña. *Op. Cit.* P.189

Frente a ello, los beneficiadores organizados en la Cámara de Cafetaleros, promovieron una campaña para integrar a los productores en su organización, aajo el argumento de que los intereses de ambos grupos eran complementarios, en una clara intención de desmovilizar las opciones de organización independientes y la diferenciación de intereses.

Sin embargo, las anteriores presiones políticas no lograron impedir que el costo de la crisis recayera sobre los productores, la prensa establece que los precios internos cayeron proporcionalmente más que el precio del mercado internacional.²⁸

En marzo de 1932 y como corolario a lo que se estaba viviendo en el mercado, los pequeños y medianos productores del valle Central fundaron la Asociación Nacional de Productores de café, la cual presenta al Congreso dos proyectos de ley para regular las relaciones entre productores y beneficiadores sobre todo en lo referente a la fijación del precio. Entre sus argumentos señalaron que:

“Por supuesto ninguna extrañeza nos puede causar la confrontación de este fenómeno, si conocemos perfectamente la causa, que no es otra que

²⁸ Diario de Costa Rica. 15 de setiembre de 1932. Pp. 1-2

la expoliación de que ha sido víctima el productor de café, a quien le han pagado siempre por su cosecha lo que han querido, sin ninguna clase de control ni de conciencia. Apenas si le ha alcanzado, con el precio ridículo que han tenido a bien darle, para el gasto de una media asistencia de sus cultivos, y de ahí que nunca hizo otra cosa que ser un dueño aparente o ficticio de su finca, cuando en realidad no fue si nó un administrador sin sueldo del comprador de café.”²⁹

Además, y como en sus filas se encontraban algunos abogados como su presidente Lic. Manuel Marín Quirós, plantearon que la venta de café como cualquier otro producto, según el Código Civil debía de estar en condiciones de igualdad contractual y que ésta se derivaba del derecho que tenía el vendedor de fijarle precio a su producto, pero que en la realidad de la época – planteaba la Asociación- venía siendo usado únicamente por el comprador de café en perjuicio del productor.³⁰

²⁹ ANCR. Serie Congreso. Exp. 16275. Año 1932. Folio 2.

³⁰ Idem. Folio 3

Dada la importancia de las propuestas de la Asociación en lo referente a la fijación de precios, a continuación se plantean los artículos que fueron presentados por el Lic. Marín Quirós,

“...Art. 1. Cada año al iniciarse la recolección del café en fruta, los beneficiadores fijarán a harán saber, por medio del Diario oficial, el precio a cobrar por cada fanega de café que beneficien, a fin de que los productores puedan entregar su producto, libremente en el beneficio de su elección.

Art. 2. Así mismo fijarán los beneficiadores los gastos que demande el transporte a los mercados extranjeros de café de cada fanega del artículo, incluido en tales gastos el valor de su comisión por el manipuleo de la exportación y el del bodegaje entre tanto se efectúe la venta.

Art. 3 Los productores entregarán la fruta en estado parejo y completo de madurez, aseada y excluida de palos y hojas, a fin de facilitar la eficiencia del beneficio del grano. Entregas de café verde o chasparreado pueden ser rechazadas por el beneficiador, previo reconocimiento de la fruta, por dos peritos designados inmediatamente por cada parte, para el caso de que sobrevenga reclamo judicial.

Art. 4 Cada beneficio estará previsto de una caja de capacidad de dos dobles hectolitros suministrada por la sría. de Fomento, previo pago de su valor,

debidamente sellada y numerada, la cual servirá de medida oficial para el recibo del café. Estará prevista de una regla fijada sobre uno de sus bordes y será movable o corrediza sobre ambos, a fin de evitar rebases y controlar su exactitud. El derrame de la fruta de la caja, a no ser que resulte involuntariamente y se corrija en el mismo acto, será penada con multa de diez a cincuenta colones.

Art. 6 El café propio de los beneficiadores será recibido en el patio de la misma forma que el de los productores. Los beneficios no podrán cerrarse antes de haberse terminado totalmente la recolección del café.

Art. 7 Créase la Junta Reguladora de precios, que de este año en adelante, regirán entre beneficiadores y productores, en relación al café en fruta que éstos últimos vendan a aquellos.

Art. 8 Dicha Junta estará integrada por once miembros, cuatro por cada grupo de interesados y tres por parte del Poder Ejecutivo, quien verificará su nombramiento previa designación que, de los que le corresponda harán a Asociación Nacional de Exportadores y la Asociación de productores de Café de C.R. Durará en sus funciones tres años, pudiendo reelegirse y las desempeñará ad-honorem, en las condiciones y con las condiciones que adelantes se expresan.

Art. 9 Una vez recibidas las cuentas del total de la cosecha. A más tardar ocho días después, el beneficiador debe presentar a la Junta, una cuenta proforma, con los siguientes requisitos:

- a. cantidad total del café recibido en el beneficio.
- b. Detalle que contenga la lista de los productores y la cantidad entregada por cada uno, igual que la propia del beneficiador. Para constatar su exactitud quedarán a la orden de la Junta los troncos de los recibos extendidos.
- c. Conocimientos de embarques de café.
- d. Cuentas de venta en el exterior y en el país.
- e. Liquidaciones de impuestos de exportación.
- f. Detalle de los gastos de acarreo, fletes terrestre y marítimo, seguros, comisiones a los corredores, bodegaje, etc.
- g. Expresión del valor fijado por todos los gastos de exportación y por comisión a los productores, conforme a lo previsto en el artículo 2.

