

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA
DIRECCION REGIONAL CENTRAL SUR
SECTOR PRODUCTIVO
AGROCADENA DE CAFÉ SOSTENIBLE



TRABAJO REALIZADO POR
COMISION TECNICA AGROCADENA CAFÉ SOSTENIBLE
COORDINADOR: ING. LUIS A. DELGADO VALVERDE

PURISCAL, JULIO 2007

INTRODUCCIÓN

Las transformaciones que experimenta la economía mundial, exigen al Sector Agropecuario, adoptar métodos de análisis, que posibiliten generar políticas, programas y trazar líneas de acción, que coadyuven a fortalecer la capacidad y competitividad del Sector, mediante el incremento de la producción y productividad y la participación activa de sus actores, en la programación, ejecución y seguimiento de acciones, para garantizar la sostenibilidad social, económica y ambiental de los sistemas de producción agropecuaria.

Desde esta perspectiva, la Dirección Regional Central Sur, del Ministerio de Agricultura y Ganadería, con el apoyo de las instituciones del Sector Agropecuario acordaron abordar la problemática agropecuaria, mediante el enfoque de agrocadena, el cual permite articular en un proceso de análisis, diálogo y concertación de acciones, al conjunto de actores, escenarios y actividades involucradas en los eslabones de: preproducción, producción, agroindustria, transporte y consumo de un producto en determinada agro cadena.

Para cumplir con lo anterior, durante seis meses se trabajó en la caracterización de la actividad cafetalera en la región, además se realizó un “Taller de Análisis y Concertación de Acciones” con los actores de la Agrocadena, dividido en dos fases, la primera se celebró, el 6 y la segunda, el 16 de marzo del 2007, en las instalaciones de la Dirección Regional Central Sur del Ministerio de Agricultura y Ganadería den Puriscal.

Los talleres reunieron a 35 actores de la agrocadena, de sus diferentes eslabones, lo cual marcó un hito en la historia de la caficultura de la región ya que por primera vez, este grupo de manera conjunta y activa, manifestó sus expectativas, esperanzas y también las limitaciones que han enfrentado en la actividad, y las aspiraciones que los motivan para mantenerse en ella, y construir un futuro mejor para sus familias y comunidades rurales. Asimismo, participaron funcionarios del Sector Agropecuario, financiero y de salud, quienes brindan servicios de apoyo a los actores y eslabones de la agrocadena, que son fundamentales para su sostenibilidad social, económica y ambiental.

Digno de mencionar es que los talleres se desarrollaron en un ambiente de gran transparencia y respeto, lo cual contribuyó a que el intercambio sano de conocimientos y experiencias de los actores, independientemente de su condición, lo que coadyuvó a enfatizar en la conveniencia de fortalecer la relación entre actores y escenarios, como un mecanismo, para elevar la eficiencia de los procesos que se promueven en cada uno de los eslabones.

OBJETIVO Y METODOLOGIA PARA CARACTERIZAR LA AGROCADENA

1- OBJETIVO GENERAL.

Integrar al conjunto de actores de la agrocadena del café sostenible, en un proceso de caracterización, análisis, diálogo y concertación de acciones, para promover cambios mediante un plan de trabajo que contribuya a mejorar la competitividad y su sostenibilidad, a efecto de que sus beneficios se distribuyan de manera equitativa entre los actores.

2- METODOLOGÍA.

La metodología empleada para la caracterización de la agrocadena de café sostenible consistió en revisión bibliográfica y trabajo de campo que incluye visitas a instituciones, organizaciones, fincas de productores, beneficios, industrializadoras y comercializadoras de café, durante un periodo de seis meses, lo que permitió elaborar un documento que contiene la caracterización de la actividad cafetalera en la región.

Este trabajo pretende describir la situación actual de la agrocadena del cultivo de café sostenible en la Región Central Sur del país, tomando en cuenta el conocimiento y la experiencia de los actores de los diferentes eslabones de la agrocadena.

Los cambios que muestra la economía mundial mediante los procesos de globalización y de apertura comercial, provocan un fuerte impacto en la estructura de producción de los países en vías de desarrollo y consecuentemente en los sistemas agroalimentarios.

Con el fin de responder a esta situación, el sector agropecuario ha adoptado nuevos instrumentos para el análisis de su problemática y generación de conocimientos, con la participación activa y compromiso de los actores, a efecto de formular: políticas, estrategias y acciones, orientadas a impulsar cambios, en los sistemas de producción, que coadyuven a fortalecer la competitividad y sostenibilidad, de los eslabones y el conjunto de la agrocadena, para que sus beneficios se distribuyan de manera equitativa en la población.

Desde esta perspectiva, el trabajo en la agrocadena de café sostenible de la región central sur, se ha realizado con el fin de ofrecer una visión integral de su desarrollo y entender su complejidad, lo cual comprende el análisis de las debilidades y fortalezas, el funcionamiento de los eslabones de: preproducción, producción, transformación, comercialización y consumo, así como el grado de integración y relación que se establece entre los escenarios y actores, que participan en la agrocadena.

El desarrollo de la agrocadena del café está altamente influenciado, por el comercio internacional de este producto. Costa Rica, contribuye al mercado internacional del Café, con un 1.8 por ciento de la producción mundial de café. Como se aprecia, el aporte porcentual en el mercado es pequeño, sin embargo, el posicionamiento del café nacional se sustenta en la alta calidad del producto ofrecido, lo cual lo coloca en un lugar de privilegio.

Es importante indicar, que la producción nacional de café está en manos de pequeños y medianos productores, de ahí la importancia que representa para la economía nacional y para la región, la estabilidad en los precios del café, ya que a veces factores climáticos y de sobreoferta alteran los precios, internacionales, causando serios problemas en los sistemas de producción de café de los productores en la región.

Para atenuar los efectos citados, se han establecido acuerdos internacionales (Organización Internacional del Café) que regulan la actividad, mediante mecanismos y relaciones de equilibrio y concertación de intereses entre países productores y exportadores, lo que ha permitido garantizar la sostenibilidad de los pequeños y medianos productores.

En lo concerniente, a la producción de café la Región Central Sur registró en la cosecha 04-05, una producción de 138240 fanegas, con un rendimiento promedio de 18 fanegas

por ha, distribuidas en una superficie de 7680 has, en 3422 productores, lo cual generó la suma de ₡6.220.800 millones de colones.

Los cantones de mayor importancia en la producción de café, son Aserri (3245 has) Acosta (1872 has) y Puriscal (1273 has) los cuales concentran el 83 por ciento de la producción regional. Esta producción se distribuye entre pequeños y medianos productores 1394, que cultivan en fincas de 3 a menos has, (58 por ciento) 679 de 3 a 10 has (28.3 por ciento) lo cual revela que la producción de café se concentra en los pequeños y medianos productores. Asimismo, la caficultura se ha convertido en la principal fuente de generación de empleo y de ingresos a la economía regional.

Cabe indicar que, el cultivo de café se ha desarrollado en modelos de producción sostenibles, (café arbolado, café diferenciado y orgánico) por lo tanto, el cultivo ha contribuido a la conservación de los recursos naturales de la región y a la economía familiar.

En el componente de producción de café las debilidades de mayor peso se asocian con el bajo rendimiento del café 18 fanegas por hectárea, lo cual puede encontrar su explicación en el tamaño de las fincas, lo cual limita las posibilidades de adoptar tecnologías que incrementen los rendimientos y competitividad de los sistemas de producción de pequeña y mediana escala.

Respecto al componente de agroindustrialización del café, destaca la integración que existe entre productores (pequeños y medianos) con los beneficiadores del café, lo que favorece la entrega de café en las calidades, cantidades y tiempo requeridos para el procesamiento.

En la región central sur, existen 14 compañías comercializadoras de café, que disponen de infraestructura propia para el acopio de la materia prima para su procesamiento y medios de transporte del café a las plantas. La tecnología utilizada en la mayoría de los beneficios, garantiza la calidad del producto para su comercialización.

En el contexto de la agroindustria del café, cabe señalar que en los últimos años, han incursionado organizaciones de productores, estableciendo microbeneficios, con la finalidad de darle un mayor valor agregado a la producción, alcanzar mejores precios, disminuir la contaminación al ambiente, y fortalecer la pequeña y mediana empresa agrícola de la región.

El manejo de los desechos sólidos derivados del beneficiado del café, se está manejando, conforme a la legislación ambiental existente en esta materia. Las acciones se orientan a utilizar tecnologías modernas para convertir los desechos en un recurso a utilizar en los sistemas de producción (abono) y consumir menos agua en el proceso de beneficiado.

Las fortalezas y debilidades del componente agroindustrial de la agrocadena deben ser valoradas a la luz de un análisis integral de la actividad, la cual en esta etapa de

diagnóstico no ha sido posible de abordar, porque la información se maneja con carácter confidencial.

El proceso de comercialización del café se orienta en un 80.79 por ciento para la exportación y un 19.21 por ciento, para el consumo nacional. El consumo per cápita nacional es de 4 kilos por año, el segundo en el nivel mundial.

Las tendencias en el consumo de café, en el mercado internacional, se inclinan hacia los cafés finos, tipo gourmet, esta situación ha sido favorecida por la apertura de cafeterías, en diferentes lugares, lo cual ha favorecido la comercialización de este producto, especialmente, en los EEUU.

La estrategia de los caficultores nacionales es localizar nichos de mercado en países europeos, con el fin de comercializar cafés diferenciados, los cuales se cotizan a un precio mayor.

El proceso de comercialización de café, en la región central sur, se encuentra en una etapa incipiente, se requiere mejorar los rendimientos, la calidad, competitividad y la capacidad de gestión y de integración de los caficultores para posicionarse, con mayor peso en los mercados nacional e internacional.

Los factores que condicionan el desarrollo de los componentes de: producción, transformación, comercialización y consumo, están relacionados con un adecuado suministro de servicios, tanto en cantidad, como en calidad y acceso de los actores.

En este sentido, se debe resaltar que en la región existe una red de almacenes de insumos, (privados y de organizaciones) que garantizan el adecuado abastecimiento de productos (abonos y otros materiales) para los sistemas de producción de café.

Asimismo, el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE) suministra el material vegetativo de alta calidad para la siembra y renovación de los cafetales, a precios accesibles a los productores, lo cual asegura avanzar en el curso de la agrocadena, con una base de producción sólida.

En lo que se refiere a la disponibilidad de medios de transporte para trasladar el café, de las plantaciones a los beneficios, no se presentan dificultades, sólo las limitaciones derivadas del incremento permanente de los combustibles y mal estado de la red de caminos, que puede convertirse en factores que restrinja la competitividad de la agrocadena.

También, para fortalecer la capacidad técnica de los productores, el sector agropecuario de la región, particularmente, mediante las Agencias de Servicios Agropecuarios y el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFÉ) brinda asistencia y capacitación a éstos, con la finalidad de que mejoren la competitividad de sus sistemas de producción.

Por otra parte, la capacidad de transformación del café, está fortalecida por la existencia de empresas que brindan apoyo a los beneficios mediante la venta de tecnología

competente, así como de un apropiado mantenimiento de la maquinaria, lo cual ha permitido que el proceso de procesamiento del café, alcance el nivel deseado para su comercialización en los respectivos mercados.

Para comprender la complejidad de la agrocadena del café y las posibilidades de fortalecer su desarrollo se debe tomar en cuenta, que está conformada por diferentes actores, pequeños, medianos y grandes productores, en diferentes escenarios y eslabones con características diferentes, que limitan o hacen posible el acceso a los servicios, lo cual influye en su nivel de desarrollo. Por lo tanto, se debe de valorar las posibilidades de introducir cambios en cada una de las categorías, en función de cada categoría de productor y de su capacidad de integración (horizontal - vertical) en el desarrollo la agrocadena

RESULTADOS

PRIMERA PARTE

CARACTERIZACIÓN DE LA AGROCADENA DE CAFÉ SOSTENIBLE EN LA REGIÓN CENTRAL SUR

CAPITULO I

GENERALIDADES DE LA ACTIVIDAD CAFETERA

1. ASPECTOS HISTÓRICOS:

El café arábigo se originó en las tierras altas de más de 1000 metros sobre el nivel del mar, en Etiopía y Sudan, luego fue llevado a otros países.

A Costa Rica ingreso procedente de Cuba y Guatemala por los años 1796-1798. Cuando se introdujo y desarrolló el cultivo de café fue cuando los Costarricenses empezaron a vivir mejores tiempos, gracias a las exportaciones que se realizaban a mercados como Panamá, Chile y luego a Europa y Estados Unidos. Gracias a este auge el cultivo se constituyó en precursor de intercambios económicos y culturales con el resto del mundo, lo cual significó desarrollo y mejoras sustanciales al nivel de vida de los costarricenses.

2. CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA

El café (*Coffea arabica*), se describe taxonómica mente de la siguiente manera

Reino	Vegetal
División	Magnoliophyta
Clase	Dicotyledoneae
Subclase	Asteridae
Orden	Rubiales
Familia	Rubiaceae
Genero	Coffea
Especie	Arabica

3. MORFOLOGÍA GENERAL

La planta de café tiene un solo eje, en cuyo extremo hay una zona de crecimiento activo permanente, que va alargando el tallo, formando nudos y entrenudos. Las ramas laterales se alargan y la parte superior del eje vertical continúa creciendo, así se producen nuevas ramas en diversos ángulos, por lo que la planta adquiere una forma cónica.

El eje central o ramas ortotrópicas que crecen verticalmente, solo producen yemas vegetativas. Las ramas laterales o plagiotrópicas, llamadas bandolas, son las ramas primarias y dan origen a ramas secundarias o de segundo orden, de las que a su vez pueden salir ramillas terciarias. Las ramas secundarias y terciarias constituyen lo que se conoce como palmilla.

Si el punto de crecimiento del eje central es cortado, ciertas yemas latentes localizadas en el mismo producen nuevos ejes verticales.

La cosecha se concentra en el nuevo crecimiento de ramas inferiores y ramas nuevas del ápice.

Las axilas florales solo producen una vez. Por esta razón la producción anual se incrementa durante los primeros 3^o 5 años, tendiendo luego a disminuir, lo que hace necesaria la práctica de la poda o recepa.

4. CONDICIONES AGROECOLÓGICAS REQUERIDAS POR EL CAFÉ:

El café requiere de una serie de condiciones que influyen directa e indirectamente en su comportamiento, en última instancia la estrecha relación planta – medio es la que permite manifestar las características productivas y de calidad

4-1- ALTITUD:

Se considera óptima para el cultivo del café, cuando se localiza, entre los 1200 y 1700 msnm, no obstante en Costa Rica se desarrolla café entre los 500 y 1700 metros sobre el nivel del mar.

4-2- TEMPERATURA:

Es el componente, íntimamente, relacionado con el crecimiento. Las temperaturas bajas propicien un lento desarrollo de la planta, y el fruto madura lentamente. Al contrario, temperaturas altas aceleran la muerte del fruto, causan anomalías en la flor y fructificación limitada. La temperatura promedio favorable oscila entre 17° y 23°.

4-3- PRECIPITACIÓN:

Una de las variables de mayor peso en el desarrollo vegetativo de la planta es la precipitación, debido a que influye en la floración, en la producción y época de maduración. La irregularidad en el comportamiento de la estación lluviosa, puede convertirse en un factor que limita el desarrollo y producción de la planta de café. Se recomienda rangos óptimos variables los que van de 1600 a 2800 mm y que su distribución en el tiempo oscile entre los 145 y 245 días.

4-4- RADIACIÓN SOLAR

El factor de mayor influencia de la radiación solar en el cafeto, es la intensidad lumínica (irradiación). Una alta intensidad lumínica reduce la fotosíntesis, por otra parte, la poca luz favorece la afección de enfermedades y causa problemas de maduración y recolección.

4-5- HUMEDAD RELATIVA

El nivel óptimo se ubica entre el 70 y 85 por ciento, niveles superiores al 85 por ciento afectan la calidad del café oro y taza y predispone a enfermedades

4-6- VIENTO

Fuertes vientos inducen a la desecación y al daño mecánico del tejido vegetal y del tronco y permite la incidencia de enfermedades.

4-7- SUELOS

Los suelos condicionan el desarrollo radical y la disponibilidad de elementos minerales influyen en la capacidad de asimilación y uso de nutrientes y agua. Las producciones altas se desarrollan en suelos fértiles y de excelentes condiciones físicas.

5. DISTRIBUCIÓN Y SIGNIFICANCIA GEOGRAFICA MUNDIAL

5-1- PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ.

Los principales productores de Café en el mundo son: Brasil, Vietnam y Colombia, países que en conjunto registran en los últimos cuatro años de cosecha, entre el 50 y 60 por ciento, de la producción mundial de café. Es importante destacar que la producción cafetera de América del Sur aportó el 49 por ciento de la producción mundial, correspondiente a la cosecha 2004-2005, cifra que evidencia el peso de dicha área en el desarrollo del cultivo y en el comportamiento de los mercados.

Además, cabe señalar que la producción de café en América Central ha disminuido por causa de la depresión de los precios internacionales, en la cosecha 1999-2000, la producción de esta región representó el 12.9 por ciento de la producción mundial, mientras que el aporte de la cosecha 2004-2005 fue de 9.1 por ciento. En dicho período Costa Rica experimentó un descenso en su volumen de producción de un -28 por ciento. Lo antes expuesto evidencia el grado de vulnerabilidad de la actividad del café a los factores externos, así como a fenómenos climatológicos.

Según estimaciones de la Organización Internacional del Café (OIC), la proyección de producción de café para la cosecha 2005-2006 se calcula en 108 millones de sacos de 60

kilogramos, lo que significa una disminución del 6.12 por ciento, respecto del período anterior, provocada por disminuciones en la producción de Brasil y Vietnam, que totalizan alrededor de 8.19 millones de sacos de café. Esta cifra será disminuida a 7.04 millones de sacos, debido a aumentos modestos de países productores con condiciones agrícolas y de clima favorables para el desarrollo del cultivo.

En la cosecha 2004-2005, Costa Rica ocupó el lugar número trece, con un aporte de 1.82 por ciento de la producción mundial de café oro. La cifra anterior, refleja que la participación de Costa Rica, en términos porcentuales, no es significativa, sin embargo, por la calidad del café, su posición es relativamente fuerte.

La tendencia mundial de consumo, en el período 2004-2005, experimentó un crecimiento del 3.0 por ciento, respecto al período anterior.

5-2- PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ ORO POR ESPECIES.

5-2-1 VARIEDAD ARÁBICA.

La producción total de café de la especie Arábica en la cosecha 2004-2005 alcanzó la cifra de 79.08 millones de sacos de 60 kilogramos, lo que representa un 1.9 por ciento superior a la del período 2003-2004, a su vez las exportaciones de este tipo de café se incrementaron un 2,3 por ciento al pasar de 57.62 a 58.97 millones de sacos de 60 kilogramos. La variación en la producción mundial de Café estuvo influenciada por el comportamiento de la cosecha de Brasil, (2005-2006), que experimentó una disminución del 15.1 por ciento respecto de la cosecha anterior.

Costa Rica exportó en dicha cosecha 1 millón 498 mil sacos de café Arábico, lo cual representa un 1.8 por ciento de la producción mundial, esto refleja que la participación de Costa Rica en el mercado es baja, pero se distingue por la calidad de café que produce y comercializa.

5-2-2 VARIEDAD ROBUSTA.

Por su parte, la producción de café de la especie robusta fue de 35.96 millones de sacos, en la cosecha 2004-2005, un 7.7 por ciento inferior a la del período anterior.

De la producción mundial de café en dicha cosecha el 68.7 por ciento correspondió a la especie Arábica y el 31.3 por ciento a la especie robusta.

Las exportaciones de café arábico, se incrementaron un 2.3 por ciento, mientras que las de la especie robusta disminuyeron un 3.6 por ciento. Estas cifras reflejan la importancia de la variedad arábica en el mercado internacional del Café y la razón por la cual se han realizado en el sector cafetalero valiosos esfuerzos orientados al mejoramiento permanente de la calidad del café nacional.

5-3- OFERTA MUNDIAL DE CAFÉ ORO.

De acuerdo con la información reportada por la Organización Mundial de Café (OIC) en el año cosecha 2004-2005, se registró una producción de 115.04 millones de sacos de 60 kilos de café oro, lo cual significa un incremento del 10.8 % respecto de la producción obtenida en el año cosecha 2003-2004, que fue de 103.87 millones de sacos.

5-4- VALOR DE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ.

Los ingresos de los países productores por concepto de exportaciones de todas las formas de café en el año 2004 fueron de 6.89 mil millones de dólares, un 23.3 por ciento superior a los ingresos obtenidos en el año 2003. Esta situación se origina en que el volumen de café exportado en el año 2004, superó en un 5.6 por ciento al registrado en el año anterior. Se debe tomar en consideración que la recuperación de los precios internacionales del fruto fue un elemento que influyó en esta mejoría.

Cabe señalar que, según estimaciones 25 millones de pequeños productores cultivan aproximadamente el 75 por ciento del café mundial, por lo tanto las variaciones en los precios ya sea de manera positiva o negativa repercuten, sensiblemente, en sus condiciones de vida como ha sido el caso de los períodos de crisis y auge de la actividad cafetera en Costa Rica.

A partir del último trimestre del 2004 se ha experimentado una mejoría en los ingresos de los caficultores nacionales, como producto de la recuperación de los precios internacionales y del aumento en cantidad de café exportado en el período 2004-2005.

5-5- EXISTENCIAS E INVENTARIOS MUNDIALES DE CAFÉ ORO.

5-5-1- EXISTENCIAS EN LOS PAÍSES EXPORTADORES.

La Organización Mundial del Café estima que el nivel de existencias de café en los países exportadores era de alrededor de 17 millones de sacos, a finales de julio del 2005.

Si toma en consideración, el descenso en la producción cafetera de Brasil, para la cosecha 2005-2006, se espera que las existencias de café oro en los países exportadores para esta cosecha, inicien con un nivel más bajo, que el registrado en las últimas cosechas.

o

5-5-2- INVENTARIOS EN LOS PAÍSES IMPORTADORES.

Se calcula que las existencias de café oro en los países importadores fueron de 20.18 millones de sacos a finales de diciembre del 2004. A partir del 2002, las existencias de

café en los países desarrollados se mantienen casi invariables, en 20 millones de sacos de café.

5-5-3- EXISTENCIAS E INVENTARIOS MUNDIALES

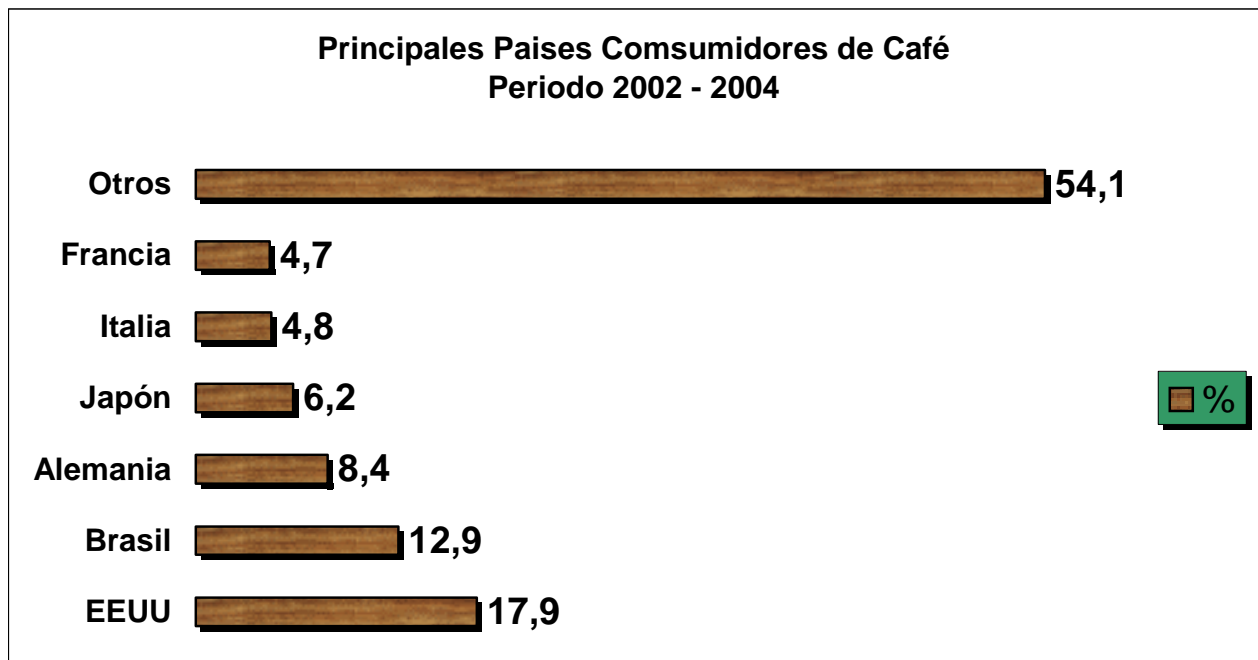
La existencia de 20 millones de sacos de café en los países importadores revela su capacidad para mantener una reserva que les permita cubrir cualquier desabastecimiento en la oferta de café.

5-6- CONSUMO MUNDIAL DE CAFÉ.

Se calcula que el consumo mundial de café durante la cosecha 2004-2005 fue de 115.12 millones de sacos de 60 kilogramos, lo que representa un aumento cercano al 3.0 por ciento respecto del año anterior, que fue de 111.78 millones de sacos.

El consumo interno de los países exportadores fue de 29.95 millones de sacos (26 por ciento del consumo mundial) y el consumo total de café entre los el conjunto de los países fue de 85,17 millones de sacos (74 por ciento del total mundial)

Gráfico N° 1



5-6-1- CONSUMO DE CAFÉ EN LOS PAÍSES EXPORTADORES.

Es importante indicar que el consumo de café en los países exportadores en el período 2004-2005 fue de 29.95 millones de sacos (26% del consumo mundial), si lo

comparamos con el año 2003-2004 que registró 28.42 millones de sacos, observamos que se dio un incremento de 5.4 por ciento.