Es claro que la Asociación no estaba en contra de las relaciones mantenidas con los beneficiadores, lo que pretendía era legalizarlas y que la redistribución de la ganancia de la actividad fuese más equitativa. Pese a su intento, el Congreso les rechazó sus propuestas en noviembre de 1933 y fue

hasta luego de largos debates que se emitió la ley de fundación del Instituto de Defensa del café de Costa Rica el 24 de julio de 1933 por ley No. 121.³¹

Así en 1933 se establecen los mecanismos que en adelante van a estimular la producción y el buen funcionamiento del sector cafetalero y para 1934 es cuando empiezan a caminar las instituciones encargadas de velar por la aplicación de la nueva legislación, así la Junta de Liquidaciones aparece como la institución encargada de fijar los diferentes precios al café de acuerdo a las zonas que fueron establecidas, pero aquí aparecieron las primeras dificultades, ya que los productores alegaron que aprovechando un error de comunicación en cuanto a la celebración de una sesión los beneficiadores aprovecharon la ausencia de los representantes de los productores para aprobar una zonificación de 4 clases propuesta por Ernesto González Flores quien era representante de los beneficiadores. Los productores alegaron que el error de su convocatoria había sido premeditado por los beneficiadores, ya que,

“La fijación de zonas resulta trascendental para los productores porque de ella se deriva la clasificación para el precio y la clasificación del producto.”³²

³¹ Oficina del café. Leyes y reglamentos usuales sobre el café. (Costa Rica, 1981) Pp. 10-13

³² Diario de Costa Rica. 17 de enero de 1934. P.1

El Instituto del café ordenó seguidamente la colocación de cartelones en los patios de beneficios con la información referente a la clasificación para que fuera conocida por los pequeños productores, se incluía el número asignado al patio, los precios provisionales que se pagaban por el grano y “algunos otros datos de gran interés para los productores.”³³

Los beneficiadores debían remitir a más tardar el 30 de noviembre, posterior a la época de beneficiado del café, a la mencionada Junta, una liquidación de la cosecha donde se indicaba la cantidad de café recibida en doble hectolitros y doble decalitros, con sus equivalencias en fanegas y cajuelas y el caso de que el beneficiador tuviera café propio debía dar por separado el monto de esa producción. Todas estas disposiciones había sido dadas en la ley que regulaba la relación entre productores y beneficiadores el 17 de agosto de 1933 por ley No. 171 que fue modificada el 14 de noviembre de ese mismo año dado que los beneficiadores no vieron con buenos ojos que se les regularan sus actividades económicas.

Desde 1884, se había pretendido establecer una medida exacta para que todos los beneficios recibieran el café en cereza y también para que los finqueros

³³ Diario de Costa Rica. 4 de Febrero de 1934. P.1

midieran el café cosechado, cosa que como ya se mencionó tuvo muchos inconvenientes ya que unos y otros alegaban que se les quitaba dinero por el producto poniéndole “copetes” a la medida. Y aún luego de la legislación de 1933 se presentaron quejas relativas a la forma en que se hacía la medida del café, no tanto por el tamaño de la caja como por los copetes y la fruta que se regaba.

La Junta de Liquidaciones durante junio de 1934 en que empieza a funcionar y 1935 fue un verdadero campo de batalla entre el presidente de IDECAFE, Lic. Manuel F. Jiménez y el representante de los productores Lic. Manuel Marín quien renuncia porque considera que la institución se ha convertido en “un reducto de exportadores”, sobre este particular a fines de 1935 los productores están en contra de la Junta de Liquidaciones por sus resoluciones que favorecen a los beneficiadores, con esta presión y para regular las relaciones de ambos grupos, la Junta Directiva del IDECAFE aprueba el 1 de abril de 1936 el “Reglamento sobre la recepción de café en cereza y las condiciones que influyen para formar el precio”. También se imponen multas contra los beneficiadores que irrespeten los plazos fijados para realizar las liquidaciones a los productores. Este marco legal permite mejorar las relaciones entre productores y beneficiadores, o por lo menos la prensa escrita no reporta el

mismo dinamismo del sector en cuanto a la fijación de precios de las décadas anteriores.

Con la Segunda República de Costa Rica, la Junta de Gobierno reorganiza el IDECAFE pasando al Ministerio de Agricultura lo relacionado al cultivo del grano y la parte económica de la actividad se reservaba a la Oficina del Café adscrita al Ministerio de Economía.

Esta Oficina del Café tenía a su cargo La Junta de Liquidaciones, la Bolsa del café y el control de todo el café en proceso de elaboración y elaborado en el país y su autorización era indispensable para realizar compra-ventas y exportaciones de café.³⁴

El bloque en el poder durante 1948, se preocupó por mejorar la calidad del café considerando que los productores estaban entregando café revuelto (maduro y verde), además de que se dejaba fermentar el grano y que eso afectaba el prestigio de la actividad sobre todo en cuanto se refiere al precio exterior. Por ellos prohibió:

³⁴ Junta Fundadora de la Segunda República. No. 74. 21 de junio 1948

- a. Entregar y recibir en los beneficios café maduro mezclado con verde.
- b. Mezclar en los beneficios y recibidores café fermentado con el sano. El café fermentado debía recibirse y beneficiarse por separado y hacer constar su estado en el recibo que se le entregaba al productor

También se estableció que el café de los recibidores debía ser trasladado a los beneficios antes de que se fermente.

Lo anterior era vigilado por inspectores nombrados por la Oficina de café y que fueron investidos como Agentes de Policía de orden y Seguridad.³⁵

El Estado como arbitro vio la manera de acercar las relaciones de productores y beneficiadores, entendiendo que para el buen desempeño de la actividad se necesitaba de un buen producto y beneficios que trabajaran con eficiencia en un café de calidad, así se decretó la ley No. 2762³⁶ para “determinar un régimen equitativo de relaciones entre productores, beneficiadores y exportadores de café”, así se procedió a definir que se entendía por cada y se preciso así:

- a. Se consideró productor de café a toda el que poseyese por cualquier título legítimo una plantación de café.