Este comportamiento fue producto de campañas de promoción de la bebida, que como el caso de Brasil ha logrado duplicar el consumo interno de café, ubicándose como el segundo consumidor de café en el mundo, solamente detrás de los Estados Unidos.

Otros países como Colombia y Costa Rica impulsan programas orientados a aumentar el consumo interno de café, mediante la participación de actores públicos y privados.

5-6-2- CONSUMO EN CAFÉ EN LOS PAÍSES IMPORTADORES

El consumo de café en los países importadores fue de 85.17 millones de sacos en el período 2004, en comparación con los 83.36 millones en el 2003, lo que representa un aumento del 2.2 por ciento. Como se señaló, los principales compradores por volumen son: Estados Unidos, Japón, Italia y Francia.

En lo que se refiere al consumo per cápita los principales países son: Finlandia con 11.94 Kg., Dinamarca con 9.43 Kg. Y Noruega con 9.27 Kg.

De acuerdo con los datos referidos existe una gran diferencia en el consumo de café entre los países exportadores e importadores lo cual debe ser examinado para definir estrategias de consumo local.

5-7- MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES

El nivel de desarrollo y dinamismo alcanzado por el comercio cafetero, particularmente, en el ámbito internacional, asociado a la necesidad de alcanzar un mayor grado de acuerdo, sobre aspectos de interés común, motivaron a los países productores de café a organizarse mediante un foro que garantice la participación de los países en el mercado del café, sobre una base que contribuya a establecer y desarrollar mecanismos y relaciones de equilibrio entre; exportadores, productores y consumidores y así garantizar la sostenibilidad, social, económica y ambiental del cultivo.

5-8- ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CAFÉ (OIC)

La Organización Internacional del Café se estableció en Londres en 1963, es la principal organización intergubernamental del café, que mediante el aporte de productores y consumidores enfrenta los cambios de la actividad, a través de convenios de cooperación internacional, fortaleciendo la economía y los niveles de vida de los países en desarrollo. La OIC está compuesta por 75 miembros (45 exportadores y 30 importadores) de los cuales; Costa Rica, es un miembro afiliado a esta organización, en calidad de país exportador. Los objetivos de la OIC se orientan a:

- ❖ Alentar a sus miembros a desarrollar una economía de café sostenible.

- ❖ Promover el consumo de café
- ❖ Promover un café de calidad
- ❖ Promover programas de entrenamiento e información diseñados para transferir tecnología de relevancia a los países miembros.

Un importante instrumento para el diálogo y la concertación de intereses de los miembros de la OIC, es la Conferencia Mundial del Café, la cual se realiza cada cuatro años, para reflexionar sobre la agenda actual y futura del mundo cafetalero. En este foro, se analizan los principales problemas que enfrenta la actividad y se formulan alternativas y estrategias de solución, conjunta, para fortalecer la comercialización, competitividad y sostenibilidad del cultivo.

Para complementar lo anterior, los países productores han establecido vínculos de cooperación con otras iniciativas y organizaciones, que funcionan como mecanismos de apoyo para el desarrollo de la comercialización de la actividad agrícola como la que a continuación se describe.

CAPITULO II

AREA DE CULTIVO Y DISTRIBUCIÓN NACIONAL.

1- NÚMERO DE PRODUCTORES Y HECTAREAS CULTIVADAS POR REGIÓN Y CANTÓN.

Las cifras del siguiente cuadro, indican que la mayor producción según número de has, se concentra en Aserrí, con el 42.2 por ciento del área de café, le sigue en orden de importancia, Acosta con el 24.3, Puriscal con el 16,5 Santa Ana, con 8.2, Mora 8.1 y Turrubares con .3 por ciento respectivamente.

CUADRO N°1

NÚMERO DE PRODUCTORES, HECTÁREAS, RENDIMIENTO, PRODUCCIÓN, VALOR POR FANEGA y VALOR TOTAL DE LA PRODUCCIÓN, POR ASAS DE LA REGIÓN CENTRAL SUR, 2006

ASA	Nº Prod.	Nº Has	Rendimiento Fan/ Hect	Producción Total	Valor por Fanega (¢)	Valor Total (¢)
ASA Acosta	968	1872	18	33696	45000	1.516.320.000
ASA Mora	240	626	18	11268	45000	507.060.000
ASA Puriscal	710	1273	18	22914	45000	1.031.130.000
ASA Turrubares	41	28	18	504	45000	22.680.000
ASA Aserrí	1191	3245	18	58410	45000	2.628.450.000
ASA Santa Ana	272	636	18	11448	45000	515.160.000
TOTAL	3422	7680	18	138240		¢6.220.800.000

Fuente: Elaboración propia

Aserrí y Acosta se convierten en los cantones estratégicos para el desarrollo del cultivo de Café ya que ambos, concentran el 66 por ciento de los productores y la producción, y el 41 por ciento de los ingresos económicos. Del resto de cantones, destaca Puriscal, con valores que oscilan entre el 16 y 20 por ciento en los diferentes indicadores. La participación conjunta de: Santa Ana, Mora y Turrubares es, relativamente, discreta en la agro cadena regional del café.

En conjunto, todos los cantones evidencian debilidades, en común, en lo que se refiere al rendimiento, que es de 18 fanegas por hectárea, el cual se distancia a 12 puntos del promedio nacional que es de 31.1 fanegas por hectárea. Esta condición requiere de un análisis integral del eslabón de la producción, para determinar los factores que contribuyen a mantener los rendimientos en el nivel indicado.

2- DISTRIBUCIÓN DE LA PROPIEDAD, SEGÚN TAMAÑO DE FINCA EN EL VALLE CENTRAL

Los datos del siguiente cuadro, reflejan que el 58.2 por ciento de productores de café se concentra en el rango de 3 o menos hectáreas, seguido por los de 3 a 10 has, a una diferencia porcentual, entre ambas, de 30 puntos. Los rangos siguientes, 10-50 y más de 50 alcanzan poca representatividad, en lo que se refiere al número de propietarios dedicados a la actividad en el Valle Central, este patrón de tamaño, distribución y tenencia es muy similar al que existe en la Región Central Sur.

**CUADRO Nº 2
DISTRIBUCIÓN DE LA PROPIEDAD, SEGÚN TAMAÑO
DE FINCA EN EL VALLE CENTRAL EN EL 2004**

RANGO	NÚMERO DE PROPIETARIOS	PORCENTAJE
3 o menos hectáreas	1.394	58.2
3 a 10	679	28.3
10-50	285	11.9
Más de 50	34	1.4
Total:	2392	100

FUENTE: ICAFE

En la región Central Sur, el patrón de distribución y tenencia de la tierra se conforma, de manera similar a los valores del cuadro anterior, por lo cual, una proporción mayoritaria de los productores de café, se ubican entre el primer y segundo rango, prevaleciendo los sistemas de producción de los pequeños y medianos productores.

3- CLASIFICACIÓN DE PRODUCTORES POR CANTIDAD DE CAFÉ ENTREGADO

La producción de café de Costa Rica está concentrada, principalmente, en miles de pequeños y medianos productores. El 92.2 por ciento de ellos registran entregas inferiores a las 100 fanegas con un aporte conjunto del 41.8 por ciento de la producción nacional correspondiente a la cosecha 2004-2005, mientras el 7.8 corresponde a productores que entregan más de 100 fanegas de café. (Fuente ICAFE)

4- CONFLICTIVIDAD EN EL USO DEL SUELO.

En el Valle Central el cultivo de café ha sido desplazado por el desarrollo urbano (Comercial y habitacional), sin embargo las plantaciones existentes se desarrollan bajo modelos de producción sostenibles, como: café convencional, café arbolado, café orgánico, café diferenciado y otros sistemas que comprenden un conjunto de prácticas culturales, que contribuyen a la sostenibilidad y conservación de los recursos naturales. Asimismo, estos proveen de recursos al núcleo familiar (leña, frutos) para fortalecer su economía

CAPÍTULO III

CARÁCTERÍSTICAS GENERALES DE LA AGROCADENA DE CAFÉ SOSTENIBLE

1- DENSIDAD DE SIEMBRA Y RENDIMIENTOS

En la región Central Sur las distancias de siembra y por ende la densidad varían según la variedad a cultivar como se observa en el siguiente cuadro.

CUADRO Nº 3

DISTANCIAS Y DENSIDAD DE SIEMBRA

CULTIVAR	DISTANCIA ENTRE HILERAS	DISTANCIA ENTRE PLANTAS	DENSIDAD
Caturra- Villa Carchi - CR 95	1.68	0.84	7092
Catuaí	1.90	0.90	5847

Fuente. ICAFE

Como se detalla en el cuadro N°1 del capítulo II de este documento los rendimientos promedio obtenidos en este cultivo son de 18 fanegas por hectárea, sin embargo debe destacarse que algunas fincas en la región obtienen rendimientos de hasta 60 fanegas por hectárea, principalmente en las zonas altas.

2- CICLO DE VIDA Y ESTRATIFICACIÓN POR EDAD Y AREA DE LAS PLANTACIONES

El café es una planta perenne, pero la producción se lleva a cabo especialmente en ramas de 2 a 5 años de edad, lo que nos demuestra la necesidad de renovar el material vegetativo cuando alcanza dicha cantidad de años.

3- INSTITUCIONES RELACIONADAS CON LA ACTIVIDAD.

Las instituciones que apoyan la actividad cafetera, forman parte del Sector Agropecuario, público y privado, las cuales promueven de manera coordinada: políticas, programas, proyectos, acciones y servicios de apoyo a los productores, con el fin de diversificar, modernizar y articular la producción del café, con los mercados, para aprovechar las oportunidades que ofrece la apertura comercial y garantizar la sostenibilidad de los sistemas de producción de los pequeños y medianos productores.

Para tal fin, el Sector ha considerado estratégico orientar el proceso de desarrollo agropecuario, mediante el enfoque de agro cadena, lo cual contribuye a desarrollar un análisis integral de esta, para promover cambios, mediante la organización, e integración de los actores, en comisiones técnicas, a efecto de establecer el marco de

programación, ejecución y seguimiento de acciones, con la finalidad de alcanzar una mayor competitividad de las agro cadenas.

El desarrollo de esta estrategia comprende la integración de las organizaciones públicas y privadas de la agrocadena del café, para articular un proceso de análisis a los actores que participan en las actividades de, producción, industrialización, transporte y comercialización, distribución y consumo, así como a los actores y actividades servicios.

Los resultados de este proceso contribuirán a configurar una representación de las nuevas formas y relaciones que predominan en la agro cadena del café, en la región, lo cual coadyuvará a que las instituciones y actores asociados con su desarrollo, mejoren su capacidad de dialogo y consenso y su eficiencia en los procesos, que se promueven en cada uno de eslabones, para garantizar la viabilidad técnica y operativa de los programas, proyectos y acciones dirigidas al mejoramiento de la competitividad de la agrocadena.

4- PRODUCTIVIDAD DEL CULTIVO DEL CAFÉ

Se estima que la productividad del café, en la cosecha 2001-2002 alcanzó las 29.54 fanegas por ha, en el nivel nacional. Sin embargo, en la cosecha 2004-2005, se redujo a 24.44 fanegas, como producto de la menor asistencia de los cafetales, por la caída de los precios del café.

En la Región Central Sur la productividad del cultivo del café, alcanza un promedio de 18 fanegas por hectárea la cual se considera baja, lo que refleja la necesidad de desarrollar un programa conjunto de las instituciones relacionadas con la actividad, para incrementar la productividad del café, hasta alcanzar un promedio similar al nacional.

5- APORTE DEL CAFÉ A LA ECONOMÍA NACIONAL

Según datos suministrados por el Banco Central de Costa Rica, la actividad cafetera generó en el año 2004, la suma de US\$197.6 millones de dólares. Esta cifra coloca al café, como el segundo rubro de importancia después del Banano, en la generación de divisas para el país, en actividades tradicionales.

6- GENERACIÓN DE EMPLEO

La actividad cafetera requiere de una gran cantidad de mano de obra en las distintas etapas del cultivo, como son: cosecha, mantenimiento de plantaciones, beneficiado y comercialización del grano.

La mayor parte de la mano de obra se utiliza, en la recolección del grano y comprende los meses de noviembre a febrero de cada año (4 meses) época en que se recolecta el 65 por ciento de la producción de café. Se calcula que en la recolección del café participan alrededor de 200.000 personas, en el país, lo cual revela la importancia de esta actividad como fuente generadora de empleo, particularmente, en las zonas rurales.

También, la actividad genera otras fuentes de trabajo, en personal empleado en plantaciones que no están en producción, en los almacigales, administración de fincas y beneficios, en la torrefacción y comercialización. Así como, en el empleo indirecto que comprende el utilizado en la fabricación de artículos para el uso y consumo de la actividad.

Es importante subrayar, que en la actividad se presentan problemas por falta de mano de obra en la fase de recolección, situación que obliga a importar mano de obra, de Nicaragua y Panamá, de lo contrario la actividad sufriría grandes pérdidas económicas por la caída del fruto, lo que afectaría su competitividad.

La actividad de recolección de café en la Región Central Sur, no escapa esta problemática, en especial en el período de picos de cosecha, razón por la cual debe traer recolectores de otras zonas del país, para cosechar la producción sin contratiempos.

7- CONTRIBUCIÓN AL CONSUMO NACIONAL

De la cosecha nacional de café 2004-2005, la cual fue de 2.009.478 quintales, se destinaron 477.747 quintales para el consumo nacional, un (19.21 por ciento del total). De acuerdo con estas cifras, la demanda nacional de café es abastecida, totalmente, por la producción nacional, lo cual coadyuva al ahorro de divisas y fortalece la economía nacional y regional, mediante la generación de empleo y riqueza.

CAPITULO IV

CARACTERIZACIÓN POR FASES DE LA AGROCADENA

1: FASE DE PREPRODUCCIÓN DEL CAFE

Se entiende como fase de preproducción del café, toda la gama de actividades y servicios que anteceden al cultivo y que sirven como preparación para el desarrollo de las siguientes fases de la agro cadena.

1-1- SEMILLA

La semilla de café que se utiliza en Costa Rica es certificada por el Instituto del café de Costa Rica (ICAFE), proviene de fincas y plantaciones que se han seleccionado con anterioridad para tal fin, por lo que recibe un cuidado especial, para garantizar que es semilla sana y vigorosa, la recolección es cuidadosa recibe una selección previa al beneficiado para garantizar la uniformidad del grano y garantizar una germinación mínima del 90 por ciento.

La calidad de la semilla es certificada y se dispone de distintas variedades como caturra, catuaí y otros híbridos, que se distribuyen dentro del país. El precio de la semilla es de ₡1500.00 por kilo. Cabe indicar que este servicio brindado por ICAFE, constituye un importante estímulo para ampliar las áreas de cultivo.

1-2 INSUMOS AGRÍCOLAS Y SERVICIOS TÉCNICOS

El suministro de servicios de apoyo a la producción y transformación en la agrocadena del café comprende una amplia gama de actividades, desde la provisión de semillas, maquinaria agroindustrial, servicios de mantenimiento al equipo, en cantidades, calidades y precios accesibles, condiciones necesarias para lograr un desempeño eficiente en cada eslabón y fortalecer la competitividad de la agrocadena.

En este sentido, se debe resaltar el apoyo de instituciones como ICAFE, con una amplia experiencia en el desarrollo integral del cultivo, en unión con las del sector agropecuario regional y otras empresas especializadas en el área de la investigación, diseño, construcción, y operación de equipo industrial de una reconocida trayectoria en la actividad. Los esfuerzos e iniciativas de estos agentes, para suministrar insumos y servicios garantizan el mejoramiento de la capacidad de los eslabones, de manera continua y la competitividad y sostenibilidad de la agrocadena.

Además, cabe señalar que la calidad y cobertura de la red de servicios públicos en operación en la región se convierten en un valioso pilar para el desarrollo de los actores y actividades de la agrocadena, en cualquier punto geográfico de la región. Esta condición es de vital interés, ya que influye sobre la estructura de costos y los resultados obtenidos, en cada uno de los de los eslabones de la agrocadena y en su sostenibilidad.

En la región Central Sur se localizan 13 empresas comerciales que ofrecen gran variedad de productos en la cantidad, calidad y precios accesibles que requiere la actividad, para lograr la competitividad necesaria, en el eslabón de la producción, que a continuación se detallan.

CUADRO N°4
EMPRESAS COMERCIALIZADORAS DE INSUMOS AGRICOLAS
EN LA REGIÓN CENTRAL SUR

NOMBRE DE LA EMPRESA	LUGAR
Agrocomercial	Puriscal
CoopePuriscal	Puriscal
La Hacienda	Puriscal
Agrocomercial	Ciudad Colon
Franagro	San Ignacio de Acosta
Franagro	Vuelta de Jorco
Franagro	La Fila del Rosario
Agrosalitre	Santa Ana
Agropet	Santa Ana
Agropet	Escazú
Del Valle	Santa Ana
Coopasae	San Antonio de Escazú
Agrocomercial Tabarcia	Tabarcia de Mora

Fuente: Elaboración propia.

También, existen dos empresas (Fanagro y Bendig) que brindan apoyo técnico en lo que se refiere a la venta y mantenimiento de equipo industrial, las cuales por su experiencia y calidad, en este campo, garantizan un servicio oportuno para el funcionamiento del eslabón agroindustrial de la agrocadena en la región.

1-3- ASISTENCIA TÉCNICA AL CULTIVO

Esta establecido por ley que el Instituto del café de Costa Rica (ICAFFE) es quien debe brindar la asistencia técnica a los productores de este cultivo, sin embargo por tratarse de áreas muy extensas y un número muy alto de productores, unido al limitado número de funcionarios técnicos de que dispone el ICAFFE el Ministerio de Agricultura y Ganadería a través de las Agencias de Servicios Agropecuarios de la Región Central y mediante coordinación con ICAFFE brindan asistencia técnica a los productores. También, debe señalarse que las empresas privadas facilitan la asistencia técnica a sus agremiados, lo cual contribuye a fortalecer los sistemas de producción de café.

Una adecuada asistencia técnica al cultivo es un factor que contribuye a mejorar las condiciones de producción y rendimiento del café. Las posibilidades de asistir el cultivo,

se asocian, con el año - cosecha que obtienen un buen precio en el mercado internacional, lo cual permite aplicar un paquete tecnológico acorde con las necesidades del cultivo, lo que repercute en el mejoramiento de las condiciones de producción, rendimientos, calidad y competitividad de la agro cadena del café.

A partir del año 2006 el Ministerio de Agricultura y Ganadería retoma el café como un cultivo prioritario e inicia el trabajo en el desarrollo de la agro cadena y la asistencia técnica a las fincas de los productores.

1-4- CREDITO

El Sistema Bancario Nacional no dispone de una línea de crédito específica para café y en algunos casos lo que hace es financiar la producción y actividades de industrialización incluyéndolo en la línea de crédito de “Desarrollo de Microempresas”

Algunas organizaciones de productores han incursionado en el beneficiado de café, así se inició el proyecto de “Café arbolado” que desarrolla la Asociación de Productores Agropecuarios de Acosta y Aserrí y han logrado otorgar crédito a productores en esa región.

1-5- TRANSPORTE

El transporte se realiza según las diferentes etapas de comercialización, así tenemos que el productor lleva el café hasta el centro de acopio o receptor y el beneficiador se encarga de transportarlo hasta el beneficio. En las etapas siguientes el transporte se define en el contrato de compra y venta.

2- FASE DE PRODUCCIÓN DEL CAFE

Todo lo concerniente al marco de conceptos para desarrollar el eslabón de producción, sobre la tecnología agronómica que sustenta al cultivo de café, se ha tomado, del Manual de Recomendaciones para el cultivo del café, editado por ICAFE, en el año de 1999.

2-1- SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN LA REGIÓN CENTRAL SUR

En la región Central Sur encontramos cuatro sistemas de producción de café

2-1-1- CAFÉ CONVENCIONAL

Este sistema corresponde al café que se siembra sin ningún tratamiento especial o diferenciado. En el país, la cosecha, 2004-2005, alcanzó una producción de 2.045.318 fanegas, lo cual corresponde al 81% de la producción total del país bajo todos los sistemas, que alcanza 2.514.445 fanegas.

En la región Central Sur, la producción de café convencional es la de mayor área, dentro de las diferentes modalidades de producción, según datos de ICAFE concentra, alrededor de 3422 productores, ubicados en su mayoría como pequeños y medianos, con una producción de 135.240 fanegas en la cosecha del 2006.

Consecuentemente, constituyen los actores más importantes en el eslabón de la producción primaria, en términos de la participación relativa dentro de la población total de productores y de la producción, su ubicación geográfica y otros elementos relacionados con las condiciones naturales donde desarrollan la actividad.

También, se debe señalar que en esta categoría de productores, se presentan problemas asociados con la adopción de tecnologías modernas de producción, acceso al crédito, baja eficiencia técnica y económica, altos costos de producción y limitadas utilidades, bajo grado de organización, y escaso nivel de integración vertical en la cadena del café, factores que inciden en la competitividad del eslabón de producción primaria.

De acuerdo con lo expuesto, el sistema de café convencional presenta un alto grado de vulnerabilidad, si se toma en cuenta, que los actores ubicados en esta categoría, son susceptibles de manera positiva o negativa, a los cambios que se producen en el entorno internacional y nacional, por el comportamiento en los mercados o por el efecto de las políticas y estrategias en vigencia.

2-1-2- CAFÉ ARBOLADO

Los cafetales arbolados son sistemas agroforestales, complejos y biodiversos que deben de respetarse, fomentarse y manejarse, adecuadamente, debido a que suministran recursos como, leña, postes, alimentos (frutas) y contribuyen a la diseminación de especies y a la conservación de los recursos naturales.

En la Región Central Sur, se ha podido diferenciar una serie de especies asociadas al cultivo del café, este sistema se ha desarrollado, en toda las zonas cafetaleras, por los beneficios que produce. Para consolidar su desarrollo, el Programa de Reconversión Productiva, financió en 1999, a la Asociación de Productores de Acosta y Aserrí, para que 174 pequeños y medianos, sembraran en etapas, 168 has de café.

Los resultados alcanzados hasta la fecha, se reflejan en un incremento de la productividad de café, mejoramiento en la calidad de los suelos, disponibilidad de leña, un incremento del patrimonio productivo y la sostenibilidad del ecosistema.

Además, existen otros beneficios, en el corto y largo plazo, que este sistema posibilita, como es el acceso al pago de servicios ambientales y certificar las plantaciones para buscar precios diferenciados en el mercado del café. Elementos que convierten a esta modalidad de producción, en una alternativa sostenible dentro de la agrocadena, ya que constituye una alternativa para enfrentar la fluctuación de los precios, que afecta de manera regular a la sostenibilidad de la actividad.

2-1-3- CAFÉ DIFERENCIADO

Es la fruta proveniente de plantaciones con características especiales, según las exigencias o preferencias del cliente o del comerciante del café. Representa una alternativa para mejorar la rentabilidad de la actividad, con base en el factor calidad. La producción de café diferenciado, ha ido en aumento en el país, en la cosecha 2004-2005, se produjeron 380.071 fanegas de este tipo de café, representando el 15 por ciento de la producción nacional. Dentro de esta modalidad de producción se incluye el café orgánico y el sostenible.

2-1-4- CAFÉ ORGÁNICO

La producción de café orgánico es una alternativa de manejo que se ha promovido con la finalidad de eliminar el uso de agroquímicos considerados perjudiciales para el ambiente y la salud humana, por lo tanto, se deben sustituir por productos de origen orgánico.

En la Región Central Sur parte de este tipo de producción está en manos del grupo Nueva Alternativa, el área total comprende 12 has, y se obtiene una cosecha de 84 fanegas, con un rendimiento promedio de 7 fanegas por hectárea, provenientes de las comunidades de, Cerbatana, Candelarita y la Legua de Puriscal.

También, la Asociación de Familias Orgánicas de los Cerros Caraigres, (AFAORCA) está involucrada en la producción de café orgánico, con la participación de 55 productores de Aserri, Acosta y Desamparados, la producción conjunta es de 440 fanegas, con un rendimiento promedio de 8 fanegas por hectárea y a un costo promedio de \$100.00 por hectárea.

Los principales problemas que enfrenta la producción orgánica de café, son los altos costos de certificación y de las inspecciones, lo que limita las posibilidades de mantener este tipo de producción, no obstante que en el mercado la demanda de productos orgánicos como el café, ha mostrado en un período de 5 años, pues según el departamento fitosanitario del estado de la cosecha 2000 – 2001, a la cosecha 2004 – 2005 se ha presentado una tendencia moderada de crecimiento, la cual varió de 4900 a 17038 fanegas en el país.

Asimismo, se señalan problemas relacionados con la asistencia técnica y un déficit de insumos de calidad, por la falta de los nutrientes requeridos por el cultivo. Con el fin de revertir esta situación, la Asociación de familias orgánicas de Caraigres (AFAORCA) desarrolla un programa de biofertilizantes para incorporar minerales en el compost y aplicarlo en las diferentes etapas del desarrollo del cultivo.

2-2- ESTRUCTURA DE COSTOS

CUADRO Nº 5. COSTOS DE RENOVACIÓN DE CAFE

RUBROS	UNID.	COSTO UNITARIO	CANT. T1	COSTO T1 (colones)	CANT. T2	COSTO T2 (colones)	CANT. T3	COSTO T3 (colones)	CANT. T4	COSTO T4 (colones)
A. MANO DE OBRA										
A1 - Del cultivo										
Preparación del terreno	Jornal	4962.00.	50	248100,00	2,5	12405,00				
Siembra café	Jornal	4962.00.	22	109164,00						
Resiembra	Jornal	4962.00.			1,5	7443,00				
Siembra de sombra	Jornal	4962.00.	4	19848,00						
Arreglo de sombra	Jornal	4962.00.	1,5	7443,00	4	19848,00	4	19848,00	4	19848,00
Enderezado de árboles	Jornal	4962.00.	2	9924,00	0,5	2481,00				
Aplicación de fertilizantes	Jornal	4962.00.	5	24810,00	5	24810,00	5	24810,00	5	24810,00
Comb de plagas/enfermedades	Jornal	4962.00.	8	39696,00	8,5	39696,00	8,5	39696,00	8,5	39696,00
Aplicación de herbicidas	Jornal	4962.00.	5	24810,00	5	24810,00	5	24810,00	5	24810,00
Aplicación de insect./nemat	Jornal	4962.00.	4	19848,00						
Control manual de malezas	Jornal	4962.00.	13	64506,00	10	49620,00	10	49620,00	10	49620,00
Aplicación de enmiendas	Jornal	4962.00.	3,5	17367,00			3.5	17367,00		
Podas	Jornal	4962.00.								
Deshija	Jornal	4962.00.								
Conservación de suelos	Jornal	4962.00.	13	64506,00	6,5	32253,00	6,5	32253,00	6,5	32253,00
Arreglo de rondas, cercas etc.	Jornal	4962.00.	4	19848,00	4	19848,00	4	19848,00	4	19848,00
SUBTOTAL A1			135	669870,00	47,5	235695,00	43,5	215847,00	40	198480,00
A2 - Otras labores y servicios										
Cosecha(Fan)	Fan						5	80000,00	10,00	160000,00
Transp.. materiales y cosecha				70000,00		15000,00		15000,00		20000,00
SUBTOTAL A2				70000,00		15000,00		95000,00		180000,00
TOTAL LABORES				739870,00		250695,00		310847,00		378480,00
B. INSUMOS										
B1 – Cultivo										
Almacigo café	Plantas	250	5000	1250000,00	500	125000,00				

RUBROS	UNID.	COSTO UNITARIO	CANT. T1	COSTO T1 (colones)	CANT. T2	COSTO T2 (colones)	CANT. T3	COSTO T3 (colones)	CANT. T4	COSTO T4 (colones)
Postes poro	postes	100	250	250000,00						
SUBTOTAL B1				1500000,00		125000,00				
B2 – Fertilizantes										
Formula 10-30-10	Kg.	170.50	225	38362.00						
Formula café (2)	Kg.	169.00			350	59150,00	350	59150,00	350	59150,00
Formula nitrógeno (3)	Kg.	143.00	175	25025,00	175	25025,00	175	25025,00	175	25025,00
Carbonato calcio (4)	Kg.	30.00	2000	60000,00					2000	60000,00
SUBTOTAL B2				123387,00		84175,00		84175,00		84175,00
B3 - Agroquímicos										
Atemi (5)	lt	31605					0,5	15802,50	0,5	15802,50
Benlate	Kg.	6490.00	0,5	3245,00	0,5	3245,00	0,5	3245,00	0,5	3245,00
Kocide	Kg.	6420.00	1	6420.00	1	6420.00	1	6420.00	1	6420.00
Zinc metalosato	lt	6955.00	1	6955,00	1	6955,00	1	6955,00	1	6955,00
Nematicida	Kg.	1025.00	30	30750.00	30	30750.00	30	30750.00	30	30750.00
Mirex	Kg.	2550	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
Diazinon	Lt	4600.00	0,5	2300.00	1	4600.00	1	4600.00	1	4600.00
Glifosato	Lt	1980.00	2	3960.00	2	3960.00	2	3960.00	2	3960.00
Paraquat	Lt	1820.00	1	1820.00	2	3640.00	2	3640.00	2	3640.00
Adhrente NP7	Lt	4830.00	0		0		0		0	
Aceite agrícola	Lt	1665.00	0		0		0		0	
Penetrante WK	Lt	2480	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
SUBTOTAL B3				55450,50		59570,00		75372,50		75372,50
TOTAL INSUMOS				13838755,00		268745,00		159547,50		236177,50
COSTOS TOTALES (COLONES)				14578625,00		519440,00		470394,50		629316,00

RUBROS	UNID.	COSTO UNITARIO	CANT. T1	COSTO T1 (colones)	CANT. T2	COSTO T2 (colones)	CANT. T3	COSTO T3 (colones)	CANT. T4	COSTO T4 (colones)
--------	-------	----------------	----------	-----------------------	----------	-----------------------	----------	-----------------------	----------	-----------------------

CUADRO N°6. COSTOS DE MANTENIMIENTO DEL CAFE

RUBROS	UNID.	COSTO UNITARIO	CANT. T5	COSTO T5 (colones)	CANT. T6	COSTO T6 (colones)	CANT. T7	COSTO T7 (colones)	CANT. T8	COSTO T8 (colones)
A. MANO DE OBRA										
A1 - Del cultivo										
Arreglo de sombra	Jornal	4962.00.	4	19848,00	4	19848,00	4	19848,00	4	19848,00
Aplicación de fertilizantes	Jornal	4962.00.	5	24810,00	5	24810,00	5	24810,00	5	24810,00
Combate de plagas/enfermedades	Jornal	4962.00.	8,5	39696,00	8,5	39696,00	8,5	39696,00	8,5	39696,00
Aplicación de herbicidas	Jornal	4962.00.	5	24810,00	5	24810,00	5	24810,00	5	24810,00
Aplicación de insec./nemat	Jornal	4962.00.	4	19848,00						
Control manual de malezas	Jornal	4962.00.	10	49620,00	10	49620,00	10	49620,00	10	49620,00
Aplicación de enmiendas	Jornal	4962.00.	3,5	17367,00			3,5	17367,00		
Podas	Jornal	4962.00.								
Deshija	Jornal	4962.00.								
Conservación de suelos	Jornal	4962.00.	6,5	32253,00	6,5	32253,00	6,5	32253,00	6,5	32253,00
Arreglo de rondas, cercas etc.	Jornal	4962.00.	4	19848,00	4	19848,00	4	19848,00	4	19848,00
SUBTOTAL A1			50.5	250581,00	43	213366,00	46.5	230733,00	46,5	230733,00
A2 - Otras labores y servicios										
Cosecha(Fan)	Fan		25	400000.00	35	560000.00	35	560000.00	35	560000.00
Transporte materiales y cosecha				50000,00		70000,00		70000,00		70000,00
SUBTOTAL A2				450000,00		630000,00		630000,00		630000,00
TOTAL LABORES				744832,00		393138,00		393138,00		393138,00
B. INSUMOS										
B2 - Fertilizantes										
Formula 10-30-10	Kg.			0,00		0,00		0,00		0,00
Formula café (2)	Kg.	169.00	350	59150,00	350	59150,00	350	59150,00	350	59150,00
Formula nitrógeno (3)	Kg.	143.00	175	25025,00	175	25025,00	175	25025,00	175	25025,00

RUBROS	UNID.	COSTO UNITARIO	CANT. T5	COSTO T5 (colones)	CANT. T6	COSTO T6 (colones)	CANT. T7	COSTO T7 (colones)	CANT. T8	COSTO T8 (colones)
Carbonato calcio (4)	Kg.	30.00	2000	60000,00					2000	60000,00
SUBTOTAL B2				144175,00		84175,00		84175,00		84175,00
B3 - Agroquímicos										
Atemi (5)	Lt	31605	0,5	15802,50	0,5	15802,50	0,5	15802,50	0,5	15802,50
Benlate	Kg.	6490.00	0,5	3245,00	0,5	3245,00	0,5	3245,00	0,5	3245,00
Kocide	Kg.	6420.00	1	6420,00	1	6420,00	1	6420,00	1	6420,00
Zinc metalosato	Lt	6955.00	1	6955,00	1	6955,00	1	6955,00	1	6955,00
Nematicida	Kg.	1025.00	30	30750,00	30	30750,00	30	30750,00	30	30750,00
Mirex	Kg.	2550	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
Diazinon	Lt	4600.00	0,5	2300,00	1	4600,00	1	4600,00	1	4600,00
Glifosato	Lt	1980.00	2	3960,00	2	3960,00	2	3960,00	2	3960,00
Paraquat	Lt	1820.00	1	1820,00	2	3640,00	2	3640,00	2	3640,00
Adhrente NP7	Lt	4830.00	0		0		0		0	
Aceite agrícola	Lt	1665.00	0		0		0		0	
Penetrante WK	Lt	2480	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
SUBTOTAL B3				71252,50		71252,50		71252,50		71252,50
TOTAL INSUMOS				215427,50		155427,50		155427,50		155427,50
COSTOS TOTALES (COLONES)				960259,50		548565,50		548565,50		548565,50

2-3- CAPACITACION RECIBIDA Y SU IMPACTO EN LA ACTIVIDAD Y LAS FINCAS.

Los productores de café han sido asesorados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE) y también otras instancias privadas como cooperativas y empresas beneficiadoras, con la finalidad de mejorar sus conocimientos y prácticas agronómicas a efecto de brindar un adecuado manejo a las plantaciones, para aumentar los rendimientos y calidad del café.

2-4- SISTEMA DE MANEJO POST- COSECHA

El principal cuidado post cosecha que se debe tener con el café es evitar que se fermente, pues su sabor no es comercializable.

La recolección del café se paga por doble decalitro (cajuela, DDI). El tiempo por unidad recolectada, varía de acuerdo con las condiciones del cafetal y las características del recolector, por lo cual resulta difícil calcular un tiempo promedio de recolección. Una manera de valorar el número de jornales, se sustenta en suponer que un jornal equivale al número de dobles decalitros, que debe recolectar un trabajador para obtener el equivalente a un salario, mínimo, por ocho horas de ₡4962 estimado hasta enero del 2007.

Esta metodología desarrollada por ICAFFE, determinó que se puede estimar en 6 cajuelas, la cantidad de café, que diariamente, debe reunir cada recolector, para alcanzar el valor del salario. Tomando como punto de partida, que la cosecha 2004-2005, en la región reportó 138.240 fanegas, o sea 2764800 cajuelas se puede estimar que se ocuparon 460.800 jornales de ocho horas, para cosechar el número de fanegas referidas, por un valor de 2286.498.600 millones de colones. Estas cifras nos permiten visualizar la trascendencia socioeconómica de la agro cadena del café en la región.

Además, es importante señalar que en términos de equidad de género, el café integra al núcleo familiar, durante los meses de octubre a febrero, lo cual permite incorporar a una apreciable cantidad de jóvenes a la actividad, aprovechando el período de vacaciones, lo cual fortalece el desarrollo de la familia, particularmente, en zonas donde las oportunidades de empleo, son muy limitadas.

Sin embargo, se presentan problemas por déficit de mano de obra, durante la recolección, la cual es suplida por personas de otras zonas, es importante señalar que, si bien la recolección no necesita de mano de obra especializada, es fundamental que estos sean conscientes de la importancia de cosechar solo grano maduro, para garantizar la calidad del fruto a procesar y comercializar.

2-5- PLAGAS Y ENFERMEDADES EXISTENTES, CAUSALIDAD Y EFECTOS

Entre las enfermedades que mas atacan al café en la Región Central Sur se encuentra la Crespeta sobre todo en la parte alta de la zona, lamentablemente según el ICAFE aún no existe certeza de que patógeno causa la enfermedad, lo que dificulta su control.

Otra enfermedad que ataca fuerte si no se realizan las prácticas recomendadas es la roya (*Hemileia vastatrix*) causada por un hongo obligado, lo que provoca la caída de las hojas.

También el ojo de gallo (*Mycena citricolor*) causa grandes problemas si no se tiene un manejo adecuado de la sombra, las distancias de siembra y se realizan las aplicaciones químicas preventivas.

La broca del fruto del café (*Hypothenemus hampei*) es la principal plaga y se debe ser muy riguroso en realizar las prácticas de manejo integrado, que se recomiendan como junta, repela, trampeo, aplicaciones químicas, para evitar grandes perdidas en la cosecha.

Existen otra gran cantidad de plagas y enfermedades que no se detallan en este documento, pero esta disponible la información en el “Manual de Recomendaciones para el cultivo de Café”, editado por el Instituto del Café de Costa Rica, ICAFE. 1999.

2-6- INFRAESTRUCTURA EXISTENTE EN FINCAS

En la región Central Sur la infraestructura existente en las fincas se limita a caminos y una bodega donde se guarda el equipo y herramientas.

En las fincas grandes cuentan con casas de habitación para los peones, caminos, electricidad y agua potable.

3- FASE DE INDUSTRIALIZACIÓN DEL CAFE

3-1- UBICACIÓN GEOGRAFICA DE LAS PLANTAS INDUSTRIALES

Los 101 beneficios activos a nivel nacional, procesaron durante la cosecha 2004-2005 un total de 2.514.445 fanegas de café en fruta, la cual una vez beneficiada produjo 2.487.687 quintales de café oro, para un rendimiento promedio de beneficiado de 45.51 kilogramos de café oro, por cada fanega de café fruta procesada.

Como se muestra en el cuadro N°5, en la Región Central Sur existen 14 beneficios y microbeneficios de café, lo que significa que el 13.86 por ciento del total nacional

de beneficios están en la región Central Sur, el rendimiento promedio de beneficiado que se registra en los beneficios de la región, es similar al promedio nacional.

CUADRO N°7

PLANTAS INDUSTRIALIZADORAS DE CAFÉ EN LA REGIÓN CENTRAL SUR.

NOMBRE DEL BENEFICIO	LUGAR
Beneficio Los Anonos	Palmichal de Acosta
Beneficio Palmichal	Palmichal de Acosta
Beneficio Hnos Orlich *	
Beneficio CooAtenas *	
Beneficio Volcafe	San Rafael Abajo Desamparados
Asoc. Familias Orgánicas de Caraigres (AFAORCA)	Aserri
Asoc. Prod. Agrop. De Acosta y Aserri	San Ignacio de Acosta
Beneficio Río Tarrazú	Monterrey de Aserri
Beneficio Exportadora Monterrey	Monterrey de Aserri
Micro beneficio Bijagual	Bijagual de Acosta
Micro beneficio Río Jorco	Vuelta de Jorco de Acosta
Micro beneficio Hnos. Vindas	Palmichal de Acosta
Micro beneficio La Trinidad	La Trinidad de Aserri

Fuente: Elaboración propia

* Estos beneficios se ubican fuera de la Región Central

3-2- CARACTERISTICAS DEL TRANSPORTE A PLANTA Y DE PLANTA INDUSTRIAL AL MERCADO DE DISTRIBUCIÓN DETALLISTA

La relación entre los distintos actores de la agrocadena de café, está regulada por la Ley N° 2762 “Sobre el Régimen de Relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de Café” y su reglamento, lo cual constituye un mecanismo para equilibrar los vínculos entre las partes, que conforman la agrocadena.

La integración vertical de la agrocadena del café se inicia mediante la entrega del café de los productores a los beneficiadores, en los recibidores. El vínculo, entre la finca y el recibidor conforma el segmento primario de comercialización de la cadena, el agricultor cumple con la función de transportar el café en grano al recibidor, donde se acopia para ser trasladado a los beneficios, con el fin de iniciar su procesamiento, para la comercialización en los mercados nacional o internacional.

En la región Central Sur existen 14 compañías comercializadoras de café. Las cuales cuentan con centros de acopio (recibidores) en todas las zonas productoras de café, hasta donde el productor traslada la materia prima.

Esta red de recibidores, les permite a los productores movilizar su producción de manera ágil y oportuna y garantizar el suministro de materia prima a los beneficios en cantidades, calidades, y tiempo requeridos. El agricultor traslada el producto hasta el recibidor y a partir de ahí los transportistas lo llevan a los beneficios ubicados ya sea en la región, o fuera de esta. En la época de recolección el papel de los transportistas es estratégico, para garantizar el abastecimiento de café a los beneficios, consecuentemente, el estado de la red vial y su funcionalidad y los costos de los combustibles es un elemento básico para la competitividad de la agro cadena.

3-3- INFRAESTRUCTURA INDUSTRIAL DISPONIBLE.

En este apartado es importante destacar que el proceso de agroindustria del café, en la región están representados en su mayoría por agentes muy similares en términos de la tecnología utilizada, empresa privada, organización de la producción y tamaño de planta y nivel de operación. Las diferencias en este campo, la establecen, recientemente, los microbeneficios familiares y aquellos que pertenecen a organizaciones, (ASOPROAAA - AFAORCA) en proceso de consolidación y cuya producción se orienta al mercado diferenciado.

Uno de los factores cruciales para fortalecer la estructura de la producción agropecuaria, consiste en disponer de infraestructura moderna y eficiente, de apoyo a los procesos de: producción, agroindustria y comercialización, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los productos comercializados.

En la Región Central Sur de Costa Rica, si bien las condiciones de la infraestructura de apoyo a la producción e industrialización agropecuaria a tenido grandes avances, se hace necesario realizar mejoras, ya que se presenta deficiencias, situación que a corto plazo podría constituirse en una de las mayores debilidades y un elemento limitante que afectaría la competitividad de la agrocadena del café.

3-4- ACCESO A LA INFORMACIÓN Y AL CONOCIMIENTO DE LA AGROINDUSTRIA DEL CAFÉ

Las compañías beneficiadoras de café brindan todas las facilidades para que los agentes involucrados en la actividad cafetera obtengan el conocimiento y la información que necesitan excepto en la parte financiera, área donde son sumamente reservados.

ICAFFE dentro de sus funciones brinda a técnicos y productores cursos sobre el proceso de beneficiado del café.

3-5- PROCESO DE BENEFICIADO DEL CAFE

De acuerdo con el ICAFE en Costa Rica existen alrededor de 50 mil fincas productoras de café, que envían su cosecha a dos mil cuatrocientos centros de acopio de la fruta, conocidos como recibidores. propiedad de 101 plantas beneficiadoras para el respectivo proceso.

El proceso se inicia con el transporte del café de la finca al recibidor y de estos al beneficio, donde se cuenta con mano de obra calificada que posibilita la obtención de calidad de café uniforme al final del proceso.

Una vez cosechada la fruta esta empieza a sufrir a expensas de sus propias enzimas un proceso rápido de fermentación lo que obliga a efectuar con rapidez su traslado al beneficio, período que no debe exceder las 24 horas.

En el beneficio, se realiza la medición volumétrica de la fruta en doble hectolitros o fanega equivalente a 200 litros de agua, que es la medida oficial de Costa Rica y se supervisa su calidad.

Seguidamente se pone en la pila de recibo y el fruto es conducido a un despedrador que impide el avance en el proceso a aquellas partículas extrañas y pesadas. Posteriormente el fruto es llevado a través de bombas de trasiego de fruta y agua a los despulpadores, equipos industriales que son manejados por personal entrenado, el cual supervisa constantemente la salida del café despulpado para ajustar los equipos si fuera necesario. En los despulpadores la fruta de café perderá su cáscara externa o pulpa, normalmente de color rojo y con altos contenidos de azúcares y taninos.

La pulpa es conducida mecánicamente por transportadores helicoidales o a través de fajas transportadoras fuera del beneficio ya que si se conduce con agua esta aumenta su contaminación hasta en un 50%. Actualmente se aprovecha este material como abono orgánico y combustible entre otras posibilidades. La pulpa la expulsa el despulpador por la parte trasera, mientras el café en pergamino sale por la delantera.

No todos los frutos son despulpados en su primer paso, en consecuencia semilla y frutos son llevados a las cribas donde son separados enviando los que no han sido despulpados a un segundo o tercer paso de despulpado si fuera necesario.

Cabe destacar que el agua es recirculada constantemente sin afectar la calidad del producto para lo cual se hace necesario el uso de bombas centrífugas generalmente en pares (una de respaldo) ya que el café es un producto perecedero que una vez que se inicia el proceso de industrialización no permite tiempos de espera prolongados.

Las semillas de café están rodeadas por una sustancia insoluble conocida como mucílago que contiene azúcares y sustancias pépticas. Como la capa mucilaginosa dificulta enormemente el secado del grano ésta es desprendida por métodos

mecánicos o bien mediante la fermentación natural. En el primer caso, son empleadas máquinas llamadas desmucilagadoras mecánicas, como la ELMU, la DELVA o la Aquapulpa que por medio de fricción logran retirar el mucílago.

En el segundo caso el café es conducido a tanques de fermentación donde sucede una fermentación controlada provocándose así la solubilización del mucílago y facilitando el lavado del grano.

Ambos sistemas requieren de personal entrenado para asegurar el adecuado uso de los equipos y el éxito en el proceso.

Las máquinas que intervienen en el proceso debe estar muy bien ajustadas pues de lo contrario se puede afectar la calidad del café o tener considerables pérdidas económicas.

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

3-6- SECADO DEL CAFÉ

Una vez que el café ha sido despulpado, cribado y separado el mucílago debe procederse a su lavado y posterior secado para disminuir las pérdidas de rendimientos.

Para el secado de cualquier material es decisiva la composición, forma y estructura del sólido y la susceptibilidad a eliminarse la humedad.

Para el café se debe tomar en cuenta que después de eliminar el agua superficial durante el escurrido se inicia la etapa más difícil del secado pues el agua debe salir del interior del grano a la superficie de éste y para hacerlo debe atravesar la película plateada y el pergamino.

El café lavado posee una humedad entre el 52 y el 55 por ciento en base húmeda y el secamiento consiste en eliminar esa humedad hasta un 10 a 12 por ciento; así se podrá almacenar en silos o bodegas, sin causarle daños físicos ni afectar sus propiedades de taza.

En el proceso de secado, se utiliza como base la capacidad del aire para asimilar mayor o menor cantidad de agua. Esta característica está muy ligada a la temperatura y se expresa comúnmente como humedad relativa.

Durante el secado de un material muy húmedo como el café (suponiendo que se utilizará aire con propiedades secadoras constantes en humedad relativa y temperatura), ocurrirá una primera etapa de evaporación muy sencilla y rápida, sin

embargo conforme avanza el proceso la velocidad empieza a disminuir y cada vez es más difícil eliminar el agua.

En algunas zonas de Costa Rica se realiza el secado en patios o parihuelas al sol, allí se extiende el café recién lavado en capas delgadas, revolviéndolo constantemente para acelerar el proceso y que al final se obtenga un secado homogéneo.

Pero como somos un país con características tropicales y la mayoría de beneficios deben realizar el proceso de secado a través de sistemas mecánicos entre los que tenemos:

3-6-1- LA GUARDIOLA:

Es una secadora rotatoria de las más antiguas y populares en Centroamérica. Esencialmente es un tambor cilíndrico, al cual se le inyecta aire previamente calentado, el que entra por un eje hueco y es distribuido uniformemente dentro de la máquina, obligándolo a atravesar la masa de café, como ésta se encuentra en movimiento se logra un secado uniforme y sin deterioro de la calidad.

Usualmente los flujos de aire son bajos y se utilizan temperaturas del aire no mayores de 60 grados centígrados.

3-6-2- SECADORAS VERTICALES:

Están diseñadas de tal manera que el café recibe un flujo de aire caliente conforme descende y esta operación se repite hasta completar el secado.

En los últimos años se han introducido al país modelos muy semejantes pero con altas capacidades tanto por sus mayores dimensiones como por el empleo de elevados flujos de aire que son utilizados como presecadoras para luego trasladar el café a la guardiola hasta terminar de darle el secado óptimo.

Los anteriores son los sistemas más utilizados, aunque existen otros menos populares.

En nuestro país se utilizan hornos y calderas para alimentar de aire caliente y vapor a los sistemas mecánicos de secado y al igual que en la anterior etapa húmeda se realiza un manejo detallado y constante del proceso para asegurar la calidad final del grano, siendo necesario el uso de personal entrenado en el proceso industrial del beneficiado.

3-7-ALMACENAMIENTO

Una vez que el café se encuentra a una humedad promedio del 12%, es almacenado en silos o bodegas que utilizan gran cantidad de equipo mecánico de transporte de granos (elevadores de cangilones, bandas, tornillos, elevadores neumáticos, etc.) hasta que se realice la venta de este café.

3-8- PELADO

Se realiza a través de robustos equipos que por fricción separan el pergamino seco (cascarilla) del grano de café, obteniendo al final el café oro. Cuando el café ha sido finalmente pelado se traslada a catadoras que lo limpian de impurezas y se clasifica algunas veces por tamaño, densidad y color, para finalmente ser enfardado o colocado en contenedores para ser exportado o tostado para consumo interno.

3-9- SISTEMA DE TRATAMIENTO DE LAS AGUAS RESIDUALES.

Las aguas del proceso de beneficiado deben ser tratadas en sistemas diseñados para tal fin, de tal forma que, no puedan ser vertidas crudas a los ríos. Para asegurarlo, se sigue el procedimiento mostrado a continuación.

7-9-1- TAMIZADO.

Las aguas resultantes del proceso de beneficiado son llevadas a través de filtros que separan las partículas más grandes que se desplazan en el agua.

3-9-2- USO DE TANQUES SEDIMENTADORES.

Las aguas provenientes del filtrado previo pasan luego a tanques sedimentadores los cuales permiten la separación de sedimentos orgánicos presentes en las aguas neutralizadas previamente con cal. El agua sin sedimentos sólidos se transporta a lagunas y reactores, donde existen bacterias que filtran y tratan las aguas de beneficiado, para poder verterlas a los cursos de agua, con los límites establecidos y permitidos por el Ministerio de Salud.

3-9-3- USO DE LAGUNAS O REACTORES.

En el país existen tres beneficios que poseen reactores. Utilizan el gas que se genera en estos sistemas de tratamiento para producir electricidad, o como combustible en los hornos de secado. De esta forma, se reducen los costos del proceso.

En la región Central Sur los beneficios existentes han ido mejorando los sistemas de tratamiento de los desechos sólidos de manera, gradual. El manejo ambiental de

los subproductos del café, es un tema, en el cual se aprecian avances sustantivos, por el compromiso que en este campo han asumido, los beneficios, particularmente, en lo que se refiere a la eliminación del vertido de desechos a los cuerpos de agua.

3-10- SOSTENIBILIDAD DEL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL

El manejo de los desechos sólidos derivados del beneficiado del café, es una tarea compleja, razón por la cual el subsector beneficiador ha dirigido sus acciones a impulsar estrategias para aprovechar esos desechos, transformándolos en productos reutilizables. Desde esta perspectiva, se han promovido alternativas tecnológicas, que contribuyen a un uso más sostenibles de los recursos naturales (agua, energía, descontaminación y uso de desechos).

En el caso del agua con las tecnologías de beneficiado moderno, en la región, se pasó de utilizar 4 metros cúbicos de agua a 1 metro cúbico por fanega, lo cual disminuyó el consumo y el vertido de agua a los cursos de agua.