³⁵ Idem. Decreto No. 200.5 de octubre de 1948

- b. El beneficiador era toda persona física o jurídica debidamente inscrita en el registro de la Oficina del café. O sea quien poseyendo legítimamente un beneficio de café, reciba, procese y venda café.
- c. El beneficio de café se conceptualizó como toda entidad dedicada al recibo, elaboración, venta y financiamiento del café que disponiendo de los medios de capital y personal técnico constituya por sí una unidad económica y administrativa.
- d. La Oficina del Café debía de llevar un registro de cada sector.

Esta ley estableció que el productor debía entregar el café en fruta madura, pareja, limpia y no fermentada a más tardar dentro de 24 horas después de su recolección, además se precisó que la medida en que se recibía el café en los beneficios o cualquier otro lugar destinado a tal efecto era de un doble hectolitro (0.20 m), estas medidas, al igual que las que las usadas en los cafetales debían ser selladas por la Oficina del Café.

Se insistió en que el productor tenía derecho a que se le recibiera por separado el café verde que naturalmente resultaba de la recolección, en proporción no mayor de un 2% del total de café maduro entregado. La Oficina del café se

³⁶ Decreto No. 2762, dado en la Asamblea legislativa el 9 de junio de 1961 y ejecutado por mario Echandi el 21] de junio de 1962

reservaba el derecho de modificar este último porcentaje previo estudio de las condiciones generales de la zona, estado de las plantaciones y etapa de recolección.

El beneficiador o bien un grupo³⁷ de productores podía solicitar a la Oficina del Café que se le fijaran hasta dos zonas de recibo de café en fruta, atendiendo a la diferencia de altura en que se había cosechado el grano. Quienes gestionaran la solicitud podían proponer el porcentaje de diferencia del precio para el pago del café en la respectivas zonas. Esto le serviría a la Oficina del Café junto al estudio de los factores agrícolas-económicos para autorizar o denegar la petición. Para ello se daba la demarcación de las zonas y la diferencia aprobada de precios dos meses antes del inicio de la recolección de la cosecha con tal de facilitar cualquier reclamo.

Así como los productores eran responsables por la calidad del café en cereza, los beneficiadores a partir de esta ley era el único responsable de la calidad en cuanto ésta sea afectada durante el proceso de elaboración. Por lo tanto la disminución en el precio del producto por errores o deficiencias en su preparación debía ser cubierta por el beneficiador y en ningún caso podía ser

³⁷ el grupo de productores debía representar por lo menos una tercera parte del total de entregas al beneficio respectivo en el año inmediato anterior.

transferida a los productores en su precio de liquidación final, así mismo el beneficiador era el único responsable por la pérdida de café en caso de robo o destrucción.

Los productores que no tuvieran acceso a planta de beneficio cerca, la Oficina del café daría las facilidades materiales suficientes para que la producción de café de dichas zonas pueda ser vendida a través de la Bolsa de Café, para la venta de este café no beneficiado la oficina financiaba al productor en el momento de la entrega, por un adelanto por el valor mínimo del producto y luego se hacía una liquidación definitiva conforme al precio que se diera al café en la Bolsa, deduciendo los gastos correspondientes.

Como se observa, las negociaciones por venta de café en cereza estaban ahora (1961) reguladas por un mecanismo muy similar al propuesto por la Asociación Nacional de Productores en 1933, con lo cual se legalizaban cada vez más las relaciones entre productores y beneficiadores. Con relación al precio de la liquidación final se estipuló que a más tardar el último día de marzo posterior, a la recolección de la respectiva cosecha y en proporción a las ventas realizadas hasta ese momento, el beneficiador estaba obligado a realizar una liquidación y pago provisional a sus clientes, si el beneficiador se

negaba a hacer la liquidación provisional o los productores no estuvieran de acuerdo se podía recurrir a la Junta de Liquidaciones para revisar el caso. El precio definitivo que el beneficiador debía pagar a sus clientes era determinado por la Junta de Liquidaciones y en última instancia por la Junta Directiva de la Oficina del Café, ajustándose a la siguiente normativa:

1. En cuanto el beneficiador haya realizado todas sus ventas o a más tardar durante los 10 primeros días del mes de octubre siguiente a la cosecha por liquidar, cada beneficiador debe informar a la Junta de Liquidaciones:
 - a. Relación obtenida por la conversión del café en fruta a café oro.
 - b. Detalle de las ventas realizadas.
 - c. Detalle de las existencias no vendidas a la fecha.
 - d. Detalle de los impuestos o tasa pagadas.
 - e. Detalle de los gastos de elaboración.
2. Paso seguido la Junta de Liquidaciones procederá a analizar los atestados para constatar su validez y procedencia.
3. La Junta de Liquidaciones puede hacer uso de otro tipo de información para determinar el precio oficial.