Como se explicó antes, se usan tamices y sedimentadores para eliminar los desechos sólidos, mientras que los disueltos se eliminan en lagunas o reactores con bacterias que consumen el desecho orgánico.

La cascarilla y la pulpa se utilizan como combustible en el proceso de secado de café, lo cual genera un ahorro en los costos de la energía.

En lo que se refiere al uso de la broza, se procesa como abono orgánico, para ser empleada en los cafetales o en otros cultivos, evitando su descarga a los ríos y el mejoramiento de los cuerpos de agua.

Es importante señalar, que en el Sector Agropecuario de la región existe un marcado interés en mejorar estos procesos, acorde con la legislación ambiental existente. Para lo cual se promueve procesos de capacitación, dirigidos a optimizar cada uno de ellos, o a través de proyectos orientados a convertir los desechos en una actividad rentable y sostenible, dentro de la agro cadena.

Las tecnologías referidas, utilizadas en beneficios de diferente escala en la región, contribuyen a fortalecer la competitividad de la agro cadena del café.

4- FASE DE COMERCIALIZACIÓN Y MERCADO DEL CAFE

4-1- SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y MERCADOS DE DESTINO

La legislación sobre el café vigente en el país, regula las relaciones entre productores, beneficiadores, torrefactores y exportadores, creando un régimen de equidad, en el cual están, establecidos los pasos a seguir, en la comercialización del café, desde que se recolecta, hasta que se exporta o se utiliza para el consumo nacional. El ICAFE controla todo el proceso de exportación y comercialización del café de consumo nacional

El proceso de comercialización inicia con la entrega del café al beneficiador, quien lo procesa (beneficia) y lo vende. Una parte se destina para el mercado nacional y otra para el mercado internacional. Durante la cosecha 2004-2005 se registraron 2.009.478, quintales de café oro para la exportación (80.79% del total) y 47.7747 (19.21) quintales para consumo nacional, el consumo per cápita es de 4 kilos por año y es el segundo a nivel mundial.

El valor del café se consigna en los contratos de venta, sujeto a una fijación posterior del precio. Mientras se llega a la liquidación final, el productor recibe del beneficiador pagos parciales conocidos como adelanto.

4-2-TENDENCIAS EN EL COMPORTAMIENTO DE OFERTA DEMANDA

De acuerdo con los datos de un estudio anual realizado por la Asociación Nacional de Café de los EE.UU en el 2005, el consumo diario de café en el grupo de población de ese país, de 18 años o más, pasó del 49 por ciento, en el 2004, al 53 por ciento, en el 2005, registrándose un aumento de 4 puntos porcentuales entre ambos años, lo cual se considera un cambio notable en los consumidores estadounidenses de café.

Este aumento en el consumo se concentró en el grupo de edad de adultos jóvenes, en edades entre los 18 y 24 años, el cual experimentó un crecimiento de un 6 por ciento, si se compara con el 16 por ciento de consumidores registrado en el 2003, contra el 22 por ciento en el 2004.

Además, es importante destacar que este grupo afirma consumir Café Gourmet, todos los días, lo cual se aprecia al pasar del 13 por ciento en el año 2004, al 16 en el 2005. Asimismo, se observó un cambio sustantivo en el consumo de dicho café, por parte de los adultos de 60 años, de 9 por ciento a 13 por ciento, hasta estabilizarse en un 11 por ciento en el año 2005.

Un factor, que ha contribuido a este crecimiento, es el incremento en el número de cafeterías que sirven café gourmet y a las nuevas modalidades de preparación, como son: capuchino, latté moka y los fríos, que son los más consumidos. La

tendencia en el consumo de café, en los EEUU, se está inclinando hacia los cafés finos o de mayor calidad, los clientes están dispuestos a pagar más dinero por este tipo de café.

La tendencia actual en Costa Rica como país oferente es localizar nichos de mercado en países como Italia, Alemania, Japón, China y otros, los cuales demandan cafés diferenciados de tipo orgánico, arbolados, amigables con los árboles, con los pájaros, etc.

4-3- OPCIONES DE COMERCIALIZACIÓN ACTUAL Y POTENCIAL DE ACUERDO A LOS PRECIOS INTERNACIONALES DEL CAFÉ

El período comprendido entre, 1998 hasta el 2003, se caracterizó por presentar una sobre oferta de café, situación que se agravó con la alta producción obtenida en Brasil en la cosecha 2002-2003, la cual incidió en la baja en los precios internacionales del café.

A partir de la cosecha, 2003-2004, se inicia una etapa deficitaria en el mercado del café, lo cual influyó en la recuperación de los precios, que a partir de noviembre del 2004 hasta marzo del 2005, alcanzó un precio de \$127.83 por quintal, en la Bolsa de Nueva York.

En el mes de abril del 2005, se presenta una reducción en el precio en dicha bolsa, hasta alcanzar un promedio de \$99.72 por quintal en el mes de octubre del 2005. Esta situación se generó por distintos factores, entre ellos destaca el volumen de las cosechas en Brasil. Según se aprecia, las fluctuaciones de los precios no son muy fuertes. Sin embargo, es importante indicar que, el mercado del café es muy inestable, particularmente, por factores climatológicos, como las sequías y heladas.

Para contrarrestar los efectos de la inestabilidad en los precios del café, se ha tratado de desarrollar mecanismos de estabilización, la OIC creó e impulsó la firma de convenios que comprendía: un sistema de cuotas, precios límites y regulación en la venta, sin embargo, estas estrategias por razones de diferente naturaleza no cumplieron su cometido.

Cabe indicar que, el café es después del petróleo, el rubro que genera más ingresos para los países exportadores, ya que presenta dos ventajas, sobre otras materias primas, como son:

1. Es cultivable solamente en zonas tropicales
2. No hay sustitutos artificiales.

Ambas condiciones, le confieren al café una posición de privilegio, en el mercado internacional de productos agrícolas.

Es importante señalar que, en este contexto los países exportadores (en vías de desarrollo) y consumidores (industrializados) han consolidado un alto grado de integración gremial, para lograr un mayor nivel de cooperación, que garantice la regulación del mercado cafetero y la sostenibilidad social, económica y ambiental del cultivo, lo cual se ha plasmado en un conjunto de tratados, acuerdos y convenios, que han surgido como respuesta a las diferentes etapas, coyunturas, y circunstancias del desarrollo del café.

4-4- MODALIDADES DE PAGO AL PRODUCTOR Y AL INDUSTRIAL

La Ley 2762 de creación de ICAFE regula las relaciones entre, productores, exportadores y torrefactores, creando un sistema equidad en el cual están, claramente, definidos los pasos, que deben seguirse en las diferentes fases de la agrocadena del café.

Durante la cosecha 2004-2005, el precio promedio de la liquidación se estimó en ¢39.093.9, por fanega, que comparado con la cosecha anterior, significa un aumento de ¢13.577.47, por fanega. Esta situación, revela la importancia del café, como fuente generadora de ingresos y empleo para los pequeños y medianos productores, que en el caso de la Región Central Sur participan 3442 productores que cultivan un área 7680 hectáreas de café.

La modalidad de pago al productor se realiza mediante un adelanto al momento de la entrega y una vez definido por el ICAFE el precio de venta, se realiza el ajuste o liquidación correspondiente para cumplir con la totalidad del pago.

4-5- CAPACITACIÓN RECIBIDA EN COMERCIALIZACIÓN Y MERCADEO

Una de las deficiencias existentes para el desarrollo de la agrocadena de café es la falta de capacitación técnica en comercialización y mercadeo, situación que se espera solventar una vez que se realice la integración de los actores en la agro cadena de café sostenible.

CAPÍTULO V

**CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE ORGANIZACIÓN
DE LOS ACTORES DE LA AGROCADENA**

CUADRO Nº 8

SISTEMA DE ORGANIZACIÓN DE LOS ACTORES

En el siguiente cuadro se puede observar el sistema organizativo de los productores de café de la Región Central Sur, destacándose el hecho de que existen cinco organizaciones, todas con cédula y personería jurídica vigente.

ORGANIZACIÓN	DIRECCIÓN	FIGURA Y CEDULA JURÍDICA	NÚMERO ASOCIADOS	COMENTARIO SOBRE EL ESTADO EMPRESARIAL	PRESIDENTE
Asociación Productores Agropecuarios de Puriscal (APAPURIS)	Piedades de Puriscal	Asociación	230	Es una organización sólida, con experiencia en negociaciones cafetaleras que trabaja en comercialización de café cereza	Mario Mora Quirós
Asociación de Familias Orgánicas Cerros de Caraiques (AFAORCA)	Tarbaca de Aserri	Asociación 3-002-377600	35 familias	Es una organización totalmente consolidada, que trabaja en toda la agro cadena pues es productora de café orgánico, beneficia el café y lo industrializa y lo comercializa en Europa y EEUU	Erick Chinchilla Cascante
Asociación de Productores Nueva Alternativa	Cerbatana de Puriscal	Asociación 3-002-214799	15	Esta organización trabaja en producción, beneficiado del café y la industrialización, sin embargo debe de fortalecerse organizativamente para poder realizar una labor exitosa.	Gerardo Carmona Zúñiga

ORGANIZACIÓN	DIRECCIÓN	FIGURA Y CEDULA JURÍDICA	NÚMERO ASOCIADOS	COMENTARIO SOBRE EL ESTADO EMPRESARIAL	PRESIDENTE
Asociación de Productores Agropecuarios de Acosta y Aserri	Potreros de San Ignacio de Acosta	Asociación 3-002-235584	680	Esta organización esta totalmente consolidada, con experiencia en manejo de proyectos, trabaja en toda la agro cadena, desde producción, beneficiado, industrialización y comercialización del café	Marco Tulio Sánchez Esquivel
Asociación de Productores del Cerro de Turrubares	San Rafael de Turrubares	Asociación	36	Esta organización esta consolidada y trabaja en el proyecto de instalación de un micro beneficio para procesar y comercializar el café	Arnoldo Guerrero Espinosa

Fuente propia

CAPITULO VI

ANALISIS DE LA DISTRIBUCIÓN DE BENEFICIO / COSTO A LOS ACTORES DE LOS DIFERENTES SEGMENTOS DE LA AGROCADENA.

1- Relación Beneficio / Costo y Destino de la Producción

Según datos del Instituto del café de Costa Rica (ICAFFE), y que se aprecia en el cuadro N° 7 los costos de producción del cultivo de café en el valle Central, están calculados por área y por fanega.

CUADRO N° 9
Costos de producción por hectárea del cultivo de Café

CONCEPTO	COSTO POR AREA ¢	COSTO POR FANEGA ¢
Asistencia del Cultivo	420.156.01	15.059.36
Labores de Cultivo	208.325.73	7.466.87
Materiales y transporte	211.830.28	7.592.48
Cosecha y transporte	389.008.86	13.942.97
Cosecha del grano	337.461.66	12.095.40
Transporte de la fruta	51.547.20	1.847.57
Subtotal	809.164.87	29.002.33
Costo Financiero	20.043.96	718.42
Otros costos indirectos	212.409.62	7.613.25
Total	1.041.618.45	37.333.99

Fuente. ICAFFE

Sin embargo para la región Central Sur los costos de producción son diferentes pues los productores no aplican el paquete técnico completo y el promedio de producción es mas bajo que en el resto del valle Central.

CUADRO N° 10 Costos de producción de café en la Región Central Sur

CONCEPTO	COSTO UNITARIO ¢	Costo total ¢	INGRESO ¢
Fertilizante (8 sacos Fórmula)	¢ 7800	78.008	
Cafetalera) (4 sacos Nutran)	¢ 6600	26.400	
Otros Insumos		85.000	
Mano de obra (40 peones)	¢ 3.500 (6 horas)	140.000	
Recolección (18 fan = 360 cajuelas)	¢ 800 cajuela	288.000	874.223.82
Total		¢ 617.408.00	¢ 874.223.82

Conociendo que el precio promedio de liquidación para la cosecha 05-06 fue de ¢48.567.99, por fanega, se determina que los ingresos por hectárea son de ¢874223.82 lo que brinda como resultado una relación beneficio/costo de 1.41.

La distribución de beneficios en el beneficiado y exportación del café esta regulada por la ley número 2762 que es “Ley sobre régimen de relaciones entre productores, beneficiadores y exportadores de café.

Los beneficiadores obtienen el 9 por ciento, mientras que los exportadores obtienen el 2.5 por ciento de las ventas brutas

Con respecto al destino de la producción se aporta el dato nacional donde un 80% es para exportación y el restante 20% es para consumo local.

2- CIRCUITOS O ESLABONES DE LA AGROCADENA DE CAFÉ

La agrocadena del café, en la región Central Sur está compuesta por los diferentes circuitos de: producción, transformación, comercialización y consumo. El tamaño de los circuitos, el grado de integración y el tipo de transformación del producto, así como su destino final y la interrelación de los actores, son aspectos que se deben considerar para conocer como funciona y se articula el proceso productivo en su globalidad, a efecto de visualizar las acciones a desarrollar, para el fortalecimiento de cada uno de los circuitos y de la agrocadena en conjunto.

Desde este punto de vista, se debe indicar que el circuito de producción está conformado, en una parte por una gran cantidad de actores (pequeños y medianos productores) los cuales desarrollan el cultivo del café, en un modelo de producción de subsistencia, con las limitaciones estructurales, económicas y sociales que implica este sistema para el desarrollo integral de los productores y sus sistemas de producción. Consecuentemente, los objetivos, prioridades y la lógica de producción que orientan el comportamiento de este productor están condicionadas y motivadas en la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria del núcleo familiar y no en el incremento de la producción y aumento de los beneficios económicos, factores que inciden en la competitividad de la agrocadena del café.

Sin embargo, el cultivo del café ha sido favorecido, debido a que la mayoría de los pequeños y medianos productores de café, lo desarrollan en sistemas agroforestales, lo cual ha permitido la introducción de una serie de tecnologías conservacionistas, (conservación de suelos, abonos orgánicos, cultivos alternos) que contribuyen a diversificar la parcela, para maximizar el uso de los recursos y garantizar la sostenibilidad del sistema, como unidad de producción y consumo y a minimizar las posibilidades de riesgo en las épocas de crisis del café.

En lo que se refiere a la comercialización del producto, los términos de intercambio del café, entre productores e industrializadores, están regulados, por la ley, lo cual favorece a los primeros, al obtener un precio justo en la venta del café y los agroindustriales al recibir el café en los términos transados

También, el circuito de producción se caracteriza por la participación en una pequeña proporción de agro-empresarios, los cuales desarrollan sus sistemas de producción de café en fincas, cuyo tamaño favorece la adopción de tecnologías modernas de alta rentabilidad, aprovechando los beneficios de la economía de escala, la accesibilidad a los servicios técnicos y de crédito, lo cual permite incrementar los rendimientos, maximizar las utilidades y reducir las posibilidades de riesgo.

Además, por lo general el grado de integración del agro empresario, es mayor, que el de los pequeños y medianos productores, ya que los primeros, participan en los circuitos de transformación, transporte y comercialización del producto, dándole un mayor valor agregado a la producción y competitividad a la agrocadena.

De acuerdo con lo expuesto, en el circuito de producción existen dos actores, con escenarios muy diferentes, uno compuesto por los pequeños y medianos productores y otro por los agro empresarios, que exigen estrategias y acciones diferenciadas para garantizar el funcionamiento conjunto y la sostenibilidad y competitividad de la agro cadena.

Uno de los circuitos más importantes de la agro cadena, es el agroindustrial o de transformación del café ya que constituye el primer punto de eslabonamiento, entre los actores del circuito de producción y los agroindustriales, mediante el aprovechamiento de la materia prima (café) producida en una alta proporción por productores de la región, en la cantidades y calidades requeridas para su procesamiento en los beneficios, cuyo nivel tecnológico coadyuva a generar un producto competente, para su distribución en los mercados nacionales e internacionales, sea acorde con las exigencias de los consumidores.

En el marco de las estrategias que promueven los industriales del café, para el consumo, se observa la diversificación del producto, (café convencional - café orgánico) la especialización de marca (café para supermercados y tiendas) y la búsqueda constante de nichos, para ofrecer un producto diferenciado y competitivo.

Es importante indicar que, los agroindustriales establecen transacciones con vendedores mayoristas o detallistas para la venta del producto, dentro de las normas que regulan la economía, la caracterización de esta relación y sus efectos, son aspectos que se debe de profundizar para conocer como se conforma el precio del consumidor, los costos que asumen cada uno de los actores y la distribución de utilidades que reciben en la comercialización.

La articulación de los procesos, en los diferentes circuitos contribuye a que una gran cantidad actores se sumen a la agrocadena mediante la generación de oportunidades de empleo, por los efectos de la expansión en la demanda de materia prima (café), lo cual podría implicar cambios tecnológicos en el circuito de producción, particularmente, en los pequeños y medianos productores, garantizar (cantidad y calidad). Aumento en la demanda de los servicios de apoyo a los procesos que sustentan el desarrollo de los circuitos. Especialización de mano de obra para el funcionamiento adecuado de la tecnología de producción y transformación del café, acorde con las demandas de los consumidores, aspectos que reflejan el nivel de integración de la agrocadena del café.

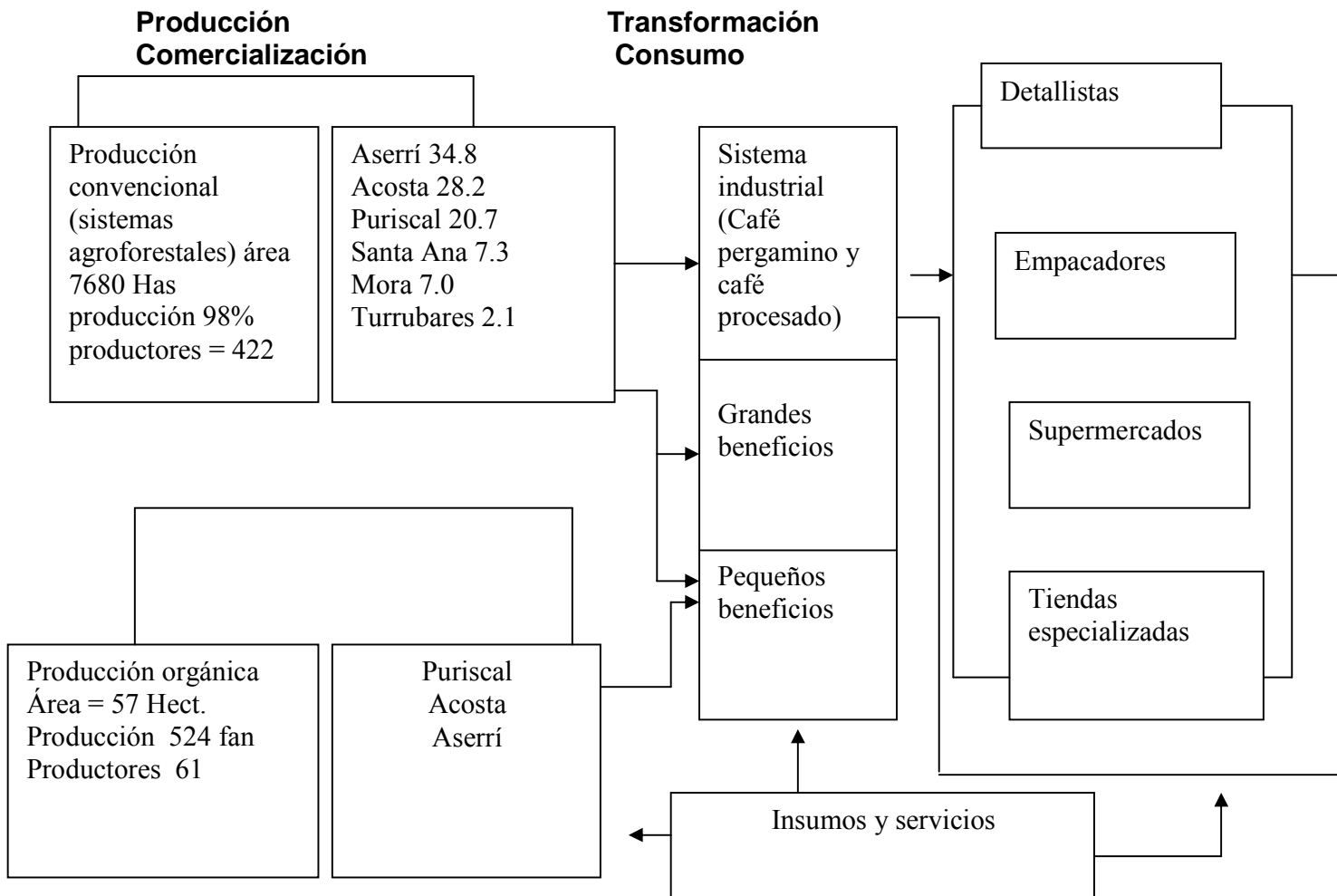
Los principales cambios a lo externo e interno que se han presentado en la agrocadena del café y que explican su funcionamiento actual están relacionados con fenómenos como descenso en los precios el café, lo cual provocó la reducción áreas y el abandono de los cafetales, afectando la producción y el rendimiento por área. Lo anterior generó la quiebra de empresas cafetaleras propiedad de organizaciones de productores y privadas (beneficio Monterredondo, los Peters, Coopejorco y la Meseta) creando una gran inestabilidad en la actividad, debido a que muchos productores no recibieron el pago correspondientes a sus cosechas.

También, el fenómeno de expansión urbana, (cambio de uso del suelo) particularmente, en Santa Ana, Desamparados , Alajuelita, Aserrí, ha influido en el desarrollo del cultivo del café, al reducirse el área y la producción, así como el número de productores vinculados con la actividad.

Además, cabe indicar que el apoyo técnico brindado por las instituciones relacionadas con la caficultura mediante el desarrollo de: programas, proyectos y acciones constituye uno de los factores que ha permitido, promover e introducir cambios tecnológicos en los diferentes circuitos, a efecto de asegurar el funcionamiento y eficiencia de los procesos y la capacidad de competir de manera oportuna con un producto de reconocida calidad en los mercados nacionales e internacionales.

En resumen, la articulación de la Agrocadena del café, con la economía nacional, en términos de su aporte a: la generación de divisas, empleo, sustitución de importaciones y diversificación de la producción y participación mayoritaria de pequeños productores en el volumen de producción nacional, revela que esta, contribuye a consolidar y potenciar el desarrollo social y económico del país, particularmente, con la participación activa de los pequeños y medianos productores nacionales.

CUADRO N°11- CIRCUITOS PRINCIPALES DE LA AGROCADENA CAFÉ SOSTENIBLE REGIÓN CENTRAL SUR



SEGUNDA PARTE

TALLER DE ANÁLISIS, DIÁLOGO Y CONCERTACIÓN DE ACCIONES DE LA AGROCADENA DE CAFÉ SOSTENIBLE.

1- METODOLOGÍA DE TRABAJO PARA LA REALIZACIÓN DEL TALLER DE ANÁLISIS Y CONCERTACIÓN DE ACCIONES.

Metodológicamente el “Taller de Análisis y Concertación de Acciones” con los actores de la agrocadena se desarrolló en dos fases.

En la primera fase se identificó, mediante trabajo grupal, los puntos críticos de la agrocadena, por eslabón y se propuso las alternativas de solución a la problemática referida.

En la segunda fase del taller se sistematizaron, validaron y analizaron los resultados, por eslabón para lograr de manera conjunta el consenso sobre las estrategias, mecanismos y viabilidad de las acciones a realizar, por medio de la ejecución de un programa de desarrollo de la agrocadena del café sostenible de la región Central Sur.

1-1 METODOLOGÍA PRIMERA FASE.

Los actores participantes se organizaron en dos grupos, uno para abordar el tema de producción primaria y el otro para tratar aspectos de beneficiado y comercialización del café.

A- GUIA PARA EL TRABAJO EN GRUPOS.

- ❖ Señale y ordene los problemas que están afectando la capacidad del eslabón de producción primaria, en términos de: tecnología, rendimiento, rentabilidad, calidad del producto, comercialización, sostenibilidad de los recursos naturales de su finca, acceso al financiamiento, disponibilidad de insumos y otros.
- ❖ Cuáles son los factores que condicionan la introducción de cambios tecnológicos, o el fortalecimiento de los que se utilizan para superar los problemas identificados en la finca.
- ❖ Indique y priorice las alternativas de solución, según la problemática indicada.

1-2- METODOLOGÍA SEGUNDA FASE.

- ❖ Sistematización de los resultados de la primera fase.
- ❖ Definición de objetivos y funciones de la Comisión Técnica de la agrocadena del Café sostenible.
- ❖ Definición de programas de acción de la agrocadena de café sostenible de acuerdo con la siguiente guía:

PROBLEMA	ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN	PLAZO	PROGRAMA	OBJETIVO	ACTIVIDAD	RESPONSABLES

- ❖ Plenaria presentación de los resultados por grupos.

2- RESULTADOS

2-1- PRIMERA FASE

2-1-1 PROBLEMÁTICA Y ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN PROPUESTAS POR LOS ACTORES.

El grupo número uno conformado por los actores del eslabón de producción primaria participaron pequeños productores, líderes de organizaciones de productores, representantes del sistema financiero y del sector agropecuario y estuvo integrado por las siguientes personas.

Romelio Arias Hernández	MAG - Turrubares
Ronald Coronado Oporto	BNCR
Elías Gonzáles Agüero	FIDERPAC
Zobeida Sánchez Cascante	MAG- Aserri
Edgar Delgado Delgado	CAC. Santa Ana
José M. Jiménez Bermúdez	MAG Santa Ana
Giovanni Sánchez Benavides	MAG – Acosta
Alice Agüero Aguilar	Nueva Alternativa
Alejandro Acosta R	BNCR
Miguel Espinoza Campos	Productor
Francisco Otárola Fallas	MAG – DRCS
Bernardo Barboza	ICAFE
Paulino Guerrero Solano	ASA – Mora
Juan José Castro Retana	ASA – Aserri

El grupo concluyó que los principales problemas y sus posibles soluciones son:

PROBLEMAS	SOLUCIONES
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Plantaciones viejas y agotadas ❖ Deficiente aplicación del paquete tecnológico en el cultivo por falta de recursos económicos ❖ Rendimientos de producción bajos ❖ Baja calidad del café 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Renovación de plantaciones ❖ Aplicación de un paquete técnico adecuado a las diferentes zonas ❖ Fortalecer los programas y estrategias de capacitación técnica en producción primaria (convencional – orgánico) ❖ Estimular la participación activa de los productores en los procesos de la agrocadena de café sostenible.