4. En este proceso de estudio los productores y los beneficiadores pueden nombrar por medio de sus organizaciones gremiales un fiscal que los represente ante dicha Junta.
5. El precio del café no vendido al 30 de setiembre, por voluntad del beneficiador, se calculaba con base en el promedio de ventas efectuadas por el respectivo beneficio y los gastos por efectuar. Los saldos de café por vender (por razones ajenas al beneficiador) podían no ser tomados en cuenta dentro de la liquidación, quedando como haber a favor del productor, para liquidarse, en el momento de su venta definitiva.
6. Constatado el monto de las ventas del beneficio, se hacían las siguientes deducciones en su orden:
 - a. Tasas, impuestos por ley.
 - b. Gastos de elaboración, sacos, acarreo del café beneficiado y seguros. Los gastos de elaboración: planillas de patio y maquinaria planillas de escogida del grano, combustible electricidad, cáñamo, brochas y tintas para marcar sacos. Como alternativa a presentar el detalle de gastos, el beneficio podía realizar una deducción fija de ocho colones por quintal de 46 kilos de café oro elaborado. Incluso podían reconocerse gastos superiores atendiendo a mejores precios en la exportación con relación al precio promedio para el mismo tipo de café y época de venta.

7. Al producto de las ventas menos las deducciones del punto 6, se les calculaba y deducía los impuestos de ley, o en 9% a favor del beneficiador por toda su intervención en la industrialización y mercadeo del café en su aspecto local.
8. Establecido el valor líquido distribuible de la cosecha, se dividía entre el número de libras de café en fruta recibidas, estableciéndose así el precio promedio de liquidación del beneficio.
9. Para el precio del café verde se calculaba con un 30% menos que el promedio general del beneficio, y se agregaba ese monto al saldo distribuible para dividir entre el número de libras de café maduro y determinar así el precio de este último.

Es necesario indicar que la Junta de Liquidaciones no podía tomar en cuenta rendimientos inferiores que los que eran dictaminados por la propia Oficina del Café, de acuerdo a la zonificación que se realizaba y a los porcentajes máximos de las calidades inferiores.

Luego de realizar la fijación de la liquidación final y luego de 10 días de haber sido publicado en el Diario Oficial, el productor podía hacer efectivo su pago previa presentación de los recibos correspondientes.

Así, el movimiento social de inicios del siglo XX que buscaba una relación más equitativa entre productores y beneficiadores que permitiera mejorar los procedimientos de fijación de precios a café en cereza, se enmarcó dentro del plano legal, no buscando destruir las relaciones sociales existentes sino un espacio de discusión más amplio y un precio más alto al grano, así como mecanismos que aseguraran: el tiempo en que se cancelaba el saldo pendiente, los riesgos del beneficiado y comercio, las calidades del producto de acuerdo a zonas (por altura), se logró parcialmente hasta después de 1933, en donde después del optimismo de los productores, los que resultaron mejor parados fueron los beneficiadores, como des desprende de la lectura “entre líneas” de las anteriores disposiciones.

Se cuenta con una ley reguladora en las relaciones entre los sectores

Desde la década de los años 1930 fue promovida de parte de los productores la creación de una ley que regulara sus relaciones con los beneficiadores y se pusiera fin a la vieja disputa por la fijación de precios para el café en cereza, la manera en que se establecía ese precio y los riesgos del beneficiado, fue así como la ley N. 171 del 17 de agosto de 1933 reformada por ley No.8 del 14 de noviembre de 1933 y la No. 84 del 5 de julio de 1939 establecían las relaciones entre productores y beneficiadores para la compra de café en fruta de la siguiente manera:

- a. El beneficiador estaba autorizado para deducir todos los gastos que expresaran las cuentas de venta.
- b. El beneficiador tenía la facultad de deducir todos los gastos de elaboración, sacos, acarreos, incluso si lo tenía a bien podía hacer una deducción fija de 5 colones por fanega.

Así, el beneficiador podía deducir, dada su intervención en el negocio y el servicio prestado, hasta un 13% cuando el precio neto a pagar al productor por fanega era de 40 colones o menos y hasta un 14% cuando el precio era mayor a 40 y menor de 50 colones; de un 15% cuando el precio era mayor de 50 y

menor de 60 colones y hasta un 16% cuando el precio era superior a 60 colones.³⁸

Dicha ley redujo a un 8% la intervención del beneficiador en el negocio y elevó de 5 a 10 colones por fanega la deducción fija que se podía realizar sin presentar recibos.

En 1961 como ya indicamos, por medio de la ley sobre el Régimen de Relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de Café, se establecieron claramente las directrices que en adelante regularían a los dos sectores.

Sin embargo, la citada ley no resolvió todos los problemas y sufrió modificaciones en 1964³⁹ en lo relacionado a las propias relaciones entre productores y beneficiadores; y en 1970/76 se precisaron las disposiciones en las medidas para la entrega y recibimiento de café en cereza en los beneficios.⁴⁰

En 1975 se presentó un proyecto de ley para reformular las disposiciones No. 4688 del 11 de noviembre de 1970, No. 4804 del 9 de agosto de 1971 y No. 5250 del 21 de julio de 1973 que a grosso modo establecían que los precios mínimos que los beneficiadores debían pagar a sus clientes serían

³⁸ Colección Leyes y decretos. Ley No. 1411 del 19 de enero de 1952

³⁹ Colección Leyes y Decretos. Ley No. 69 del 12 de diciembre de 1964. Adicionado en decreto ejecutivo No. 7 del 10 de febrero de 1965.

⁴⁰ Véase al respecto las modificaciones que en estos años se realizaron a la ley No. 2762, a lo largo de los años 1970-76 localizables en la Colección Leyes y Decretos.

determinados por la junta de Liquidaciones de la Oficina del café y en última instancia por la Junta Directiva de la mencionada Institución tomado, en cuenta los datos proporcionados por el beneficiador cuando hubiera realizado la totalidad de las ventas o a más tardar dentro de los diez primeros días de octubre con base en el estado de cuentas al treinta de setiembre, y en los formularios que proporciona la Oficina del Café, con la siguiente información:

1. Total de café recibido, desglosado por café maduro y verde, las zonas de recibo y el rendimiento obtenido.
2. Kilogramos netos y monto total de las ventas de café para exportación, y aparte para el café de consumo nacional.
3. Detalle de las existencias de café no vendido a la fecha.
4. Detalle de los impuestos pagados, excepto lo adelantado por concepto del impuesto ad-valorem.⁴¹ Se debía indicar el total de adelantos efectuados en dicho impuesto.
5. Detalle de los gastos de elaboración (con el comprobante) o por medio de certificación de Contador Público Autorizado.

⁴¹ Establecido por Ley No. 1411 del 19 de enero de 1952.

6. Detalle de las partidas de café para exportación y consumo nacional, cuya calidad se hubiera deteriorado en el proceso de elaboración, anotando el precio de venta y el precio que hubiera merecido sino estuviera dañado.

Con esta información la Junta de Liquidaciones toma la determinación de los precios oficiales, pero también puede consultar los registros de la Oficina del Café, certificaciones de precios de café dañado, el peso consignado en las Pólizas de Embarque, así como cualquier otro dato que se considere conveniente.

Luego de ello, la Junta de Liquidaciones calcula los precios de liquidación final para cada beneficio, con el siguiente procedimiento:

- a. valor total del café vendido para la exportación (en colones).
- b. Más el valor del remate de café para el consumo nacional.
- c. Más el valor total estimado de las existencias del café no vendido hasta la fecha.
- d. Más la rectificación del precio del café dañado.

Cuando el beneficiador no haya declarado oportunamente la diferencia de precio por un café dañado en el proceso de beneficiado, en la suma de liquidación final se anotará el doble de la suma dejada de informar.

- e. Menos el monto de las tasas e impuestos pagados, exceptuando lo adelantado por el impuesto ad-valorem.

f. Menos los gastos de elaboración contemplando: la planilla de todo el personal requerido, incluyendo el pago de aguinaldo, vacaciones y días feriados, con un máximo del equivalente a 1% del salario mínimo legal por jornada ordinaria del peón de beneficio de café. No se necesita presentar comprobante para deducir un ocho por mil del salario mínimo legal por jornada ordinaria del peón. También se toma en cuenta la CCSS, El Banco Popular, IMAS, INS, INA.

Así como los combustibles, con un máximo de un 13% del valor de un litro de diesel (sin necesidad de presentar comprobantes). La energía eléctrica con un máximo equivalente al valor de un cuarto de Kw, sin presentar comprobante se puede deducir el equivalente al valor de 0.15 kilovatios hora. Los gastos por concepto de aceite diesel, lubricantes (bienes importados), leña y energía eléctrica no deben sobrepasar del equivalente al valor de 30% del valor de un litro a aceite diesel.

También se debe tomar en cuenta los gastos de transporte del café en fruta al beneficio, según la tarifa establecida por la Junta Directiva de la Oficina del Café –en los casos en que los recibidores fuesen ubicados a una distancia de más de diez y menos de veinte kilómetros de la planta beneficiadora.⁴²

⁴² Dicha tarifa debe ser solicitada y aprobada por la Junta Directiva de la Oficina del Café con más de dos meses de anticipación al inicio de la cosecha.

Cuando los recibidores se localizan a más de 20 km de la planta, el beneficiador debe cobrar a los productores el correspondiente flete.⁴³

Este proceso de centralización de las decisiones del sector cafetalero en manos de la Oficina del café, se observa también en el establecimiento de las tarifas de los gastos de transporte del beneficio a los puertos, a la estación del ferrocarril, a las bodegas de los exportadores o a las bodegas de la Institución.

- g. Se toma en cuenta un uno y medio por ciento del valor de un saco, y un máximo de once céntimos por colón en cáñamo, brochas, plantillas y tinta para marcar (sin necesidad de comprobante).
- h. "Menos los gastos de transporte, de seguros, de depósito en un Almacén de Depósito y los intereses pagados a los Bancos del Estado, correspondiente al café que después del 30 de setiembre siguiente al cierre del año cosecha, deba ser retenido por acuerdo de la Junta Directiva de la Oficina del café para dar cumplimiento de Convenios Internacionales o a acuerdos de productores de café."⁴⁴

⁴³ Siempre que haya sido aprobado por la Junta directiva de la Oficina del Café con no menos de 2 meses de anticipación al inicio de la cosecha y se haya establecido por esta Institución la Tarifa.

⁴⁴ Alvaro Jiménez. Proyecto de reforma de los artículos 55, 56 y 57 de la ley sobre el Régimen de relaciones entre productores, beneficiadores y exportadores de café. (CR, Oficina del Café, 1975). P. 79

- i. Se pedía tomar en cuenta las inversiones hechas para el tratamiento de las aguas de desecho de las plantas de beneficio, luego de ser autorizadas por la Oficina del Café y hasta una 10% del monto de las inversiones
- j. Luego de calcular los anteriores datos, se deduce el porcentaje del monto del impuesto ad-valorem y un 9% a favor del beneficiador.
- k. El 9% al beneficiador se refiere a: su utilidad, gastos administrativos como los sueldos del gerente, administrador y empleados de oficina, cuotas a asociaciones, prestaciones legales, impuestos a caminos vecinales y territorial, seguros contra incendio de edificios, arriendo de recibidores, papelería, útiles, teléfono, viáticos y gastos profesionales; depreciación y mantenimiento de maquinaria, vehículos, construcciones, instalaciones, mobiliario y equipo de oficina, intereses del capital invertido en activos fijos, y todos aquellos gastos no deducibles en lo contemplado anteriormente.
- l. Al saldo se le suma el monto estimado del valor del café de exportación y de consumo nacional que corresponde a la diferencia que por debajo del mínimo se hubiera reportado, pero si no fuese declarado oportunamente por el beneficiador será el doble de la diferencia
- m. Por último el remanente obtenido (o sea el valor líquido distribuible de la cosecha) se debe dividir entre el número de kilogramos de café recibidos, y

de esta manera se establece el precio promedio de liquidación de cada beneficio.