PROBLEMAS	SOLUCIONES
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Suelos con deficiencias nutricionales ❖ Escasez de mano de obra para recolección del fruto 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Promover la diversificación agrícola de la finca (Agroturismo- otros cultivos) ❖ Promover eventos que estimulen la incorporación de mas personas en la recolección ❖ Motivar al productor para que asista a las actividades de capacitación
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Políticas gubernamentales no acorde con la realidad del productor (crédito, producción) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ajustar las políticas a las condiciones sociales y económicas de las productores de café ❖ Actualizar costos de producción (Avios) para adecuar la política crediticia a las condiciones de los productores de la región
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Limitada integración de los productores en los niveles vertical (producción primaria) y horizontal (transformación) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Fortalecer la capacidad de auto gestión técnica , administrativa y operativa de las organizaciones ❖ Promover las alianzas estratégicas entre los actores de la agro cadena

El grupo número dos estuvo conformado por los actores del eslabón de agroindustria y comercialización y se abocaron al análisis de la problemática existente en los eslabones de transformación y mercadeo y estuvo integrado por las siguientes personas.

Arnoldo Guerrero Espinoza
Francisco Rodríguez Valverde
Ricardo Rodríguez U
Ricardo Salazar Solís M.
Ruddy Azofeifa Monge
Edgar Rojas Cubero
Rafael Angel Chávez Agüero
Klaus Dietrich Beneficio
Melissa Herrera Peraza
German Jiménez Chacón

APROCETU
MAG – Sanidad Vegetal
ICAFE
M. SALUD Puriscal -Turrubares
ASOPROAAA
CoopeAtenas
CoopeAtenas
Beneficio Los Anonos
Facilitadota
ASA Puriscal

El grupo determinó que los principales problemas y sus posibles soluciones son:

PROBLEMAS	SOLUCIONES
❖ Competencia desleal	❖ Promover una campaña para capacitar y concienciar a los productores sobre los factores y conductas que afectan la calidad del café
❖ Variedades de café mezcladas afectan la calidad de taza	❖ Mejorar proceso de producción y recolección de café
❖ Excesiva burocracia institucional para realizar las gestiones legales de la actividad	❖ Analizar requisitos y disminución de plazos para trámite legales
❖ Ausencia de un marco legal para regular el establecimiento de los beneficios	❖ Crear políticas definidas para el establecimiento de beneficios
❖ Limitado acceso a fuentes de financiamiento	❖ Tasas de Tasas de interés accesibles a las condiciones de los productores
❖ Falta de capacitación en comercialización, precios de mercado e información estratégica para insertarse en los mercados	❖ Promover un programa de capacitación en los diferentes procesos de la comercialización
❖ Deficiente información de tecnología de punta en manejo de desechos del proceso agroindustrial	❖ Desarrollar un programa de capacitación en el manejo de desechos del proceso agroindustrial

2-2- SEGUNDA FASE

2-2-1- SISTEMATIZACIÓN DE LOS RESULTADOS Y ALTERNATIVAS DE SOLUCION PRESENTADAS EN LA PRIMERA FASE DEL TALLER.

En plenaria realizada con todos los participantes en el taller se realizó la sistematización de los problemas y las posibles soluciones propuestas en la primera fase, obteniéndose los siguientes resultados.

PRIORIDAD	PROBLEMA	SOLUCIÓN
1.	Plantaciones viejas y agotadas.	<p>1. Identificar a las organizaciones y productores con capacidad de producir material genético óptimo y a precio razonable para renovar las plantaciones.</p> <p>2. Determinación y ubicación de las áreas a renovar.</p> <p>3. Determinar un programa crediticio que le garantice al productor financiamiento blando para renovar las plantaciones.</p> <p>4. Desarrollar un plan de capacitación y transferencia de tecnología en el proceso de renovación de las plantaciones</p> <p>5. Elevar una propuesta a ICAFÉ para que se actualice el paquete tecnológico (variedades, podas, manejo de malezas, plagas y enfermedades, buenas prácticas agrícolas, trazabilidad, con el propósito de aumentar la productividad y mejorar la calidad, competitividad y sostenibilidad del cultivo.</p>

PRIORIDAD	PROBLEMA	SOLUCIÓN
2.	Escasez de mano de obra para la recolección del fruto.	<p>1: Determinar la viabilidad de opciones de recolección mecánica del café.</p> <p>2: Impulsar un programa de financiamiento de albergues temporales para alojar a los recolectores de café en condiciones apropiadas.</p> <p>3: Reposicionar a la agricultura como una actividad generadora y distribuidora de riqueza a efecto de rescatar la mano de obra familiar en la recolección de café.</p> <p>4: Ajustar el calendario escolar a las necesidades de mano de obra de las zonas productoras de café.</p>
3.	Política gubernamental no acorde con la realidad del productor	Ajustar las políticas de asistencia técnica, organización, crédito y comercialización a las condiciones actuales de los productores de café
4.	Limitada organización de los productores en los procesos de producción primaria e integración en el proceso de transformación agroindustrial.	Desarrollar un programa de capacitación para fortalecer la cultura organizacional de los productores y la capacidad de gestión técnica, administrativa y operativa de las organizaciones existentes, para mejorar su competitividad y articulación en la agrocadena.
5.	Desmotivación del productor de café	Impulsar una campaña de motivación de los productores
6.	El productor entrega café cereza de mala calidad a los beneficios	Aplicar normativa a nivel nacional para efectuar la diferenciación de calidad del café

PRIORIDAD	PROBLEMA	SOLUCIÓN
7.	Presencia de cultivares que dan (Generan) mala calidad de taza	Eliminar plantaciones de esas variedades
8.	Difícil tramitar y obtener los permisos de funcionamiento de los beneficios	1-Que las instituciones cuenten con personal profesional capacitado 2-Establecer ventanilla única.
9.	Limitado acceso al crédito para el cultivo de café	Facilitar el acceso a las fuentes de financiamiento
10.	El productor de café desconoce el procedimiento de comercialización internacional	Brindar capacitación en comercialización
11.	Inadecuado manejo de los desechos líquidos y sólidos del proceso de beneficiado	Desarrollar un plan de Capacitación en manejo de desechos

3 - OBJETIVO Y FUNCIONES DE LA COMISIÓN TÉCNICA REGIONAL DE LA AGROCADENA DE CAFÉ SOSTENIBLE EN LA REGIÓN CENTRAL SUR.

OBJETIVO:

Consolidar la integración de los actores de la agrocadena, mediante un proceso de análisis, diálogo, concertación de acciones y la articulación de esfuerzos y seguimiento a los compromisos, con el fin de garantizar el desarrollo y la sostenibilidad, social, económica, cultural y ambiental de la agrocadena del café, en la Región Central Sur

FUNCIONES

- 1- Analizar y aprobar las metodologías propuestas para organizar y ejecutar las actividades técnicas a realizar en la agrocadena.
- 2- Divulgar y analizar las políticas, programas y estrategias que orientan el desarrollo del café, para ajustarlas a las características y condiciones de la agrocadena en la región.
- 3- Mantener una comunicación permanente con el gerente del Programa de Café, a efecto de coordinar acciones y dar seguimiento a las actividades programadas en la agrocadena.
- 4- Solicitar información para actualizar los conocimientos de los productores sobre las innovaciones y estudios realizados con el fin de mejorar la competitividad de la caficultura.
- 5- Promover la gestión de recursos, físicos, humanos y financieros, para fortalecer la capacidad técnica y operativa de las organizaciones de productores de café.
- 6- Estimular y orientar la participación de los productores de café en ferias
- 7- La Comisión técnica deberá llevar acta por cada reunión (ordinaria o extraordinaria) que celebre.
- 8- La Comisión técnica se reunirá una vez al mes, previa convocatoria.

4- PLAN DE TRABAJO REGIONAL DE LA AGRO CADENA DE CAFÉ SOSTENIBLE EN LA REGION CENTRAL SUR.

PRODUCTOS	META	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	RESPONSABLE
Generar un plan de renovación de plantaciones que permita renovar 100 hectáreas de café	100 hectáreas de café renovado		600	600	600	Coordinador Regional, Comisión técnica, organizaciones e instituciones del sector agropecuario
Aumentar la mano de obra disponible para recolectar el café mediante la facilitación de condiciones a los recolectores.	Aumentar en 25% la mano de obra disponible		10%	10%	5%	Coordinador Regional, Comisión técnica, organizaciones e instituciones del sector agropecuario
Facilitar al productor de café el acceso a la asistencia técnica, organización, crédito y comercialización	6 organizaciones (1)	4	6	6	6	Coordinador Regional, Comisión técnica, organizaciones e instituciones del sector agropecuario
Productores con mayor capacitación en gestión organizacional	6 organizaciones (1)	4	6	6	6	Coordinador Regional, Comisión técnica, organizaciones e instituciones del sector agropecuario
Organizaciones motivados en la producción de café	6 organizaciones (1)	4	6	6	6	Coordinador Regional, Comisión técnica, organizaciones e instituciones del sector agropecuario.
Organizaciones de productores capacitados en producir, cosechar y entregar café de calidad	6 organizaciones (1)	4	6	6	6	Coordinador Regional, Comisión técnica, organizaciones e instituciones del sector agropecuario.
Eliminación de variedades que generan problema de mala calidad de tasa	Reducir el 10% de las plantaciones con dicho problema			5%	5%	Coordinador Regional, Comisión técnica, organizaciones e instituciones del sector agropecuario

PRODUCTOS	META	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	RESPONSABLE
Disminución de los trámites administrativos burocráticos	Gestionar para que se disminuyan en un 30% los tramites administrativos		30%			Coordinador Regional, Comisión técnica, organizaciones e instituciones del sector agropecuario.
Crédito en condiciones accesibles al productor	Una cartera de crédito disponible para el cultivo de café			1	1	Coordinador Regional, Comisión técnica, organizaciones e instituciones del sector agropecuario
Productores Capacitados en comercialización de café	1200 productores capacitados	300	300	300	300	Coordinador Regional, Comisión técnica, organizaciones e instituciones del sector agropecuario
Beneficios de café aprovechando la tecnología para manejar los desechos líquidos y sólidos del beneficiado de café	3 beneficios		2	1		Coordinador Regional, Comisión técnica, organizaciones e instituciones del sector agropecuario

(1) Corresponde a las mismas 6 organizaciones trabajadas durante los 3 años

5 - CONCLUSIONES

A raíz de la experiencia, desarrollada mediante el análisis, diálogo y concertación de acciones de la Agrocadena del Café Sostenible de la región Central Sur, se pueden extraer importantes conclusiones, que permiten retroalimentar el proceso de consolidación de la Agrocadena.

1. Se debe propiciar con mayor frecuencia encuentros donde se analice la actividad cafetera ya que favorece el intercambio de opiniones y experiencias entre los actores de la agrocadena.
2. Se debe desestimular la siembra de café de bajura pues la calidad de taza no reúne las condiciones de calidad para competir en el mercado.
3. La producción de café en la región esta en manos de productores con una edad promedio de 52 años, porque los jóvenes no presentan interés en la actividad.
4. Las empresas transnacionales cada vez presentan menos interés en comercializar el café de zonas de bajura.
5. Se deben fortalecer las organizaciones de productores para que incursionen en el proceso de beneficiado y comercialización de café mediante la instalación de microbeneficios.
6. A las organizaciones les falta formación en capacidad gerencial para que incursionen con éxito en el campo de la comercialización de café.
7. Si bien el beneficiado de café permite obtener mejores precios y por ende una mayor rentabilidad de la actividad se debe tener en cuenta que los costos de instalación y mantenimiento de un microbeneficio son altos por lo que se recomienda procesar arriba de las 2000 fanegas de café.
8. La exportación de café debe realizarse tomando las medidas de seguridad necesarias por lo que se debe conocer el medio en que se desenvuelve la actividad
9. A través de los talleres se logró descubrir el potencial de conocimientos que existe en los diferentes actores de los eslabones de la Agrocadena.
10. Se debe ajustar el marco de políticas, estrategias y acciones que orientan el desarrollo de la caficultura en la región.

ANEXOS

Primera fase del Taller de Análisis, Diálogo y Concertación de Acciones de los actores de la Agrocadena de Café Sostenible

Puriscal 06 de marzo 2007

AGENDA

- 8:00 a.m. Inscripción de participantes
- 8:30 a.m. Inauguración
Ing. Dagoberto Elizondo Valverde. Director MAG. Región Central Sur.
- 8:45 a.m. Políticas y programas que orientan la actividad cafetalera en C.R.
Representante de ICAFE
- 9:15 a.m. Presentación Caracterización Agro cadena de Café Sostenible
Ing. Luis A Delgado Valverde
- 10:00 a.m. Receso
- 10:15 a.m. Metodología de trabajo para el taller, conformación de grupos y presentación de facilitadores por grupo.
Lic. Francisco Otárola (Moderador)
- 10:30 a.m. 1° sesión de trabajo en grupos:
Determinación de los puntos críticos (problemas) de la agrocadena de Café sostenible en la DRC-Sur
- 12:00 Almuerzo
- 1:00 p.m. 2° sesión de trabajo en grupos:
Alternativas de solución a los puntos críticos (problemas) definidos en la 1° sesión de trabajo.
- 2:45 p.m. Plenaria. Presentación del Trabajo realizado por los grupos.
- 4:00 p.m. Clausura.
Ing. Iván Quesada Monge. Jefe Agencias Servicios Agropecuarios

Segunda fase del Taller de Diálogo, Concertación y Programación de acciones de los actores de la Agro cadena de Café Sostenible

Puriscal 16 de marzo 2007**AGENDA**

- 8:00 a.m. Inscripción de participantes
- 8:30 a.m. Inauguración
Ing. Dagoberto Elizondo Valverde. Director MAG. Región Central Sur.
- 9:00 a.m. Sistematización de la problemática y alternativas de solución establecidas en el 1º Taller Regional de la Agro cadena de Café Sostenible
Ing. Luis A Delgado Valverde
- 9:30 a.m. Receso
- 9:45 a.m. Propuesta de objetivo y marco de funciones del Comité Técnico Regional de la Agro cadena de Café Sostenible
- Metodología de trabajo para el taller, conformación de grupos y presentación de facilitadores por grupo.
Lic. Francisco Otárola (Moderador)
- 10:00 a.m. 1º sesión de trabajo grupal:
Análisis de las alternativas de solución propuestas por eslabón según viabilidad (técnica, financiera y ambiental) para formular un Plan de Desarrollo Integral de la Agro Cadena de Café Sostenible.
- 12:00 Almuerzo
- 1:00 p.m. 2º sesión de trabajo grupal:
Continuación de trabajo en grupos
- 2:30 p.m. Plenaria.
Presentación, análisis y aprobación del plan de trabajo y marco de funciones del Comité Técnico Regional de la Agro Cadena de Café Sostenible.
- 4:00 p.m. Clausura.

LISTAS DE PARTICIPANTES EN LA PRIMERA FASE DEL TALLER DE LA AGROCADENA DE CAFÉ SOSTENIBLE EN LA REGIÓN CENTRAL SUR

06-03-2007

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	ORGANIZACIÓN O INSTITUCIÓN
1	Rogelio Arias Hernández	MAG - Turrubares
2	Ronald Coronado Oporto	BNCR
3	Elías Gonzáles Agüero	FIDERPAC
4	Zobeida Sánchez Cascante	MAG- Aserri
5	Edgar Delgado D	Santa Ana
6	José M. Jiménez Bermúdez	MAG – Santa Ana
7	Giovanni Sánchez Benavides	MAG – Acosta
8	Alice Agüero Aguilar	Nueva Alternativa
9	Alejandro Acosta R	BNCR
10	Miguel Espinoza Campos	Barbacoas
11	Francisco Otárola Fallas	MAG - DRCS
12	Arnoldo Guerrero Espinosa	APRO CETU
13	Francisco Rodríguez Valverde	MAG – Sanidad Vegetal
14	Ricardo Rodríguez U	ICAFE
15	Ricardo Salazar Solís	M. SALUD Puriscal Turrubares
16	Ruddy Azofeifa Monge	ASOPROAAA
17	Edgar Rojas Cubero	CoopeAtenas
18	Rafael Ángel Chávez Agüero	CoopeAtenas
19	Klaus Dietrich	Beneficio Los Anonos
20	Francisco Otárola Fallas	MAG
21	Luis A Delgado Valverde	MAG
22	Bernardo Barboza	ICAFE
23	German Jiménez Chacón	MAG- ASA Puriscal
24	Jorge E Ramírez Rojas	ICAFE
25	Juan José Castro R	MAG ASA Aserri
26	Paulino Guerrero Solano	MAG- ASA Mora
27	Melissa Herrera Peraza	Apoyo Técnico

LISTAS DE PARTICIPANTES EN LA SEGUNDA FASE DEL TALLER DE LA AGROCADENA DE CAFÉ SOSTENIBLE EN LA REGIÓN CENTRAL SUR

16-03-2007

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	ORGANIZACIÓN O INSTITUCIÓN
1.	Romelio Arias Hernández	MAG - Turrubares
2.	Marielos Zúñiga Alfaro	Beneficio Los Anonos
3.	Elías Gonzáles Agüero	FIDERPAC
4.	Eduardo Vindas Porras	Micro beneficio Cerro Los Vindas
5.	Edgar Delgado D	Santa Ana
6.	José M. Jiménez Bermúdez	MAG – Santa Ana
7.	Geovanny Sánchez Benavides	MAG – Acosta
8.	Martín García Umaña	Coopeatenas
9.	Erick Gutiérrez F	Beneficio Palmichal
10.	Malaquías Castillo Díaz	MAG
11.	Francisco Otárola Fallas	MAG - DRCS
12.	Iván Quesada Monge	MAG_ DRCS
13.	Francisco Rodríguez Valverde	MAG – Sanidad Vegetal
14.	Ricardo Rodríguez U	ICAFE
15.	Arnulfo Quesada	APAPURIS
16.	Ruddy Azofeifa Monge	ASOPROAAA
17.	Edgar Rojas Cubero	CoopeAtenas
18.	Rafael Ángel Chávez Agüero	CoopeAtenas
19.	Luis A Delgado Valverde	MAG
20.	German Jiménez Chacón	MAG- ASA Puriscal
21.	Paulino Guerrero Solano	MAG- ASA Mora
22.	Melissa Herrera Peraza	Apoyo Técnico
23.	Dagoberto Elizondo Valverde	MAG- DRCS
24.	Francisco Jiménez Acuña	MAG -DRCS

LEY Nº 2762

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPUBLICA DE COSTA RICA,

DECRETA:

LEY SOBRE REGIMEN DE RELACIONES ENTRE PRODUCTORES, BENEFICIADORES Y EXPORTADORES DE CAFE

TITULO PRELIMINAR

CAPITULO I

De la Finalidad, Objeto y Naturaleza

Artículo 1º.- Esta ley tiene por finalidad determinar un régimen equitativo de relaciones entre productores, beneficiadores y exportadores de café, que garantice una participación racional y cierta a cada sector en el negocio cafetalero y por objeto, todas las transacciones con café producido en el territorio nacional.

Artículo 2º.- Se declara de interés público lo relativo a producción, elaboración, mercadeo, calidad y prestigio del Café de Costa Rica, para todos los efectos que señala la presente ley.

CAPITULO II

De las partes y su personería

Artículo 3º.- La reglamentación de la presente ley, establecerá las excepciones y normas de particular aplicación, para aquellos beneficios que solamente procesen y vendan café de sus propietarios.

(Así adicionado por el Artículo 1º de la Ley N° 2798 de 1º de Agosto de 1961. Por ley No. 2798 del 1 de agosto de 1961 se corre la numeración de los artículos 3 a 65, que quedan como artículos 4 a 66).

Artículo 4º.- Se considera productor de café, con los derechos y obligaciones que determina esta ley, a todo aquel que posea, con derecho a explotarla por cualquier título legítimo, una plantación de café.

Artículo 5º.- Se tendrá como beneficiador de café, a toda persona física o jurídica debidamente inscrita como tal en el registro correspondiente del Instituto del Café. Únicamente se inscribirá a quien, poseyendo legítimamente un beneficio de café, reciba, procese y venda café sujetándose a las disposiciones de la presente ley.

Artículo 6º.- Para los efectos de la presente ley, se entiende por "beneficio de café" toda entidad dedicada al recibo, elaboración, venta y financiamiento de café que disponiendo de los medios de capital y personal técnico constituya por sí una unidad económica y administrativa.

Artículo 7º.- Se presume responsables de todos los actos y omisiones de las firmas beneficiadoras a sus respectivos gerentes o, por cualquier otra forma, representantes legales, debiendo responder solidariamente éstos de las responsabilidades civiles o penales que a la firma pudieran corresponder.

Para operar una planta de beneficio, se requiere obtener licencia del Instituto del Café, quien establecerá las garantías que juzgue necesarias. En el caso de arrendatarios de plantas beneficiadoras el Instituto determinará las garantías adicionales que deben ofrecerse.

(Así reformado por el Artículo 2º de la Ley N° 2798 de 1º de Agosto de 1961).

Artículo 8º.- Se tendrá como exportador autorizado de café a toda persona física o jurídica que por cuenta propia o a nombre de casas principales en el exterior, se dedique a la compra y exportación de este producto, previa inscripción en el registro correspondiente del Instituto del Café.

Artículo 9º.- En ausencia de gestión directa de los interesados, el Instituto del Café debe tutelar los derechos de los productores de café y en tal virtud deberá atendérsela como parte, en todas las acciones civiles o penales que se deriven de las relaciones reguladas por esta ley.

Artículo 10.- El Instituto del Café de Costa Rica deberá llevar registros de productores, de beneficiadores, de exportadores, de torrefactores y de industriales que realicen cualquier proceso ulterior del café y sus subproductos.

El registro de productores se confeccionará de oficio, con base en las nóminas de clientes que cada año deberán presentar los beneficiadores al Instituto del Café de Costa Rica, conforme con lo dispuesto en la reglamentación de esta ley.

Los registros de beneficiadores, de exportadores, de torrefactores y de otros industriales del café se formarán con la lista de interesados que así lo soliciten, previo cumplimiento de los requisitos que para tal efecto señale la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica, conforme con la reglamentación de esta ley. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

TITULO PRIMERO

De las relaciones entre Productor y Beneficiador

CAPITULO I

Artículo 11.- El productor deberá entregar el café en fruta madura a más tardar dentro de las veinticuatro horas siguientes a su recolección, salvo imposibilidad material basada en razones de fuerza mayor o caso fortuito, que en última instancia calificará el Instituto del Café de Costa Rica. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 12.- El Café se recibirá en los beneficios o sus instalaciones en medidas de un doble hectolitro (0,20 m3). Estas medidas deberán ser debidamente marcadas con el sello del Instituto del Café. Igualmente lo serán las medidas usadas para recibir el café a los recolectores. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6095 de 28 de Octubre de 1977).

Artículo 13.- El Instituto del Café está facultada para vigilar, de oficio y obligado a hacerlo a petición de parte interesada, el acto de medir las entregas de café, para que se realice de manera equitativa y uniforme en todo el país. (Así reformado por leyes No. 2798 del 1 de agosto de 1961 por el artículo 1º de la Ley N° 6095 de 28 de Octubre de 1977).

Artículo 14.- El beneficiador podrá recibir un porcentaje máximo del 2% de café verde. El que reciba un porcentaje mayor no tendrá derecho a ninguna adecuación a su favor de los rendimientos mínimos fijados para la respectiva cosecha, salvo que sea autorizado por la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica, conforme se establezca en el reglamento. El café verde se liquidará conforme lo estipula el Artículo 58 de esta ley. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 15.- Se prohíbe a los beneficiadores recibir café de quienes no sean productores. El beneficiador deberá extender un comprobante por cada partida de café que reciba, cuyo original será entregado al productor. También deberá extender un comprobante por cada entrega que haga el beneficiador en su condición de productor. Estos recibos contendrán la información que determine la reglamentación de esta ley. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 16.- La manifestación del beneficiador de la cantidad de café propio entregada, lo mismo que de cualquier otro dato que afecte el total de ingresos de café a su patio, tienen el valor o trascendencia legales de una declaración jurada y la alteración de cualesquiera de estos datos en provecho del informante, será tenida como tentativa de defraudación en perjuicio de los productores. El Instituto del Café debe denunciar de oficio a los tribunales de justicia, los hechos que considere como tales.

Artículo 17.- El Instituto del Café, a fin de calificar la veracidad del monto de las entregas de café al beneficio, podrá ordenar una investigación pericial sobre el área cultivada y condición de las plantaciones del o los informantes. (Así reformado por el artículo 2º de la Ley N° 2798 de 1º de agosto de 1961).

Artículo 18.- Cualquier beneficiador o un grupo de productores que represente cuando menos una tercera parte del total de entregas al beneficio respectivo en el año inmediato anterior, podrá solicitar que

se le fijen hasta dos zonas de recibo de café en fruta, atendiendo a la diferencia de altura en que es cosechado el grano. El o los gestionantes propondrán el porcentaje de diferencia del precio para el pago del café de las respectivas zonas. El Instituto del Café, oyendo a las partes afectadas y previo estudio técnico de los factores agrícola-económicos que justifiquen el caso, autorizará o denegará la solicitud determinando cuando proceda, las dos zonas de recibo y diferencia de precio que juzgue indicados. Para dejar sin efecto esta determinación, precisa igualmente autorización del Instituto y notificación a los productores con la antelación que se señala en el artículo siguiente.

Artículo 19.- Para el caso previsto en el artículo anterior, el Instituto del Café dará aviso a los interesados, por lo menos con dos meses de anticipación al inicio de la recolección de la cosecha, de la demarcación de zonas y diferencia de precios aprobada. El beneficiador debe consignar, en los recibos, la zona a que corresponde la entrega que se constata y en los informes quincenales especificar la cantidad recibida de cada zona.