Lo anterior es solamente para el café maduro, mientras que al café que se hubiera entregado verde se le calcula el precio con un 30% menos que el precio promedio de liquidación final de cada beneficio, agregándose al monto de ese porcentaje al saldo del valor líquido distribuible para dividirlo entre el número de kilos de café maduro y determinar así el precio promedio.

Un caso que debe especificarse claramente fue cuando el beneficio incumplió con los plazos para entregar la información correspondiente, por lo tanto se estableció que la Junta de Liquidaciones debía proceder de oficio, valiéndose de los informes de los registros de la oficina del café y los documentos pertinentes, los gastos calculados sobre una deducción fija equivalente al 5% del promedio nacional de los gastos de elaboración de la cosecha anterior, estimándose el rendimiento sobre la base de su mínimo fijado por la respectiva cosecha y zona o bien por el rendimiento obtenido por el beneficiador el año pasado o ese año, si se comprueba que cualquiera de ellos es superior al mínimo oficial.

Nace la zonificación cafetalera técnica

Tal y como se ha hecho mención a lo largo del trabajo, conforme la caficultura se fue desarrollando espacialmente en el territorio nacional fue indispensable plantearse como se venderían los distintos tipos de café teniendo en cuenta las diferentes zonas de donde se producían. Por lo que se planteó a finales de la década de los veinte de este siglo, la primera clasificación de acuerdo a las zonas de su procedencia.

1. Estrictamente de altura.
2. Mesetas.
3. Atlánticos.

Esta fue una zonificación muy general que contemplaba una expansión muy temprana del café, pero conforme se fueron ampliando las regiones cafeteras y las áreas de cultivo se ampliaron a zonas con características y formaciones ecológicas diferentes, sobre todo en la vertiente pacífica y atlántica.⁴⁵

⁴⁵ Véase al respecto el trabajo de Brundage Hilde La colonización agrícola de Centroamérica y el Caribe (Miami, FL: EUNED, 1997). Colección Papeles de Historia Histórica. En el cual hace un resumen de algunos de los principales factores y períodos históricos en que se colonizó el país y las culturas que desarrollaron los inmigrantes.

Además hay que tomar en cuenta la influencia y afluencia que otros cafés del mundo tenían en el mercado internacional, y que aceleraba la especialización de gustos y preferencias de los consumidores.⁴⁶

Por estas razones es que en 1964 la Oficina del café de Costa Rica planteó la necesidad de modificar la anterior clasificación y realizar una zonificación cafetalera técnica y así contar con una nomenclatura para los distintos tipos de granos de café, con los límites climáticos de las diferentes regiones cafetaleras del país y las condiciones ecológicas del producto tanto por la procedencia del grano como por sus características de sabor y aroma en la tasa.

En ese mismo año se creó el departamento de estudios Agrícolas y Económicos de la Oficina del café con la finalidad de realizar investigaciones para evaluar la validez técnica de la zonificación, pudiéndose llegar a concluir los factores determinantes para establecer la zonificación:

1. Temperatura: la media anual que se considera optima para el cafeto varía según las distintas especies cultivadas, con límites comprendidos entre 20 y 25 °C, con temperaturas medias de mínimas y máximas de 15 y 30°C, suponiendo que no desciendan nunca por debajo de cero.

⁴⁶ Véase el informe final de este proyecto acerca de los mercados internacionales

2. Humedad: La precipitación pluvial es después de la temperatura el factor climático más importante. El régimen de lluvias consta de los elementos: altura y precipitaciones, tanto mensual como anual, y la forma en que se distribuyen en los meses y días. Es muy favorable por no decir determinante que los períodos seco y lluvioso sean definidos, tanto porque permite definir los ciclos de desarrollo con precisión: crecimiento vegetativo, florecencia, maduración del grano, período de descanso de la planta, entre otros. Además de que evita las florecencias prematuras las cuales adelantan los períodos de recolección del grano, disminuyendo los rendimientos en la recolección y aumenta el costo de la mano de obra. Por lo general es recomendable que la estación seca sea de 3 o 4 meses. Los límites más adecuados son los de 1500 a 2000 m.m. al año, ya que si es mayor hay probabilidad de que aparezcan enfermedades fungosas y plagas.

3. Iluminación: la sombra que requiere el cafetal va en consonancia con la altura y la nubosidad de la región. Por lo general, no es recomendable una excesiva sombra como tampoco una ausencia total de ella.⁴⁷

⁴⁷ Acerca de las recomendaciones técnicas en el cultivo del café véase la tesis de maestría en Historia de Carlos Naranjo, presentada en la Universidad de Costa Rica, en el año 1997.

4. Ventilación: El cultivo debe estar protegido de los vientos con el fin de que no se maltraten sus ramas, follaje y producción, se recomiendan los “tapavientos” naturales y haciendo el sombreado más denso.
5. Condiciones del terreno: se recomienda un suelo de cierta profundidad y permeabilidad con lo cual el sistema radical profundice para obtener todos los nutrientes ya que si son suelos arcillosos o deficientes en permeabilidad las planta no se desarrolla en óptimas condiciones.
6. Se recomienda no sembrar café en zonas poco favorables, o sea que no cuentan con las características antes apuntas ya que los rendimientos son muy bajos, los costos de producción altos, la calidad baja y existe el peligro de que en periodos de bajo precio se abandone el cultivo con el agravante de no contar con un plan de diversificación agrícola

Zonificación cafetalera de Costa Rica⁴⁸

Striely Hard Bean (SHB):

⁴⁸ Oficina del Café. “Tipos de café en Costa Rica”. Costa Rica, Boletín técnico No.1 1964. P. 18

Vertiente del Pacífico entre los 1200 y 1650 m de altitud. Estaciones seca y húmeda alternas bien definidas. Su grano es caracterizado por su dureza y fisura cerrada. En la taza posee alta acidez, buen cuerpo y aroma.