Artículo 20.- En la investigación técnica que se realice, prevista en el artículo 18, se determinará, al mismo tiempo, la localización de las fincas de producción propias del beneficiador o de sus socios o parientes, dentro de las zonas aprobadas.

Artículo 21.- Los socios y propietarios de más de un beneficio deben declarar en el Instituto del Café, a cuál de sus beneficios y en qué proporción corresponde la entrega de su café propio.

Artículo 22.- Los beneficiadores están obligados a rendir un informe quincenal al Instituto del Café, de la cantidad de café entrada a sus patios, detallando el propio y el comprado, cantidades de café maduro y verde y desglose por zonas en su caso. El Instituto del Café podrá ordenar las investigaciones que crea pertinentes para su constatación.

CAPITULO II

De la elaboración

Artículo 23.- El Instituto del Café, con base en estudio técnico, debe determinar la capacidad máxima de elaboración normal diaria y total por cosecha para cada beneficio, en forma periódica o cuando sus instalaciones sean modificadas y así se solicite por el interesado.

Artículo 24.- El beneficiador es el único responsable de la calidad del café en cuanto ésta sea afectada durante el proceso de elaboración. La merma que se opere en el precio de venta de café deteriorado por errores o deficiencia en su preparación, debe cubrirla el beneficiador y en ningún caso podrá ser transferida a los productores en su precio de liquidación final. Igualmente, el beneficiador es el único responsable de las pérdidas de café por robo o destrucción.

Artículo 25.- Las firmas que operen más de un beneficio no pueden hacer cambios ni sustituciones con el café elaborado en cada patio.

Artículo 26.- El Instituto del Café aprobará el sistema de empaque a que deben sujetarse las exportaciones de café, atendiendo al interés general en el prestigio, la presentación y protección del grano.

Artículo 27.- Es atribución exclusiva del Instituto del Café extender certificado de origen y certificados de calidad del café para exportación.

CAPITULO III

De la venta

Artículo 28.- Con el monto total del café elaborado, el beneficiador está obligado a cubrir las cuotas distributivas de cada cosecha que para el caso determine el Instituto del Café.

Artículo 29.- El beneficiador debe realizar la venta total de café recibido dentro del respectivo año cafetalero, salvo limitaciones ajenas a su voluntad o circunstancias calificadas en que el atraso de la venta se justifique por las perspectivas del mercado, previa autorización del Instituto del Café.

Artículo 30.- El beneficiador debe realizar sus ventas de café consumo local, a través de la Bolsa del Café y para exportación, sujeto a las especificaciones que esta ley señala. El precio de ventas para exportación debe estar comprendido dentro de los márgenes mínimos de fluctuación normal del mercado. Para calificar cuando una venta se realiza dentro de las condiciones aquí previstas, el Instituto del Café mantendrá un estudio actualizado de las ventas locales para exportación y de las condiciones del mercado internacional.

Por ningún concepto podrá el beneficiador disponer del café elaborado, omitiendo los procedimientos oficiales de venta que tiene establecidos o establezca el Instituto del Café.

Se faculta a las cooperativas de productores de café para vender, en forma conjunta, café para la exportación en partidas de mayor volumen, con el objeto de que puedan lograr un mejor precio. Para ello deberán ajustarse, en un todo, a las disposiciones de esta ley, bajo las siguientes condiciones:

- a) Las ventas podrán hacerse por intermedio de una Federación de Cooperativas de Productores de Café;
- b) Las Cooperativas que deseen acogerse a este sistema, lo harán sobre el total de su cosecha y deberán comunicarlo al Instituto del Café a más tardar el 30 de junio anterior al inicio de la cosecha correspondiente;
- c) En los Contratos de Compra-Venta de Café para la Exportación, a que se refiere este artículo, no será preciso consignar el nombre de la cooperativa que elaboró el café; y
- d) El Instituto del Café, una vez oídos los puntos de vista de la correspondiente federación de cooperativas y de las cooperativas que participan en el plan, fijará los diferenciales de precio que les corresponderán a las citadas cooperativas, para cada cosecha y antes de que se inicie la inscripción de contratos de compra-venta de café para la exportación. (Así reformado por el artículo 1º de la Ley Nº6095 de 28 de Octubre de 1977).

Artículo 31.- El beneficiador deber realizar sus ventas de café para consumo local, a través de la Bolsa del Café y para exportación, sujeto a las especificaciones que esta ley señala. El precio de ventas para exportación debe estar comprendido dentro de los márgenes mínimos de fluctuación normal del mercado. Para calificar cuando una venta se realiza dentro de las condiciones aquí previstas, el Instituto del Café mantendrá un estudio actualizado de las ventas locales para exportación y de las condiciones del mercado internacional.

Artículo 32.- La venta que se pretende concertar a precio visiblemente inferior a los niveles normales del mercado, tomando en cuenta todos los factores determinantes de la negociación, debe ser consultada y podrá ser rechazada por acuerdo de la Junta Directiva del Instituto del Café, conforme con procedimiento que al efecto se señala en el Título Segundo de esta ley, relativo a las relaciones entre beneficiadores y exportadores.

Artículo 33.- Los comerciantes y torrefactores de café sólo podrán abastecerse de este producto directamente de la Bolsa del Café de Consumo Nacional, o por conducto de ésta.

La Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica podrá autorizar la adquisición de café por otros medios, establecerles cuotas a los compradores y dictar disposiciones sobre la cantidad, calidad y precio del café que se venda en la Bolsa del Café de Consumo Nacional.

(Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 34.- El Instituto del Café de Costa Rica, directamente o por medio de otras entidades oficiales, pondrá al alcance de los productores de café, de las zonas en donde no operen plantas de beneficio, las facilidades materiales suficientes para que su producción pueda ser industrializada y comercializada.

(Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 35.- Para efectos de lo establecido en el artículo anterior, el Instituto del Café de Costa Rica financiará al productor, en el momento de la entrega, con un adelanto que fijará la Junta Directiva, tomando en consideración los adelantos hechos por los beneficiadores particulares en la zona de que se trate y hará las liquidaciones y pagos correspondientes conforme con lo establecido en el Capítulo V de esta ley. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 36.- Se faculta al Instituto del Café de Costa Rica para que compre y venda café dentro y fuera del país, conforme con los mecanismos que se establezcan en la reglamentación de esta ley. Queda igualmente facultada esta entidad para comercializar café con otros países, mediante trueque, siguiendo los procedimientos establecidos en la Ley de Trueque, N° 3527 del 15 de Junio de 1975 y su reglamento. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 37.- En cumplimiento de las funciones asignadas al Instituto del Café en el artículo anterior, éste presentará al Banco Central, para su aprobación y en forma razonada, las recomendaciones que juzgue convenientes y apropiadas. En su presentación, indicará las fuentes de donde se tomarán los recursos económicos necesarios, para cubrir eventuales pérdidas. Esas fuentes pueden ser las utilidades cambiarias provenientes de las exportaciones de café y/o cualquier otra que apruebe el Banco Central. (Así reformado por el Artículo 2º de la Ley N° 2798 de 1º de agosto de 1961).

Artículo 38.- Se faculta al Instituto del Café para operar como Almacén General de Depósito específicamente de café, ajustándose para el caso a lo prescrito por la Ley N° 5 del 15 de octubre de 1934 y sus reformas. Los redescuentos para bonos de prenda por el depósito de café en operaciones destinadas a estabilización de precios, los podrá efectuar el Instituto del Café directamente con el Banco Central y a un interés no mayor del que se conceda a los bancos comerciales.

Artículo 39.- El Instituto del Café podrá organizar y reglamentar una Bolsa del Café de Exportación, encargada de facilitar y desenvolver la venta de café con este destino, en la que se negocien contratos para entrega inmediata y futura.

Artículo 40.- El Instituto del Café fijará las cuotas para cada cosecha, indicando los porcentajes correspondientes para consumo nacional, exportación y, cuando sea necesario, una cuota provisional en disponibilidad. Además podrá establecer una cuota de retención obligatoria, la cual será destinada a la exportación a mercados con regulaciones especiales, a la exportación en el siguiente año cafetero o a la exportación de café industrializado. El precio para el café destinado a esta cuota lo autorizará el Instituto del Café, sin sujeción a las formalidades previstas para las cuotas ordinarias, en atención a las condiciones del mercado internacional y al interés de la economía general del país.

Con el propósito de dar cumplimiento a compromisos de carácter internacional, el Instituto del Café podrá obligar al beneficiador a colocar su cuota de retención en un almacén general de depósito, que puede ser la misma bodega del beneficiador habilitada como bodega auxiliar del almacén general de depósito y a obtener un certificado de depósito, que debe entregar en custodia al Instituto del Café o al Banco que éste designe.

El Instituto del Café podrá suspender la inscripción de contratos de compra-venta de café para la exportación, a aquellos beneficiadores que no cumplan la norma anterior sobre el depósito del café de la cuota de retención.

Se faculta al Instituto del Café para establecer o gestionar la creación de un mecanismo que permita sufragar los gastos de retención de café en forma equitativa, entre los diferentes sectores interesados. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 5785 de 14 de agosto de 1975).

Artículo 41.- Las ofertas de venta para cubrir la cuota de consumo interno se registrarán por orden de presentación a la Bolsa del Café, según las calidades previstas en el artículo siguiente y si no hubiere oferta suficiente, el Instituto del Café podrá ordenar la presentación de las partidas necesarias para el abasto local.

Artículo 42.- Dentro de la cuota anual destinada a abastecer el consumo interno deberá señalarse, necesariamente, un porcentaje no menor de la quinta parte de dicha cuota de calidades superiores y las clases de café que se rematen en la Bolsa deben ajustarse a los requisitos mínimos que señale el Departamento de Control de Alimentos del Ministerio de Salud Pública.

Artículo 43.- La Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica, por acuerdo razonado de la mayoría de sus miembros, podrá negar la autorización para que se exporten cafés naturales y otras calidades inferiores de café a determinados mercados, a fin de proteger el prestigio del café nacional. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 44.- A fin de distinguir el café para consumo interno que es vendido a través de la Bolsa, el Instituto del Café podrá teñir o en cualquier otra forma diferenciar dicho producto, concediéndosele la facultad exclusiva de realizar esta operación.

CAPITULO IV

Del rendimiento

Artículo 45.- El Instituto del Café ordenará una investigación técnica para determinar las diversas zonas cafetaleras existentes en el país, atendiendo a la diferencia de rendimiento por conversión de café en fruta a café oro; y determinará asimismo a cuál zona corresponde cada beneficio. En el caso de que un beneficio de café reciba café de varias zonas, porque la ubicación de sus instalaciones normalmente se lo permiten, para determinar la zona que le corresponde se atenderá a la de mayor aporte. Cuando el recibo de café de beneficio se extienda a diferentes zonas cafetaleras del país sin que se justifique su radio de acción comercial por razones de interés nacional, se computará el rendimiento de dicho beneficio como correspondiente al café de mayor altura que reciba.

Artículo 46.- El Instituto del Café, por sus propios medios y en colaboración con los organismos técnicos que considere indicados, investigará y fijará anualmente un rendimiento mínimo de conversión de café en fruta a café oro, para las distintas zonas cafetaleras del país previstas en el artículo anterior. Simultáneamente a esta investigación, estudiará y determinará un porcentaje máximo de calidades inferiores, permisible, en relación con el volumen de café elaborado.

Artículo 47.- Durante todo el proceso de las investigaciones a que se refiere este capítulo, los productores y beneficiadores tendrán derecho a hacerse representar por fiscales de cada zona y por medio de sus representantes en la Junta Directiva del Instituto del Café.

Artículo 48.- La Junta de Liquidaciones, para efectos del cálculo del precio de la liquidación final, no podrá tomar en cuenta ningún rendimiento inferior al que para cada beneficio, según su respectiva zona, se haya determinado oficialmente, sin que por esto el beneficiador quede exento de la obligación de declarar el rendimiento real cuando éste fuere superior al mínimo determinado.

Artículo 49.- Dentro de los primeros cinco días calendario del mes de agosto, los beneficiadores deberán enviar al Instituto del Café un informe conteniendo la cantidad de café en fruta recibido, el detalle de café para la exportación entregado a los exportadores, la cantidad de café enviada al Instituto del Café para consumo nacional y la cantidad de café en existencia, indicando en este último caso la cantidad que se

encuentra en bellota, en pergamino y en oro; todos estos datos cortados al 31 de julio siguiente al respectivo año cosecha.

El año cosecha corresponderá al café ingresado a los beneficios entre el 1º de abril de un año y el 31 de marzo del año siguiente. Los informes de fanegas presentados al Instituto del Café después del 15 de abril no se computarán al año cosecha inmediato anterior.

(Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 5250 de 21 de julio de 1973).

Artículo 50.- El beneficiador debe reportar al Instituto del Café todas las bodegas e instalaciones que utilice para guardar café y los inspectores de dicho Instituto tendrán acceso a ellas en cualquier momento que los soliciten a los encargados de la vigilancia.

Artículo 51.- Las partidas de café pertenecientes a un beneficio al que se compruebe que no le fueron inventariadas en la oportunidad señalada en el artículo 48 de esta ley, se tendrán como ocultadas con el fin de defraudar a los productores, debiendo en este caso el Instituto del Café, denunciar el hecho a los tribunales comunes.

CAPITULO V

Del precio de liquidación final

Artículo 52.- El precio en toda negociación de café entre productores y beneficiadores, se determinará exclusivamente mediante liquidaciones provisionales y definitivas. Son prohibidas todas las negociaciones, no sujetas a la fijación ulterior de precios en las respectivas liquidaciones, las cuales deberán ser elaboradas conforme con lo dispuesto en esta ley y sus reglamentos. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 53.- Será competencia de la Junta de Liquidaciones:

- a) Fijar la suma mínima por fanega que los beneficiadores deberán adelantar a los productores contra la entrega del café;
- b) Impedir que del adelanto para recolección se les hagan deducciones a los productores y velar porque se hagan las cancelaciones en las futuras liquidaciones trimestrales;
- c) Aprobar las liquidaciones provisionales y definitivas; y
- d) Determinar los precios correspondientes.

Para todo lo anterior la Junta tendrá las atribuciones establecidas en esta ley y sus reglamentos. La Junta de Liquidaciones estará integrada por tres miembros, dos de ellos pertenecientes a la Junta Directiva del Instituto, quienes a la vez deberán ser representantes, uno de los productores y otro de los beneficiadores. El tercer miembro será el representante del Ministerio de Economía y Comercio. Todos los miembros tendrán sus respectivos suplentes. Serán designados por la misma Junta Directiva del Instituto por períodos de dos años, contados a partir del segundo lunes de junio inmediato a la entrada en funciones de la Junta Directiva correspondiente y cesarán en sus cargos al expirar el período para el que fueron designados como miembros de la Junta Directiva.

La Junta de Liquidaciones sesionará cuando sus miembros lo decidan o cuando así lo determine la Junta Directiva. Formarán quórum dos de sus miembros y sus resoluciones se tomarán por unanimidad, cuando concurran dos miembros y por mayoría cuando concurra la totalidad de sus miembros. Sus resoluciones tendrán recurso de revocatoria y de apelación para ante la Junta Directiva. Este recurso deberá interponerse dentro de los tres días hábiles siguientes a la notificación respectiva.

Los productores y beneficiadores estarán facultados para nombrar fiscales ante la Junta de Liquidaciones, con voz pero sin voto, a fin de que los representen. Estos fiscales serán nombrados

directamente por las cámaras regionales, sindicatos y uniones que estén constituidos conforme con la Ley de Asociaciones y debidamente acreditados ante el Instituto del Café de Costa Rica. Serán designados por períodos de dos años, contados a partir del primer día del mes de julio siguiente a la designación de los miembros de la Junta Directiva y podrán ser reelegidos.

El Director Ejecutivo o el Subdirector Ejecutivo, el Auditor, el Jefe del Departamento Legal y el Jefe del Departamento de Liquidaciones, deberán asistir a las sesiones de la Junta de Liquidaciones, con voz pero sin voto. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 54.- Los beneficiadores estarán obligados a efectuar, trimestralmente, liquidaciones y pagos provisionales a sus clientes, en proporción a las ventas del trimestre inmediato anterior, cuyo pago hubiere recibido el beneficiador o fuere exigible por éste. También estarán obligados a efectuar otras liquidaciones provisionales y sus pagos correspondientes, cuando las ventas fueren superiores a los porcentajes que se establezcan en la reglamentación de esta ley, siguiendo el procedimiento allí establecido. En cada liquidación provisional, podrán los beneficiadores deducir los gastos y demás erogaciones autorizadas en el Artículo 57, incisos 3) y 5), en la misma proporción en que estén pagando a sus clientes. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 55.- Las liquidaciones provisionales se elaborarán siguiendo el mismo procedimiento contenido en este capítulo para la liquidación final, con las salvedades establecidas en esta ley y sus reglamentos. Los beneficiadores deberán enviar informes de estas liquidaciones al Instituto del Café de Costa Rica, conforme lo indique la reglamentación de esta Ley. Las liquidaciones provisionales y su correspondiente pago deberán hacerse dentro de los ocho días hábiles siguientes al vencimiento del respectivo trimestre. El primer trimestre concluirá el treinta y uno de diciembre de cada año. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 56.- Si los beneficiadores no hicieran alguna o algunas de las liquidaciones provisionales, o los productores no estuvieren conformes con las efectuadas, éstos podrán manifestarlo así ante la Junta de Liquidaciones dentro de los quince días hábiles siguientes al vencimiento del respectivo trimestre. En este caso la Junta deberá fijar, ratificar o modificar, en su caso, las liquidaciones correspondientes. El monto de las liquidaciones determinado por la Junta se hará del conocimiento de los beneficiadores y de los productores interesados, siguiendo el procedimiento establecido en la reglamentación de esta Ley. Transcurridos ocho días hábiles del vencimiento del respectivo trimestre o, en su caso, de la notificación al beneficiador de la resolución administrativa firme, que determine el monto de la correspondiente liquidación, los recibos de café entregados, en poder de los productores y hasta por el saldo a su favor que arroje la cuenta respectiva, serán título ejecutivo, a los cuales los beneficiadores sólo podrán oponer como únicas excepciones, el pago y la prescripción decenal. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 57.- El precio definitivo que el beneficiador deberá pagar a sus clientes por el café recibido, será determinado por la Junta de Liquidaciones y, en última instancia, por la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica, ajustándose para ello a las siguientes disposiciones:

1) Cuando los beneficiadores hayan hecho la totalidad de sus ventas y en todo caso a más tardar el día diez de octubre siguiente a la cosecha por liquidar, deberán informar a la Junta de Liquidaciones lo siguiente:

- a) Relación obtenida por conversión de 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 las tasas e impuestos pagados;
- e) Detalle de gastos de elaboración y otras deducciones legalmente autorizadas, acompañado de los respectivos comprobantes o, en su defecto, de una certificación de un contador público autorizado; y
- f) Otros documentos e informaciones que les haya solicitado el Instituto del Café de Costa Rica con al menos dos meses de anticipación.

2) Cumplido lo que establece el inciso anterior y salvo lo dispuesto en el Artículo 60, la Junta de Liquidaciones procederá a investigar y a confrontar los informes y documentos relativos a cada beneficiador, con base en los estudios que al efecto deberá hacer y mantener actualizados el Instituto del Café de Costa Rica, a fin de constatar su validez y procedencia. La Junta de Liquidaciones podrá tomar como base, para la determinación del precio definitivo de liquidación, en todo caso de estudio, además de los documentos que presente el beneficiador, los siguientes:

- a) Los que consten en los registros del Instituto del Café de Costa Rica;
- b) Los documentos relativos a la rectificación del precio, en los casos de café dañado durante el proceso de beneficio, no previstos en el Artículo 24 de la presente ley;
- c) Los documentos relativos a la rectificación del precio de los contratos de exportación, en casos de utilidad mayor que la que esta Ley permita a los exportadores de café;
- d) Certificación de la Dirección General de Aduanas sobre el peso consignado, según los conocimientos de embarque; y
- e) Todo otro documento con fe pública, conforme con las leyes del país.

3) Constatado el monto de las ventas del beneficio, según queda establecido, se hará únicamente y por su orden, la deducción de las erogaciones correspondientes a los siguientes rubros, cuyo detalle se establecerá en la reglamentación de esta Ley:

- a) Tasas e impuestos pagados;
- b) Planillas de la planta de beneficio y seguros del café;
- c) Cuotas patronales pagadas a la Caja Costarricense de Seguro Social y demás entidades públicas a las que haya debido pagar seguros de empleados o cargas sociales;
- d) Energía eléctrica, combustibles y lubricantes usados en el proceso de beneficiado;
- e) Transportes del café beneficiado de la planta de beneficio a su lugar de entrega, dentro del territorio nacional, para su exportación, depósito o venta local;
- f) Sacos, cáñamo, brochas y tinta para marcar sacos;
- g) Retenciones obligatorias de café después del treinta de setiembre del año cosecha correspondiente, acordadas por la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica, en cumplimiento de convenios internacionales o de acuerdos de países productores de café; y
- h) Los gastos necesarios para el tratamiento de aguas de desecho, previa autorización de la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica.

(Así reformado por ley No. 6988 del 26 de junio de 1985)

4) La Junta de Liquidaciones está facultada para solicitar más documentación e información al beneficiador, además de la detallada en el inciso 1) de este artículo, así como para calificar y rechazar, en su caso, el monto y la procedencia de los gastos, o para reducir éstos cuando a su juicio resulten excesivos, de acuerdo con los estudios que al efecto debe hacer y mantener actualizados el Instituto del Café de Costa Rica, conforme con lo dispuesto en la reglamentación de esta ley. El beneficiador debe cumplir con lo solicitado por la Junta de Liquidaciones, dentro de los quince días naturales siguientes a que fuere requerido para ello.

5) Al remanente obtenido del producto de las ventas, menos las deducciones señaladas en el inciso 3) anterior, se le calcularán y deducirán los impuestos establecidos por ley y un nueve por ciento en favor del beneficiador por toda su intervención en la industrialización y mercadeo del café, en su aspecto legal. El beneficiador no tendrá derecho a ninguna otra deducción en su favor, incluidas en esta prohibición la de cobrar lucro cesante, inspecciones o cualquier otro tipo de comisión que no sean intereses legales sobre los montos financiados, conforme con lo que se disponga en esta Ley.

6) Establecido el valor líquido distribuible de la cosecha, se dividirá éste entre el número de doble hectolitros de café en fruta recibido, con lo cual se determinará el precio promedio de liquidación del beneficio.

7) El precio del café no vendido al treinta de setiembre, por causas imputables al beneficiador, se calculará con base en el promedio de ventas efectuadas por el respectivo beneficio, según su destino y los gastos por deducir, en proporción al promedio de los que se le autoricen. Los saldos de café por vender, cuya venta no haya sido posible por causas no imputables al beneficiador, podrán no ser tomados en cuenta dentro de esta liquidación y quedará, en su caso, como haber en favor del productor, para liquidarse conforme con el procedimiento establecido en esta Ley, en el momento de su venta definitiva. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 58.- El precio definitivo del café verde recibido se calculará con un treinta por ciento menos que el promedio general del beneficio. El monto de ese porcentaje se agregará al saldo distribuible, para dividir éste entre el número de doble hectolitros de café maduro y determinar así el precio de este último. En el caso de demarcación de zonas, previsto en el artículo 18 de esta Ley, se hará el cálculo correspondiente tomando como base el promedio general del beneficio y ponderando las cantidades recibidas en ambos sectores, de modo que el porcentaje de diferencia en el precio para ambas zonas se ajuste a lo acordado por la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 59.- Si transcurriera el término señalado en el inciso 1) del Artículo 57 y el beneficiador no hubiere presentado la documentación y la información ahí establecidas, o no presentara lo requerido conforme con lo dispuesto en el inciso 4) de ese artículo y en el reglamento de esta Ley, sin justa causa que lo impidiera, a juicio de la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica, la Junta de Liquidaciones deberá proceder a tasar de oficio el precio definitivo de liquidación. Para ello se fundamentará en los informes que figuren en los registros del Instituto del Café de Costa Rica y demás documentos enumerados en el inciso 2) del citado artículo y calculará los gastos y deducciones con base en los estudios que al efecto debe hacer y mantener actualizados el Instituto del Café de Costa Rica, conforme con lo dispuesto por la reglamentación de esta Ley. El rendimiento se estimará sobre la base del rendimiento mínimo investigado para la respectiva cosecha y zona, o sobre el rendimiento obtenido por el beneficiador en el año inmediato anterior o en ese año, si se comprobara que cualquiera de ellos es superior al mínimo oficial. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 60.- La Junta de Liquidaciones, durante el transcurso del mes de octubre de cada año, aceptará o modificará las cuentas que le hayan sido presentadas por los beneficiadores o, en su defecto, tasará de oficio el precio definitivo de liquidación, conforme con lo establecido en este capítulo. El Instituto del Café de Costa Rica deberá, antes del primero de enero del año siguiente, hacer del conocimiento de los interesados los precios definitivos de liquidación para todos los beneficios del país, mediante publicaciones en el Diario Oficial "La Gaceta" y en dos diarios de circulación nacional.

La Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica podrá modificar las fechas y los términos previstos en los Artículos 57, 59 y 60 de esta ley, en proporción al retraso de las exportaciones del café, que se originen en obligaciones adquiridas mediante compromisos internacionales u otras circunstancias, que a juicio de la Junta Directiva hicieren imposible cumplir con las fechas y términos establecidos en esos artículos. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 61.- A más tardar ocho días hábiles después de la publicación referida en el artículo anterior, el beneficiador procederá a efectuar la liquidación final de cuentas con sus clientes y obtendrá de cada productor un comprobante por los pagos que efectúe. Transcurridos los ocho días a que se refiere este párrafo, o de la respectiva comunicación, cuando se trate de liquidaciones provisionales, los recibos que tenga en su poder el productor, o la certificación de los recibos expedida por el Instituto del Café de Costa Rica, tendrán carácter de título ejecutivo, al cual el beneficiador sólo podrá oponer las excepciones de pago o de prescripción decenal. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 62.- El Instituto del Café de Costa Rica, por los medios administrativos a su alcance, velará porque se cumpla, en forma oportuna, el pago de las liquidaciones provisionales y definitivas a los productores. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 63.- En las cuentas que presente el beneficiador, el producto de las ventas efectuadas en divisas extranjeras, debe calcularse en colones, al tipo de cambio a que se haya negociado la respectiva letra en el Banco Central.

CAPITULO VI

Del Régimen de Financiación

Artículo 64.- Es función primordial de los Bancos nacionales, dirigir la política crediticia para financiación de cosechas de café, con criterio económico-social de ayuda y protección al productor y en tal virtud el Banco Central debe incluir en los reglamentos para financiación de cosechas de café, un sistema que permita el financiamiento directo a los caficultores. (Así reformado por el Artículo 2º de la Ley N° 2798 de 1º de agosto de 1961).

Artículo 65.- Con el fin de organizar y darle respaldo a los créditos cafetaleros para financiación de cosechas, en el momento en que el Instituto del Café haya organizado el registro de productores a que se refiere el artículo 10 de la presente ley, los créditos otorgados con este fin deben ser anotados en dicho registro, como acto previo a su inscripción en el Registro de Prendas.

Artículo 66.- Se consideran créditos de financiación cafetalera, todos aquellos créditos que el productor obtenga con garantía prendaria de su cosecha, dentro de los límites fijados por el Banco Central de Costa Rica y con vencimiento al finalizar la cosecha. Estos créditos los utilizará el productor para sus gastos normales de asistencia de sus plantaciones de café y de recolección y transporte de su cosecha y pueden concederse por medio de los beneficiadores, o bien directamente por los bancos comerciales, en la forma prevista en esta Ley. Las sumas que los beneficiadores entreguen a los productores a cuenta de café ya entregado por éstos, no tienen el carácter de préstamo sino de pago anticipado parcial del precio y, en consecuencia, sobre esas sumas los productores no tendrán que pagar intereses. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 67.- Cuando los productores obtengan financiación directa en las agencias bancarias o en las Juntas Rurales de Crédito Agrícola, están obligados a informar del monto de su deuda al beneficio donde entreguen su café, autorizándolo para que de los saldos libres del producto, haga las retenciones correspondientes para su transferencia al acreedor. (Así reformado por el Artículo 2º de la Ley N° 2798 de 1º de agosto de 1961).

Artículo 68.- El Instituto del Café de Costa Rica prestará especial atención al fomento y asesoría de las cooperativas de productores de café y de las asociaciones cooperativas cafetaleras de segunda orden y gestionará ante los organismos correspondientes la constitución y funcionamiento de estas organizaciones. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 69.- Los intereses, que el beneficiador cobre a los productores sobre la financiación de cosechas de café, no podrán ser mayores de un 1% anual por encima de la tasa de interés anual pagada por los beneficiadores a los bancos nacionales por el crédito cafetalero de asistencia y recolección. En las operaciones de financiación cafetalera que otorguen directamente a los productores, las instituciones bancarias no podrán cobrar un interés mayor del que se cobre a los beneficiadores. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 5864 de 11 de diciembre de 1975).

Artículo 70.- Los productores sólo pagarán intereses a los beneficiadores sobre las sumas que hubieren recibido de éstos, por concepto de adelanto a cuenta de entrega futura de café. Para efectos del cobro de intereses de las sumas adelantadas por los beneficiadores, se deducirán las sumas que cobran las liquidaciones provisionales, a partir de las fechas en que se hagan esas liquidaciones. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°6988 de 26 de junio de 1985).

CAPITULO VII

Disposiciones Generales

Artículo 71.- El Banco Nacional de Costa Rica, por medio de su Sección del Beneficios de Café procurará que en ninguna zona cafetalera de importancia en el país queden productores sin poder entregar el grano para su correspondiente procesamiento. Con este propósito deberá instalar o arrendar las plantas de beneficio necesarias o en su caso recibidores en aquellas zonas donde no opere la iniciativa privada o ésta no sea suficiente para garantizar el oportuno recibo y la conveniente elaboración del café producido. (Así reformado por el Artículo 2º de la Ley N° 2798 de 1º de agosto de 1961).

Artículo 72.- Cuando una persona física o jurídica fuere dueña de más de una empresa beneficiadora, deberá llevar contabilidades independientes para cada una, considerada cada empresa beneficiadora por separado, para todos los efectos de la presente Ley.

En caso de concurso o quiebra de una persona física o jurídica que por cualquier modo afecte el capital de una empresa beneficiadora, el crédito de los productores se considerará privilegiado, conforme con el Artículo 993 del Código Civil. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 73.- En el caso de que los adelantos por dinero ofrecidos por el beneficiador, por cada unidad de café por recibir, resultaren superiores a los precios fijados oficialmente por la Junta de Liquidaciones, como liquidación final para la respectiva cosecha, el adelanto por unidad se considerará precio mínimo y, en consecuencia, el beneficiador no podrá exigir al productor la devolución de las sumas recibidas en exceso. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 74.- El Instituto del Café de Costa Rica podrá coordinar actividades con entidades públicas y privadas, para lograr el cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias sobre contaminación ambiental, en relación con la actividad cafetalera. (Así reformado por el artículo 4 de la Ley N° 69 88, Ley que Crea el Instituto del Café de Costa Rica del 26 de junio de 1985)

(Derogado parcialmente, respecto de las disposiciones que conceden la exención al Impuesto sobre la Renta, por el inciso a) del Artículo 22 de la Ley N° 8114, Ley de Simplificación y Eficiencia Tributaria de 4 de Julio del 2001).

Artículo 75.- Antes de concluir cada año cafetalero, el Poder Ejecutivo y el Instituto del Café deberán determinar los medios y en su caso proponer a la Asamblea Legislativa la asignación de fondos necesaria para afectar la separación o compra del café, que por razones de convenios internacionales, no pueda ser susceptible de venta.

Artículo 75 bis.- Todas aquellas zonas situadas en alturas superiores a los trescientos metros, previo estudio técnico de las autoridades del Ministerio de Agricultura, serán declaradas zonas cafetaleras, con sus respectivos beneficios de orden técnico y financiero del Sistema Bancario Nacional. En estas zonas se les dará prioridad a los pequeños caficultores, principalmente a los organizados en cooperativas. (Así reformado por el Artículo 2º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

TITULO SEGUNDO

De las relaciones entre beneficiador y exportador

CAPITULO I

De los contratos para exportación

Artículo 76.- Todo negociación con café que se realice entre beneficiadores y casas exportadoras, se ha de regir por las especificaciones comprendidas en el presente título, o en su defecto por lo que disponga la legislación mercantil.

Artículo 77.- Las operaciones de venta, consignación, o cualquier otro acto de disposición que realicen directamente las firmas beneficiadoras en el exterior, igualmente quedan expuestas a las prescripciones del presente Título.

Artículo 78.- Toda negociación de café para exportación será regida por contratos escritos que para su perfeccionamiento y ejecución, deben inscribirse en el Instituto del Café.

Artículo 79.- La inscripción de contratos de compra-venta de café para la exportación, una vez aprobada por el Instituto será definitiva. Por vía de excepción serán casuales para la rescisión de este tipo de contratos, las siguientes:

- a) Voluntad de ambas partes, cuando simultáneamente se haya de sustituir por otro contrato de mejor precio, o cuando los niveles de venta prevalecientes para el café al momento de solicitarse la rescisión, sean superiores al precio consignado originalmente;
- b) Imposibilidad material del beneficiador para cumplir la entrega, por falta de café o de cuota, cuando el respectivo contrato se haya celebrado, en momentos en que el vendedor no pudiera precisar la cantidad de café por recibir;
- c) Cuando la calidad del grano, dentro de las disponibilidades totales del respectivo beneficio, no coincida con la calidad pactada; y
- d) Situaciones de caso fortuito o fuerza mayor, debidamente justificadas, a juicio de la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica.

Artículo 80.- La inscripción de contratos de compraventa de café para la exportación, se hará previa autorización y bajo la responsabilidad del Director Ejecutivo del Instituto del Café de Costa Rica. No se inscribirán contratos en los que se consigne como fecha de pago, una ulterior a los veinte días hábiles siguientes al momento de entrega del café por el beneficiador, para su exportación. Toda entrega de café para exportación deberá informarse por ambas partes al Instituto del Café de Costa Rica, conforme con lo que establece la reglamentación de esta Ley. Cumplido el plazo indicado y con vista de sus registros, el Instituto del Café de Costa Rica deberá certificar el crédito del beneficiador, que tendrá carácter de título ejecutivo y al cual el exportador sólo podrá oponer las excepciones de pago o prescripción. Estos créditos prescribirán en el término de cuatro años, a partir del momento en que fueren exigibles.

Artículo 81.- Los traspasos de contratos entre beneficiadores sólo serán permitidos cuando a los clientes del beneficio trasmite, no perjudique la cesión o el traspaso en su correspondiente determinación del precio de liquidación final.

CAPITULO II

Del Precio

Artículo 82.- Es obligación de las partes consignar en los Contratos de Compra-Venta de café para exportación, el precio real pactado, sin que les sea permitido en ningún caso deducir suma alguna por intereses, comisión o cualquier otro concepto, fuera de la utilidad legítima del exportador.

Artículo 83.- Si el precio consignado en un contrato por inscribir no concordara con los niveles de precios normales prevalecientes en el mercado, por ser visiblemente inferiores a éstos, el Director Ejecutivo del Instituto del Café de Costa Rica deberá someter el citado contrato a conocimiento de la Junta Directiva en la sesión inmediata siguiente, para que ésta resuelva si se inscribe o se rechaza la transacción. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 84.- Si la Junta Directiva ordenara la inscripción de un contrato, en las condiciones señaladas en el artículo anterior, deberá motivar su resolución. Si lo rechazara, el beneficiador gozará de un plazo de tres días hábiles, contados a partir del día en que se le notificó la resolución rechazando la inscripción, para presentar recurso de revocatoria contra el respectivo acuerdo. Conocido el recurso por la Junta Directiva, ésta podrá acogerlo e inscribir el contrato mediante resolución razonada; o rechazarlo y comprar ese café en forma directa, a cualquier precio superior, en cuyo caso podrá vender el producto mediante el procedimiento de contratación directa. Para adquirirlo contará con un plazo de tres días

hábiles después de resuelto el recurso. Transcurrido ese plazo sin que el Instituto haya ejercido ese derecho, el contrato se inscribirá de oficio. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley Nº6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 85.- Se faculta a la Junta Directiva para que, en los casos en que lo considere necesario, solicite al beneficiador muestras de café que pertenezcan al contrato por inscribir, dentro del plazo que ella misma fijará y que no podrá ser inferior a los tres días hábiles siguientes a la notificación respectiva. Si el beneficiador incumpliera la entrega de las muestras, se rechazará el contrato y contra esta resolución no cabrá recurso alguno. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley Nº 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 86.- El precio de las ventas en consignación será determinado con vista de los documentos definitivos de liquidación del negocio o transacción, debidamente autenticados por autoridades consulares del país, o en su defecto por las de un país amigo, en los lugares de venta. En ningún caso la fecha de vencimiento de las consignaciones podrá ser posterior al 15 de setiembre del respectivo año cafetalero.

Artículo 87.- El precio de los contratos de venta para entrega futura, no podrá estar afectada en ningún caso, por intereses, comisión, ni descuento alguno originado en financiación o adelantos recibidos por el beneficiador.

CAPITULO III

De la Ejecución de los Contratos

Artículo 88.- Las Aduanas del país no permitirán la exportación de café, sin la previa autorización del Instituto del Café de Costa Rica.

Artículo 89.- El exportador debe ejecutar los contratos con la misma calidad de café recibida del beneficiador, cuando se trate de exportaciones de café por marcas. Cuando por conveniencia del mercado, se necesite efectuar mezclas de varias partidas, o mejorar su presentación, el exportador podrá realizarlas haciendo uso de sus propias marcas, debidamente registradas en el Instituto del Café y bajo la vigilancia de ese organismo. (Así reformado por el Artículo 2º de la Ley Nº 2798 de 1º de agosto de 1961).

Artículo 90.- El Instituto del Café deberá establecer y mantener en perfecto estado un servicio técnico y eficiente para el control del peso del café de exportación, cuando las compañías o entidades que atienden la operación de los muelles en los puertos de embarque no tengan tal servicio. (Así reformado por el Artículo 2º de la Ley Nº2798 de 1º de agosto de 1961).

Artículo 91.- El Instituto del Café deberá fiscalizar en los puertos de embarque las calidades de café de exportación, confrontándolas con la descripción dada en los contratos o muestras presentadas para su inscripción en su caso.

CAPITULO IV

De los contratos entre exportadores y sus corresponsales en el extranjero

Artículo 92.- El Instituto del Café llevará un registro de contratos originales, entre casas exportadoras y sus compradores o corresponsales en el exterior. Todos los datos consignados en esta clase de contratos, tienen el carácter y trascendencia legales de una declaración jurada y han de ser refrendados por ambas partes.

Artículo 93.- El Instituto del Café reglamentará la oportunidad y forma en que deben presentarse los contratos a que este Capítulo se refiere, para su correspondiente anotación.

Artículo 94.- Los datos consignados en estos contratos, en todo lo referente a los nombres y dirección de las casas compradoras en el exterior, tienen carácter estrictamente confidencial.

CAPITULO V

De la utilidad para el exportador

Artículo 95.- La utilidad neta para el exportador por su intervención en el negocio no podrá ser mayor de un dos y medio por ciento del valor de la transacción, cuando compre asumiendo el riesgo de las fluctuaciones del mercado por no tener confirmación de la venta en el exterior y de uno y medio por ciento, sobre la misma base, cuando actúe como simple intermediario.

Artículo 96.- El Instituto del Café llevará un control que le permita confrontar los precios consignados en los contratos registrados entre beneficiador y exportador, con sus correspondientes contratos definitivos de venta en el exterior a que este Título se refiere y hará de oficio las rectificaciones pertinentes, cuando la diferencia entre ambos precios sobrepase los porcentajes de utilidad máxima aquí establecidos.

Artículo 97.- La certificación del Instituto del Café, por la que resulte que el exportador ha obtenido mayores utilidades de las que la ley autoriza y hasta por el monto percibido de más por el exportador, tendrá carácter de título ejecutivo en favor del beneficiador.

Artículo 98.- El Instituto del Café queda facultado para reglamentar y establecer un límite máximo a los gastos reconocidos al exportador.

Artículo 99.- Es deber del Instituto del Café investigar por todos los medios a su alcance, la veracidad de los precios pactados entre las casas exportadoras y sus compradores o corresponsales en el exterior.

Artículo 100.- Los traspasos o cesiones de contratos entre exportadores están sujetos a las mismas disposiciones contenidas en el presente Título y en ningún caso, la suma de las utilidades para las casas exportadoras que participen en una transacción de este tipo, podrá sobrepasar la ganancia neta que aquí se establece.

TITULO TERCERO

Del Instituto del Café de Costa Rica y del Congreso Nacional Cafetalero

CAPITULO I

Artículo 101.- La ejecución y la vigilancia de esta Ley estarán a cargo del Instituto del Café de Costa Rica, el cual tendrá como finalidades las siguientes:

- a) Propiciar un régimen equitativo de relaciones entre los distintos sectores que participan en la actividad cafetalera. Esta acción la coordinará con las instituciones del Estado, a fin de velar por el cumplimiento y mejoramiento de las disposiciones legales y reglamentarias relativas al café.
- b) Propiciar, en colaboración con entidades públicas y privadas, el desarrollo de la actividad cafetalera en todas sus etapas, así como la diversificación agrícola del país; y
- c) Formular y proponer al Poder Ejecutivo las políticas que deban seguirse en cuanto a la actividad cafetalera del país, así como defender los intereses de esa actividad, tanto en el ámbito nacional como internacional. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°6988 de 26 de junio de 1985)

Artículo 102.- El Instituto del Café de Costa Rica es una entidad pública de carácter no estatal. Tiene personería y patrimonio propios; además, amplia capacidad para celebrar contratos y dictar actos de conformidad con las atribuciones que señala la presente Ley. Todos los activos que, a la fecha de vigencia de esta reforma de la Ley, se encuentren registrados y contabilizados a su nombre conforman el patrimonio inicial.

A fin de fortalecer el desarrollo de la actividad cafetalera, ese Instituto, mediante acuerdo de su Junta Directiva, podrá formar parte de organismos, asociaciones y sociedades comerciales, dentro del país o fuera de él, dedicados a la actividad cafetera. Con el mismo objeto, podrá ejecutar los acuerdos y mecanismos de ordenamiento de la oferta cafetalera nacional.

El año económico y administrativo comenzará el 1º de octubre y finalizará el 30 de setiembre. El patrimonio, la administración financiera y la disposición de los recursos de la Institución se regirán por esta Ley y su Reglamento; así como por los acuerdos que tome la Junta Directiva la cual estará sometida a los mecanismos de control establecidos. Dentro de los dos meses siguientes a la finalización de dicho período, se efectuará una liquidación de resultados económicos. Un auditor externo deberá certificar la liquidación ante el Congreso Nacional Cafetalero. Una copia de la referida certificación deberá ser remitida a la Contraloría General de la República y al ministro coordinador del sector. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°7736 de 19 de diciembre de 1997)

Artículo 103.- El Instituto del Café de Costa Rica tendrá una Junta Directiva constituida por nueve miembros e integrada de la siguiente manera:

- a) Cinco miembros propietarios representarán al sector productor; se elegirá a un representante por cada región cafetalera electoral, según el artículo 109 de la presente Ley. Tendrán cuatro suplentes denominados suplentes uno, dos, tres y cuatro, de los cuales dos serán nombrados entre las regiones que no posean representante propietario en la Junta Directiva.
- b) Cada región electoral presentará una terna de candidatos para nombrar a los representantes ante la Junta Directiva.
- c) Un miembro propietario del sector beneficiador, quien tendrá su respectivo suplente.
- d) Un miembro propietario del sector exportador, quien tendrá su respectivo suplente.
- e) Un miembro propietario del sector torrefactor, quien tendrá su respectivo suplente.
- f) El Ministro de Agricultura y Ganadería o un representante del Poder Ejecutivo, con rango igual o superior, nombrado por el Consejo de Gobierno; tendrá su respectivo suplente.

El Congreso Nacional Cafetalero se encargará de realizar los nombramientos anteriores por dos años; los miembros podrán ser reelegidos con base en las ternas que se elaborarán en las Asambleas respectivas y que, para tal efecto, presentará cada sector en un Congreso Cafetalero convocado por el ICAFE con ese fin; dicho Congreso se celebrará el tercer domingo de agosto del año en que corresponda efectuar los nombramientos de Junta Directiva ante el ICAFE.

La Junta Directiva designará de su seno a un presidente, un vicepresidente y un secretario, quienes ejercerán sus respectivos cargos por el término de un año, pero podrán ser reelegidos.

La Junta Directiva tomará sus acuerdos con el voto afirmativo de dos terceras partes de los directores propietarios presentes, cuando la presente Ley lo señala expresamente; asimismo, en los siguientes casos: en la aplicación de los artículos 14, 16, 18, 22, 29, 60, 98 y 105 en la fijación de las cuotas, según el artículo 40, en la fijación de rendimientos mínimos conforme al artículo 46, en la fijación del precio de liquidación, de conformidad con el artículo 57 y en la aceptación o el rechazo de contratos de compraventa de café, según el artículo 83, todos de la Ley N° 2762; también en la suspensión o cancelación de una firma beneficiadora, exportadora o torrefactora / comerciante, o en la imposición de sanciones específicas a ellas por incumplimiento de sus obligaciones. Igual votación se requerirá para la toma de decisiones tendientes a adoptar políticas cafetaleras de carácter internacional, entre ellas la posibilidad de comprar café para destruirlo, medida que se autorizará siempre que se origine en un compromiso internacional.

Si alguno de los directores en función renuncia o se ausenta definitivamente, la Junta Directiva del ICAFE, por acuerdo que deberá adoptar en la misma sesión en que conozca la situación, invitará a los representantes del sector que designó al director saliente a presentar una terna ante la propia Junta

Directiva. Este órgano escogerá y nombrará al respectivo sustituto, quien ocupará el cargo como suplente hasta la siguiente sesión ordinaria del Congreso Nacional Cafetalero, sin perjuicio de que pueda ser ratificado en el cargo, a la vez y de pleno derecho, quien lo desempeñaba como suplente, ante lo cual pasará a ser propietario y ejercerá ese cargo por el resto del período legal.

El Congreso Nacional Cafetalero tiene la atribución de separar del cargo, en cualquier tiempo, a uno de los directores del ICAFE, con el voto afirmativo de una mayoría calificada y mediante resolución razonada. Para llenar las vacantes, se procederá conforme a lo dispuesto en este artículo.

(Así reformado por el artículo único de la Ley N° 8 109 de 4 de julio del 2001).

Artículo 104.- Los miembros de la Junta Directiva serán nombrados por un período de dos años y podrán ser reelegidos; lo anterior sin perjuicio de lo que, para tal efecto, establece el artículo 109 de esta Ley. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley No.7736 de 19 de diciembre de 1997).

Artículo 105.- La representación legal del Instituto del Café de Costa Rica la ejercerá el Presidente de la Junta Directiva y, en su ausencia o por delegación expresa, el Vicepresidente; bastará su actuación para tener por demostrada la ausencia. Ambos actuarán con facultades de apoderados generalísimos sin límite de suma. La Junta Directiva podrá nombrar o remover a un director y un subdirector ejecutivos, los cuales tendrán las facultades y atribuciones que, en tal oportunidad, se les delegue o asigne. Del mismo modo, según se requiera, la Junta Directiva podrá otorgar y conferir todo tipo de poderes. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°7736 de 19 de diciembre de 1997)

Artículo 106.- El Instituto del Café deberá adoptar las disposiciones administrativas necesarias y reclutar el personal indispensable para el buen desarrollo de sus funciones, incluida la del cumplimiento de esta ley. (Adicionado por ley No. 4804 del 9 de agosto de 1971)

Artículo 107.- Los miembros de la Junta Directiva del Instituto del Café son civilmente responsables de los acuerdos tomados en Directiva, en relación con lo que esta ley dispone, salvo que expresamente conste su voto negativo en el acta correspondiente. (Adicionado por ley No. 4804 del 9 de agosto de 1971).

Artículo 108.- El Instituto del Café de Costa Rica, para el cumplimiento de sus funciones, contará con los siguientes recursos:

- a) El producto de un impuesto hasta de un uno punto cinco por ciento (1.5%) del valor FOB del café que se exporte, por cada unidad de 46 kilogramos de café oro o su equivalente. De este monto, se destinará un uno por ciento (1%) al mantenimiento administrativo y a las investigaciones del Instituto del Café de Costa Rica; el porcentaje restante se utilizará, de manera exclusiva, para realizar actividades de promoción, diversificación y de desarrollo sostenible de la actividad cafetalera nacional. La Junta Directiva de este Instituto está facultada para decidir el destino que se les dará a los superávits que se produzcan. El exportador pagará este impuesto, el cual no podrá transferirse a los productores. A los exportadores que incumplan con la disposición anterior se les cancelará la licencia de exportador. (Así reformado este inciso por el artículo 2, inciso b), de la ley N°7551 del 22 de setiembre de 1995)
- b) Las sumas que llegare a establecer el Instituto, de conformidad con las facultades establecidas en esta Ley;
- c) Los intereses, dividendos y eventuales utilidades que pudiere obtener de sus inversiones y operaciones y del cobro de las tasas por servicios prestados; y
- d) Cualquier otro recurso que por ley se le asigne.

(Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°6988 de 26 de junio de 1985)

Artículo 109.- El Congreso Nacional Cafetalero será el órgano superior de dirección y administración del Instituto del Café de Costa Rica y tendrá carácter permanente.

Los delegados al Congreso serán nombrados por períodos de dos años, de la siguiente manera:

Para nombrar a los Delegados del Sector Productor se crean las siguientes regiones cafetaleras electorales, las cuales también serán consideradas para el nombramiento de los miembros representantes del sector productor ante la Junta Directiva del ICAFE:

- I. Región electoral de la zona norte.
- II. Región electoral del valle central occidental.
- III. Región electoral del valle central.
- IV. Región electoral de Los Santos.
- V. Región electoral de la zona de Turrialba.
- VI. Región electoral de Pérez Zeledón.
- VII. Región electoral de Coto Brus.

Cada región electoral estará integrada por las provincias y los cantones que se establecerán mediante reglamento ejecutivo.

En cada región electoral participarán los productores de café con su voto, sean estas personas físicas o jurídicas acreditadas en las nóminas de productores que posea el ICAFE de la cosecha inmediata anterior al año de la elección. Cuando un productor esté acreditado en varias regiones cafetaleras, deberá indicar la región en donde ejercerá su voto, a más tardar el 31 de marzo del año de la elección; en caso contrario, el ICAFE de oficio le asignará la región que le corresponderá.

Con base en las listas de productores acreditados, el ICAFE elaborará el padrón de productores de café por región y tomará las medidas correspondientes para verificar la identificación de cada productor; en tal sentido, podrá verificar la condición de productor e incluso excluir, con el debido fundamento, a quien no posea esa condición.

Cada región electoral nombrará, mediante elección nominal, a un representante ante el Congreso Nacional Cafetalero por cada mil quinientos productores de café debidamente registrados en las nóminas del ICAFE para la región correspondiente.

Antes de celebrar la Asamblea Electoral respectiva, el ICAFE indicará el número de representantes propietarios que deberá elegir cada región electoral; se nombrará un suplente por cada tres representantes propietarios.

En el mes de junio del año de elección, el ICAFE convocará a las respectivas Asambleas Regionales Electorales de Productores de Café, las cuales tendrán como exclusivo propósito nombrar mediante elección nominal a los representantes, propietarios y suplentes, de cada región electoral ante el Congreso Nacional Cafetalero. Los referidos representantes deberán ser productores de café de la región que representan.

Las Asambleas se iniciarán a la hora convocada, con el número de representantes que se encuentren presentes.