Good Hard Bean (GHB):

Vertiente de Pacífico, entre 1000 y 1200 m de altitud. Estaciones seca y húmeda definidas pero con la influencia de mayor humedad y temperatura. Su grano es de buena dureza. En la taza tiene marcada acidez, buen cuerpo y aroma. Variante superior de los tipos Meseta.

Hard Bean (HB):

Vertiente del Pacífico entre 800 y 1200 m de altitud. Estación seca y húmeda definida, pero en condiciones más cálidas y húmedas. Grano de tipo duro con licor de muy buenas características de cuerpo y aroma, aún cuando su acidez es ligeramente inferior a los tipos GHB y SHB.

Mediun Hard Bean (MHB):

Vertiente del Pacífico y Atlántico entre 500 y 1000 m de altitud,

condiciones intermedias entre ambas tendencias climáticas en cuanto a las estaciones y temperaturas, pero con las más altas precipitaciones.

Su grano es de dureza media con buena acidez, cuerpo y aroma. Como en todos los tipos de influencia atlántica tiene sabor "grassy" característico en la tasa.

High Grown Atlantic (HGA):

Vertiente atlántica, entre 900 y 1200 m de altitud. Estación lluviosa más prolongada que en la tendencia pacífica.

Grano de tipo duro con la fisura más abierta que los cuerpos de la Meseta lo que los hace tener menos cuerpo y aroma que los de la Meseta. Es el mejor tipo de los atlánticos.

Medium Grown Atlantic (MGA):

Vertiente atlántica entre 600 y 900 m de altitud. Estación húmeda de más duración que la HGA y temperaturas más altas

Su grano es de menor dureza, almendra grande y fisura bastante abierta, condiciones limitadas de acidez, cuerpo y aroma.

Low Grown Atlantic (LGA):

Vertiente atlántica entre 150 y 600 m de altitud, en tierras muy calientes y lluviosas. Almendra grande, tipo suave, fisura abierta. La taza tiene pobres condiciones de licor, cuerpo y aroma. Es el tipo de más baja calidad que se produce en el país.

Pacif (P.):

Vertiente pacífica entre 400 y 1000 m de altitud, en áreas cercanas al litoral pacífico.

El aspecto del grano y la calidad de la taza semejantes al tipo Hard Bean.

Algunos son ricos en cuerpo y aroma.

Esta tipología técnica se materializa espacialmente en las diversas regiones donde se cultiva café, así se establecieron 5 zonas⁴⁹, incluso especificando cada zona en norte, central y sur, permitiendo así una mayor caracterización del grano:

Zona 1: Comprende los cantones de Turrialba, Orosi, Jiménez. Produce los tipos de café HGA, MAG, LGA.

Zona 2: Comprende los cantones de Puriscal y partes bajas del valle Central hasta los 1200 m s/n/m. Produce los tipos Hard Bean y Good Hard Bean.

Zona 3: Cantones de Coto Brus y Pérez Zeledón. Produce los tipos de café: Medium Hard Bean propios de El General y Coto Brus.

Zona 4: Partes altas del valle Central sobre los 1200 m s/n/m. Produce el tipo de café Strictly Hard Bean norte y central.

Zona 5: Cantones de Aserrí, Dota, León Cortés y Tarrazú. Produce el tipo de café: Strictly Hard Bean sur.⁵⁰

⁴⁹ ICAFE, Leyes y reglamentos sobre café. Costa Rica, 1981. Pp. 258-259

⁵⁰ Véase el anexo No. 1 donde se especifica la zonificación del café de Costa Rica, tomando en consideración las características antes mencionadas.

ZONIFICACION CAFETALERA DE COSTA RICA

(Continuación)

MEDIUM HARD BEAN (M.H.B.) Pacíficas (Húmedas) (Sur) Estaciones húmeda y seca definidas pero con niveles de precipitación más altos que los anteriores. Coto Brus: Maduración Media; los otros son de Maduración Temprana. El General: Maduración Temprana.	M.H.B. COTO BRUS: Cañas Gordas, Sitalito a Río Negro y zonas adyacentes.	800-1100	1250 mm	260	21.5°C	11.0% 1800 horas	88.0%	Grano de dureza media, con taza de mediana acidez, cuerpo y aroma. El de El General tiene un sabor dulce característico. (Semi-Mesetas)
	M.H.B. COTO BRUS Lluvioso: Cañas Gordas, Campos 2 y 3, Agua Buena, etc., hasta San Vito.	400-1200	1200 mm	170	23.5°C	19.0% 1700 horas		
	M.H.B. EL GENERAL: Valle de El General y estribaciones montañosas adyacentes.	900-1200	1200 mm	210	20.5°C	13.0% 1900 horas		
HIGH GROWN ATLANTIC (H.G.A.) Vertiente Atlántica, Valle Central Oriental. Estación lluviosa más prolongada que en la tendencia pacífica y estación seca no bien definida. Maduración Tardía; los otros son de Maduración Media.	H.G.A. PARAISO Y JIMENEZ: Orosi, Palomo, Ujarras, Cachi, Santiago, Juan Viñas, etc.	900-1200	2230 mm	210	20.5°C	10.0% 1750 horas	82.0%	Grano de tipo duro y buen tamaño. Taza con menos cuerpo y aroma que en las Mesetas. Es el mejor entre los tipos de la vertiente atlántica. (Atlánticos de altura)
	H.G.A. TURRIALBA NORTE: Zona de alta pluviosidad al Norte de Turrialba, (Aquiáres).	900-1200	3250 mm	No hay datos	38.0% 1660 horas			
MEDIUM GROWN ATLANTIC (M.G.A.) Vertiente Atlántica, Valle Central Oriental. Estación lluviosa más prolongada que en el tipo anterior. Maduración Temprana.	M.G.A. TURRIALBA, SAN CARLOS, SARAPIQUI: Valle de Turrialba y estribaciones montañosas adyacentes. También zonas de Sarapiquí y San Carlos.	1000-1200	3000 mm	215	21.5°C	17.5% 1640 horas	87.5%	Grano de menor dureza pero buena maza, fisura algo abierta. Condiciones limitadas de acidez, cuerpo y aroma. Como en todos los tipos con influencia atlántica, la taza tiene sabor grassy.
	M.G.A. CIMARRÓN: Zona de influencia de Peraita, con más altos niveles de precipitación.	1000-1200	3750 mm	No hay datos	17.0% 1820 horas			
LOW GROWN ATLANTIC (L.G.A.) SUB-VERTIENTE NOROCCIDENTAL ATLANTICA Zona de alta pluviosidad, con estación lluviosa más prolongada que en el tipo anterior. Maduración Temprana.	L.G.A. ZONA ALTA: Franja inmediata inferior a la de M.G.A., en San Carlos y algunas zonas atlánticas.	1000-1200	1600 mm	215	21.5°C	17.5% 1575 horas	89.0%	Grano de tipo suave. Fisura abierta. Pobres condiciones de cuerpo y aroma. Es el tipo de más baja calidad producido en el país. (Atlánticos de bajuras)
	L.G.A. ZONA BAJA: Zona costanera de menor altitud, bajo influencia atlántica. San Carlos, Sarapiquí, etc.	200-350	1600 mm	No hay datos	17.5% 1575 horas			
PACIFIC (P.) Pacíficas (Secas) (Norte) Estaciones húmeda y seca muy definidas con un promedio de días con lluvia. Más prolongada. Maduración Media.	P. PUNTARENAS, GUANACASTE Y LAJUELA: Cultivo muy disperso que abarca pequeñas zonas de estas provincias.	1000-1100	2250 mm	215	21.0°C	11.5-16.0% 2400 horas	No hay datos	Grano duro y pequeño. Calidad en la taza semejante al tipo Hard Bean. Algunos ricos en cuerpo y aroma. (Pacíficas)

ZONIFICACION CAFETALERA DE COSTA RICA

Ingeniero Rodrigo Cléves Serrano

Noviembre de 1975

TIPOS DE CAFE REGIONES - MADURACION	SUBTIPOS Y ZONAS DE PRODUCCION	ALTITUD (METROS)	PRECIPITACION*		TEMPE- RATURA	BRILLO* SOLAR	HUMEDAD* RELATIVA	CARACTERISTICAS DEL GRANO Y DE LA TAZA
			TOTAL	DIAS				
STRICTLY HARD BEAN (S.H.B.) Vertiente del Pacifico. Estaciones húmeda y seca bien defini- das. Maduración tardía.	S.H.B. NORTE: Alajuela y Heredia (por semejanza, también el SHB de Coto Brus y El General).	1200-1600	3600 mm	155	19.0°C	11 a 51% 2150 horas	81.0%	Grano caracterizado por su dureza y sica. Fisura cerrada como en todos los "hard beans". En la taza, alta aci- dez, buen cuerpo y aroma. (Estrictamente altas)
	S.H.B. CENTRAL: Zona Central del Valle Central (Ala- juela, Turis Ríos, etc.).	1200-1650	2250 mm					
	S.H.B. SUR: Sur de San José y Cartago (Aserril, Izapa, Tarrazú, etc.).	1000-1700	2000 mm					
GOOD HARD BEAN (G.H.B.) Vertiente del Pacifico, Valle Central Occidental. Estaciones húmeda y seca bien defini- das. Maduración tardía.	Se produce en Natangu, Palmaraz y San Ramón, diferenciándose de otros tipos de café del Valle Central, de la misma altitud, por su maduración tardía.	1000-1200	2250 mm	150	21.5%	18 a 57% 2200 horas	81.0%	Grano de buena dureza. Fisura semi- cerrada acidez y buen cuerpo. Algunos con excelente aroma. (Mesetas-Superiores)
HARD BEAN (H.B.) Vertiente del Pacifico, Valle Cen- tral Occidental. Estaciones húmeda y seca bien defini- das. Maduración Media, exceptuando el subtipo producido en zonas lluviosas. (Mad. Temprana).	H.B. ZONA ALTA: Franja media- ta inferior a la de S.H.B. en San José, Heredia y Alajuela.	1000-1300	2750 mm	155	20.5°C	5.0% 1970 horas	82.5%	Grano de tipo duro, con buen de mas buenas características de cuerpo y aroma. Su acidez es inferior a la de los anteriores. (Mesetas)
	H.B. ZONAS BAJAS O LLUVIO- SAS: Zonas cálidas de Alajuela, y otras de maduración temprana como Pariscal, Acosta y Grecia.	800-1000	2000 mm a 2600 mm	178	23.0°C	18 a 58% 2300 horas	77.0% (Alajuela)	