Para nombrar a los representantes de los sectores beneficiador, exportador y torrefactor, cada firma física o jurídica beneficiadora, exportadora o torrefactora, inscrita ante el ICAFE y económicamente activa en las dos últimas cosechas cafetaleras en que corresponda celebrar la Asamblea Nacional Electoral del sector respectivo, elegirá a un representante, quien será acreditado ante el ICAFE a más tardar el 30 de junio del año en que corresponda nombrar representantes ante el Congreso Nacional Cafetalero.

El ICAFE solo aceptará a un representante por firma beneficiadora, aunque esas firmas posean más de una planta beneficiadora.

En el mes de julio correspondiente, el ICAFE convocará a los representantes acreditados ante la Asamblea Nacional Electoral de Beneficiadores de Café, con el único fin de nombrar a nueve representantes propietarios y cuatro suplentes ante el Congreso Nacional Cafetalero.

En ese mismo mes, el ICAFE convocará a la Asamblea Nacional Electoral de Exportadores de Café con el exclusivo propósito de nombrar a seis representantes propietarios y tres suplentes ante el Congreso Nacional Cafetalero. También convocará en ese mes a la Asamblea Nacional Electoral de Torrefactores, con el único objetivo de nombrar a dos representantes propietarios y un suplente ante el Congreso Nacional Cafetalero.

Los representantes designados deberán ser miembros activos del sector que representan, gozar de solvencia moral y ser idóneos para el cargo asignado.

(Así reformado por el artículo único de la Ley N°8 109 de 4 de julio del 2001)

Artículo 110.- El Congreso Nacional Cafetalero estará integrado por las siguientes personas:

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

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

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

(Así reformado por el artículo único de la Ley N°8 109 de 4 de julio del 2001).

Artículo 111.- El Instituto del Café de Costa Rica, por medio de la Dirección Ejecutiva, será el responsable de convocar a las Asambleas Regionales Electorales de Productores y a las Asambleas Electorales Nacionales de los demás sectores cafetaleros, en los meses establecidos por la presente Ley, por correo certificado o algún otro medio idóneo para hacer constar que efectivamente se realizó la convocatoria, en la cual se señalará el lugar, la fecha y la hora de la celebración de la Asamblea correspondiente. El único punto de la agenda será el nombramiento de los representantes ante el Congreso Nacional Cafetalero. El Director Ejecutivo del ICAFE y los funcionarios que este designe, operarán como facilitadores con el propósito de celebrar las elecciones correspondientes.

Transitorio I.- Para las elecciones al Congreso Nacional Cafetalero que se realizarán en junio del 2001, el ICAFE deberá confeccionar el padrón de productores de café por región, a más tardar e 30 de mayo de 2001, con base en la nómina de productores de café de la cosecha cafetalera 99-00.

Transitorio II.- Prorrógase el nombramiento de los actuales miembros de los actuales miembros de la Junta Directiva del ICAFE hasta el tercer domingo del mes de agosto de 2001, fecha en que se elegirá a

la nueva junta directiva, conforme a la presente ley. *(Así reformado por el artículo único de la Ley N°8 109 de 4 de julio del 2001)*

Artículo 112.- El Instituto del Café dará las facilidades administrativas para la organización de las reuniones ordinarias y extraordinarias del Congreso. Tendrá a su cargo, además, cursar la convocatoria correspondiente con por lo menos un mes de antelación a la fecha fijada para la reunión. (Adicionado por ley No. 4804 del 9 de agosto de 1971).

Artículo 113.- El Congreso se reunirá, ordinariamente, el primer domingo del mes de diciembre de cada año y, extraordinariamente, cuando lo acuerde la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica o cuando lo solicite, mediante documento firmado, por lo menos un veinticinco por ciento (25%) de los delegados en función. Esta solicitud de los delegados será vinculante para la Junta Directiva del Instituto, la cual sin mayor dilación deberá efectuar la respectiva convocatoria. El Congreso dictará su propio reglamento de sesiones, conforme a lo dispuesto en la presente Ley. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N°7736 de 19 de diciembre de 1997)

Artículo 114.- El Congreso será presidido por el Presidente de la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica. Del seno del Congreso, éste nombrará, para la respectiva sesión, un vicepresidente y dos secretarios. El quórum se formará con más de la mitad de sus integrantes. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 115.- El Instituto del Café de Costa Rica, el Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Banco Central de Costa Rica, elaborarán informes para el Congreso sobre las materias de sus respectivas competencias, en relación con la actividad cafetalera, conforme se establezca en la reglamentación de esta Ley. Dichos informes serán enviados a los delegados por el Instituto, por lo menos con un mes de anticipación a la fecha del Congreso. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 116.- El congreso por mayoría, podrá adoptar recomendaciones sobre la política del Estado en materia cafetalera. Por los dos tercios de los delegados presentes podrá desaprobar uno o varios aspectos de la política cafetalera. (Adicionado por ley No. 4804 del 9 de agosto de 1971).

CAPITULO II

Prohibiciones y Sanciones

Artículo 117.- Quienes realizaren transacciones con café o tuvieran posesión de éste en contravención a lo dispuesto en la presente Ley, estarán sujetos al pago de una multa, cuyo importe será el equivalente a cinco veces el precio promedio nacional por kilogramo, según la liquidación final del café de la cosecha inmediata anterior, de acuerdo con la cantidad de café de que se trate. Para determinar este importe se aplicarán los factores de conversión y los procedimientos establecidos en la reglamentación de esta Ley. La Guardia de Asistencia Rural o los inspectores del Instituto, quienes tendrán las mismas facultades de aquélla para el cumplimiento de sus funciones, procederán al decomiso del café objeto de la transacción o posesión ilegal y de inmediato levantarán un acta en que se consignarán el nombre y las calidades del presunto infractor. Dentro del plazo máximo de los dos días hábiles siguientes al decomiso, se deberá establecer la denuncia respectiva en la alcaldía o juzgado competente y depositar el café ante esa autoridad judicial a la orden del Instituto del Café de Costa Rica. Corresponderá a esa autoridad judicial determinar la sanción de acuerdo con lo que se establece en este artículo. Los responsables perderán todo derecho sobre el café. El importe recaudado por estas multas será depositado en favor del Instituto del Café de Costa Rica, el cual lo deberá donar a instituciones de beneficencia de la jurisdicción en donde se realizó el decomiso. Si no se tratase de café en fruta, el Instituto procederá a su comercialización y depositará el monto correspondiente ante la autoridad judicial de que se trate, todo de conformidad con lo que al efecto disponga la reglamentación de esta Ley. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 118.- Si el café a que se refiere el artículo anterior estuviere en fruta, quienes lo hubieren decomisado procederán de inmediato a depositarlo en el beneficio más cercano del lugar en que hubiere sido encontrado, el cual procederá a su elaboración y comercialización, conforme con las disposiciones de esta Ley y sus reglamentos. Las empresas beneficiadoras que reciban el café extenderán el respectivo recibo a nombre de quien lo deposite y en favor del Instituto del Café de Costa Rica. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley Nº 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 119.- Si los legítimos propietarios del café decomisado según los dos artículos anteriores, no se presentaren ante el Instituto del Café de Costa Rica a acreditar sus derechos dentro del mes siguiente a la firmeza de la sentencia del proceso correspondiente, el Instituto deberá donar el monto recaudado a instituciones de beneficencia de la jurisdicción en donde se realizó el decomiso. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley Nº 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 120.- Todos los beneficios del país, dentro de sus instalaciones, podrán operar plantas torrefactoras, siempre que cuenten con la licencia otorgada por el Instituto del Café de Costa Rica. Para obtenerla, deberán estar debidamente registrados como tales en ese Instituto; además, estas empresas deberán haber inscrito sus marcas de café internacional en el Registro de Marcas del Registro Nacional o, por lo menos, haber presentado la solicitud de inscripción y cumplir con los demás requisitos que establece la presente ley. (Así reformado por el Artículo 2, inciso c), de la Ley Nº7551 del 22 de setiembre de 1995)

Artículo 121.- ANULADO por Resolución de la Sala Constitucional No.2096-00 de las ocho horas con cuarenta y cinco minutos del ocho de marzo de dos mil.

Artículo 122.- Se prohíbe a los particulares la teñida de café y tal acto será sancionado como adulteración de café.

Artículo 123.- Al propietario de una partida de café beneficiado no inventariada según el caso previsto en el artículo 48, independientemente de la sanción ordinaria que corresponda al caso, se le condenará a la pérdida del café decomisado en tales condiciones.

Artículo 124.- ANULADO por Resolución de la Sala Constitucional No. 8193-00 de las 15:05 horas del 13 de setiembre de 2000.

Artículo 125.- La Dirección Ejecutiva del Instituto del Café de Costa Rica está facultada para no dar trámite a las gestiones de los beneficiadores, exportadores y torrefactores que, a su juicio, no hayan cumplido las respectivas obligaciones que esta Ley establece.

(Así reformado por el artículo 1º de la Ley Nº 6988 de 26 de junio de 1985 e interpretado por Resolución de la Sala Constitucional de las No. 8103-00 de las 15:05horas del 13 de setiembre de 2000, en el sentido de la Junta Directiva del ICAFE está facultada para no dar trámite –entendido éste como respuesta favorable o positiva al interesado-, cuando efectivamente no se hayan cumplido las respectivas obligaciones que la ley establece, lo cual debe consignar formalmente, sea, motivadamente, en una resolución u oficio, según corresponda.

Artículo 126.- Será absolutamente nula y se tendrá por no presentada cualquier renuncia que haga el productor a disposiciones de esta Ley que le favorezcan. La acción de nulidad será imprescriptible.

(Así reformado por el Artículo 1º de la Ley Nº 6988 de 26 de junio de 1985).

CAPITULO III

Otras Disposiciones Generales

Artículo 127.- Será absolutamente nula y se tendrá por no puesta, cualquier renuncia que haga el productor de las disposiciones de esta ley que le favorezcan. (Así reformado por el Artículo 2º de la Ley N° 2798 de 1º de agosto de 1961).

Artículo 128.- Se derogan los Artículos 2º y 3º de la Ley N° 3062 del 14 de noviembre de 1962 y sus reformas, el Decreto-Ley N° 200 del 5 de octubre de 1948 y la Ley N° 28 del 25 de octubre de 1940. (Así reformado por el Artículo 1º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Artículo 129.- El Poder Ejecutivo, de común acuerdo con la Junta Directiva del Instituto del Café, reglamentará la presente ley.

CAPITULO IV

Disposiciones Transitorias

Transitorio 1º.- Se mantiene la vigencia de la Ley N° 171 de 17 de agosto de 1933 y sus reformas, para toda negociación con café celebrada en cosechas anteriores, pendientes de finiquito.

Transitorio 2º.- Durante las cosechas de los años cafetaleros 1961-62 y 1962-63, se permitirá el recibo de café en la forma tradicional de medida, de cuatro hectolitros.

Transitorio 3º.- Durante las cosechas indicadas en el Transitorio 2º, se permitirá a los beneficiadores deducir hasta un 50% de las inversiones totales que hagan en compra de romanas, como parte de los gastos de beneficio.

Transitorio 4º.- Para efectos de determinar el rendimiento mínimo durante las cosechas en que por el Transitorio 2º se permite el recibo de café por unidades de volumen, el Instituto del Café ordenará realizar una investigación técnica, en las mismas condiciones establecidas en el Capítulo V del Título Primero de esta ley, para establecer la relación conversión de fanegas a libras.

Transitorio 5º.- La Junta de Liquidaciones, para efectos del cálculo de precio de liquidación final, seguirá el mismo procedimiento señalado en la presente ley, pero realizando el cálculo con base en fanegas.

Transitorio 6.- Los Bancos del Estado adecuarán a cinco años el plazo para el pago de saldos provenientes de la financiación cafetalera anual adeudados por los productores a beneficiadores, que quedaron pendientes al liquidarse las cosechas 1959-1960 y 1960-1961 o que se hubieran refundido en los adelantos para la cosecha 1961-1962. Los Bancos Comerciales podrán efectuar la indicada adecuación de plazos, a los beneficios a quienes hayan concedido crédito cafetalero, o directamente al productor, dentro de las condiciones que adelante se prevén. Para este efecto, cada beneficiador o productor, podrá presentar su solicitud al Banco acreedor, antes del 31 de diciembre de 1961 para los saldos de las cosechas 1959-1960 y 1960-1961 y antes del 31 de marzo de 1962, para los saldos que hubieren sido refundidos en los adelantos para la cosecha 1961-1962. Se acompañará un estado de cuenta detallado del saldo correspondiente en cada caso, que muestre por separado la suma en descubierto por deficiencia en las entregas de café de parte del productor y los intereses y comisiones cobrados sobre esa suma. El estado en referencia se presentará debidamente firmado y aceptado por el productor que adeuda el saldo y con comprobación por parte del beneficiador, a satisfacción del Banco, de la exactitud de dicho estado; una vez llenado tal requisito se procederá a efectuar la adecuación autorizada por el presente artículo.

Si la comprobación de los saldos antes prevista, no pudiese hacerse por no tener al día sus libros el beneficiador, éste no tendrá derecho a deducir de la financiación que conceda al productor, los saldos a que este artículo se refiere, hasta tanto no se cumpla con este requisito.

Mientras subsistan saldos por cancelar a cargo de productores que se acojan a los beneficios de la presente ley, los beneficiadores quedan obligados a retener de la primera etapa de la financiación cafetalera de cada cosecha, una suma equivalente al 20% del total adeudado y entregarla al Banco

acreedor como abono. Para este efecto, los Bancos deben suministrar a los beneficios del país, una lista de todos los productores que se acojan al presente plan de adecuación de plazos.

En los casos en que la financiación se logre a través del beneficiador, el productor estará obligado a entregarle de cada cosecha, una cantidad suficiente para cubrir el 20% antes mencionado, o en su defecto, el equivalente en dinero efectivo; y cuando la adecuación de plazos se haga directamente al productor, éste debe notificar a su Banco acreedor, al momento de hacer uso de la financiación cafetalera anual, a cuál beneficio habrá de hacer sus entregas en la siguiente cosecha, para que éste retenga y amortice al Banco una quinta parte del monto inicial del crédito adecuado.

El incumplimiento de parte del productor de cualquiera de las disposiciones aquí previstas, dará base a la persona o entidad afectada para demandar la aplicación del artículo 67, Capítulo IX De las Penas, establecido por la Ley de Prenda N° 5 de 5 de octubre de 1941 y sus reformas. El Banco Central de Costa Rica, reglamentará el presente artículo con el objeto de asegurar su correcta ejecución. (Así reformado por el Artículo 1° de la Ley N°2865 de 20 de noviembre de 1961 y reformado por ley No. 2865 de 20 de noviembre de 1961).

Transitorio 7.- Para adecuar el plazo de los saldos adeudados provenientes de financiación cafetalera de la cosecha 1960-1961, según se contempla en el transitorio 6, se modifica el inciso g) del artículo 4° de la ley de Prenda N° 5 de 5 de octubre de 1941, autorizando a su efecto la constitución de gravámenes prendarios hasta por cinco cosechas sucesivas de café, a partir de la correspondiente al año cafetalero 1962-1963, con la amortización del 20% anual de la deuda.

Cualquier beneficiador que reciba café de los productores que obteniendo crédito directo de las instituciones bancarias, se acojan a la adecuación de plazos prevista en esta ley, está obligado a efectuar las deducciones anuales que el crédito prendario respectivo indique, en concordancia con los Artículos 64 y 67 de la presente ley. (Adicionado por ley No. 2798 de 1 de agosto de 1961 y reformado por el Artículo 1° de la Ley N°2865 de 20 de noviembre de 1961).

Transitorio 8.- Queda establecida la prioridad y amparada como prenda legal preferente, del mejor grado, la que llegue a otorgarse para adecuación de plazos a que se hace referencia en los artículos transitorios precedentes, condición que se mantiene durante las cinco cosechas afectadas. (Así reformado por el Artículo 3° de la Ley N° 2798 de 1° de agosto de 1961).

Transitorio 9.- Con base en la capacidad y personería jurídica otorgada al Instituto del Café por la presente ley, se autoriza a dicho organismo para adquirir directamente, por intermedio de sus personeros legales, el inmueble a que se refiere la licitación de plaza N° 7760 en "La Gaceta" del 31 de mayo de 1961 y adjudicada en aviso publicado en "La Gaceta" del 6 de julio del mismo año, según las condiciones allí previstas. De igual modo podrá el Instituto del Café traspasar a su nombre los inmuebles que aparecen en el Registro de la Propiedad a nombre del Instituto de Defensa del Café. (Así reformado por el Artículo 3° de la Ley N°2798 de 1° de agosto de 1961).

Transitorio 10.- Las plantas torrefactoras de café que pudieran estar afectadas por la prohibición contenida en el artículo 110, tendrán un plazo de un año para ponerse a derecho. (Así reformado por el Artículo 3° de la Ley N° 2798 de 1° de agosto de 1961).

Transitorio 11.- Para los efectos del artículo 101 de esta Ley en todos los restantes artículos, no reformados, así como leyes conexas, en que se mencione a la Oficina del Café, la referencia debe entenderse hecha al Instituto del Café de Costa Rica. (Adicionado por el Artículo 2° de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Transitorio 12.- Los actuales miembros de la Junta Directiva de la Oficina del Café, el Director Ejecutivo, el Subdirector Ejecutivo y el Auditor de ésta, continuarán en sus puestos hasta completar el período para el cual fueron asignados. La Junta Directiva siguiente será nombrada en la forma establecida en el Artículo 103 de esta Ley, pero su período vencerá el 1° de junio de 1986. El Director Ejecutivo, el Subdirector Ejecutivo y el Auditor siguientes, serán nombrados por un período que vencerá el 1° de diciembre de 1986. (Adicionado por el Artículo 2° de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

Transitorio 13.- Se declaran zonas cafetaleras aquellos predios de la provincia de Limón ubicados en alturas superiores a los trescientos metros sobre el nivel del mar. Los propietarios de las plantaciones actuales y futuras localizadas en dicha zona, tendrán derecho a todos los beneficios crediticios, de asistencia técnica y de otro tipo de que disfrutaban los productores de las demás zonas del país.

Transitorio 14.- Para los efectos de esta Ley, a partir de su publicación, se declara de interés público el uso de carbonato de calcio. (Adicionado por el Artículo 2º de la Ley N° 6988 de 26 de junio de 1985).

TRANSITORIOS DE LA LEY N°7736

DEL 19 DE DICIEMBRE DE 1997

TRANSITORIO I.- Los actuales Directores del Instituto del Café de Costa Rica se mantendrán en sus cargos, hasta la fecha a partir de la cual tomen posesión de ellos, los nuevos Directores designados conforme lo dispone esta ley.

TRANSITORIO II.- Cuando los delegados al I Congreso Nacional Cafetalero, por celebrarse de acuerdo con lo dispuesto en la presente ley, deban ser escogidos de las listas de delegados que presenten organizaciones o personas distintas de las expresamente señaladas en el Artículo 110, el Instituto del Café de Costa Rica efectuará la designación.

TRANSITORIO III.- Para cumplimiento con la presente ley, se convocará a un congreso cafetalero extraordinario en la primera quincena de junio de 1998, a fin de elegir la nueva junta directiva.

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

N° 30938-MAG

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA Y EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

De conformidad con las facultades establecidas en los artículos 50, 46, 140 incisos 3), 8), 18) y 20) y 146 de la Constitución Política, los artículos 25, 27.1, 28.1.b, de la Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978, Ley General de la Administración Pública, la Ley N° 2762 de 21 de junio de 1961 y sus reformas, Ley sobre el Régimen de Relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de Café, la Ley N° 7554 del 4 de octubre de 1995, Ley Orgánica del Ambiente, la Ley N° 7788 de 30 de abril de 1998, Ley de Biodiversidad, la Ley N° 276 de 27 de agosto de 1942, Ley de Aguas y la Ley N° 7664 de 8 de abril de 1997, Ley de Protección Fitosanitaria.

Considerando:

1º—Que la producción de café es una actividad agropecuaria relevante para la economía y desarrollo social del país, resultando importante y necesario desarrollar formas de producción

de café en armonía con la naturaleza, que busquen conservar la base de los recursos naturales en el largo plazo.

2º—Que existe la necesidad de mantener y promover a lo largo de la cadena de producción y comercialización de este cultivo, la calidad del café y la conservación del ambiente mediante el estímulo de acciones que contribuyan a incentivar dicho esfuerzo.

3º—Que es necesario desarrollar en el consumidor una filosofía de compra, la cual le brinde importancia a los aspectos sociales y ambientales.

4º—Que el Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través del Servicio Fitosanitario del Estado y el Instituto del Café de Costa Rica, mediante la unión de esfuerzos y coordinación de acciones, pueden proporcionar los elementos para la producción de café con un enfoque sostenible y lograr reconocer tanto en el proceso de producción como en el de industrialización, los esfuerzos que se hagan con ese propósito.

5º—Que existen diversas formas de entender, practicar y promocionar la caficultura sostenible, lo que exige un proceso de normalización que evite ambigüedades en su interpretación.

6º—Que es necesario desarrollar vínculos que permitan promover la transparencia en la cadena productor-consumidor de café, para generar confianza entre los distintos sectores que intervienen en ésta, tanto en el ámbito nacional como internacional.

7º—Que la Ley Nº 7064 de 29 de abril de 1987, le otorga al Ministerio de Agricultura y Ganadería, la competencia como Ente Rector, de fijar políticas que regulen el Sector Agropecuario Nacional y de igual manera para establecer mecanismos y normativas de ordenamiento de producción sostenible.

8º—Que mediante Decreto Ejecutivo No. 30280-MAG de 6 de abril del 2002, publicado en *La Gaceta* Nº 74 del 18 de abril del mismo año, se emitió el Reglamento para la Producción, Industrialización y Comercialización de Café Sostenible, el cual se ha considerado necesario emitir nuevamente, realizando los ajustes y modificaciones pertinentes, para su mejor aplicación. **Por tanto,**

DECRETAN:

El siguiente:

**Reglamento para la Producción, Industrialización y
Comercialización de Café Sostenible**

CAPÍTULO I

Principios de la producción de café sostenible

Artículo 1º—Para los efectos de aplicación del presente Reglamento, la cadena de producción de café sostenible debe ser socialmente justa, ecológica y económicamente viable, estableciéndose como principios rectores u orientadores en la producción de café sostenible, los siguientes:

- 1) Promover la reducción, reutilización y el reciclaje de desechos, para mejorar la fertilidad del suelo.

- 2) Fomentar el uso de tecnologías eficientes, que utilicen energía renovable.
- 3) Fomentar e intensificar los ciclos biológicos dentro del sistema de producción de café, ello comprende la flora y la fauna del suelo, las plantas y los animales.
- 4) Mantener e incrementar la fertilidad de los suelos cafetaleros.
- 5) Cumplir con la legislación local y convenciones internacionales ratificadas por la Asamblea Legislativa de Costa Rica relacionadas con salarios y beneficios de empleados.
- 6) Protección de los trabajadores contra los peligros en el lugar de trabajo.
- 7) Mantener e incrementar la calidad de taza del café.
- 8) Estimular la preservación de la biodiversidad y la conservación del suelo y el agua.
- 9) Utilización de sistemas de producción de café donde se favorezcan la interacción entre sus componentes para obtener un sistema cerrado en lo que respecta a la materia orgánica y la fertilidad del suelo.
- 10) Procurar en forma gradual el menor uso de agroquímicos así como otras prácticas que favorezcan la conservación de los recursos naturales y productivos, tales como control biológico, protección de cuencas y conservación del suelo, en los sistemas de producción de café.
- 11) La producción, industrialización y la comercialización de café sostenible buscarán, en la medida en la que el mercado lo permita, alcanzar un beneficio integral a las comunidades rurales incrementando los ingresos del productor, expandiendo las oportunidades de empleo y capacitación y tratando de mejorar la infraestructura y los servicios públicos.

Artículo 2º—El presente Reglamento tiene como propósito establecer las directrices tendientes a regular la producción, industrialización y comercialización del café sostenible en Costa Rica, así como definir la normativa para las diferentes etapas del proceso de producción, industrialización del café y su certificación.

CAPÍTULO II Disposiciones generales

Artículo 3º—Para los efectos de este Reglamento, así como para los términos empleados en él se entenderá por:

- 1) **Agroquímico:** Molécula producida sintéticamente con una acción específica, que se utiliza para beneficio de los cultivos.
- 2) **Año cafetalero:** El período de un año comprendido entre el primero de octubre y el 30 de setiembre.
- 3) **Año de cosecha:** El período de un año entre el primero de abril y el 31 de marzo.
- 4) **Beneficiado sostenible:** Proceso que beneficia el grano de café proveniente de una plantación de café sostenible y que se realiza según las especificaciones del presente reglamento.

- 5) **Café:** El fruto del café completo, maduro, verde o en bellota. Su endospermo (lavado o en mucílago) o en su condición de café oro. También el grano tostado o molido descafeinado, líquido o soluble.
- 6) **Café sostenible:** Aquel producto listo para ser comercializado (fruta, oro, tostado, molido, o cualquier otro proceso industrial) que haya sido producido bajo un sistema de producción e industrialización de café sostenible.
- 7) **Modelo de producción de café sostenible:** Modelo económico viable que se ocupa de las necesidades sociales y ambientales de todos los participantes de la cadena de abastecimiento del café, desde el productor hasta el consumidor, cumpliendo con los principios estipulados en el Capítulo I.
- 8) **Certificación:** Es el procedimiento mediante el cual las entidades oficiales de certificación, o las entidades de certificación oficialmente reconocidas, proveen seguridad escrita o equivalente de que las unidades productivas se ajustan a los requisitos, establecidos en este reglamento.
- 9) **Comercialización:** La tenencia o exposición para la venta, la puesta en venta, la entrega o cualquier otra forma de introducción al mercado.
- 10) **Conservación del suelo:** Es toda acción tendiente a disminuir o eliminar la erosión del suelo.
- 11) **Elaboración o procesamiento:** Operaciones de transformación, envasado, conservación y empaque de productos agropecuarios.
- 12) **ICAFFE:** Instituto del Café de Costa Rica.
- 13) **Industrialización:** Proceso industrial posterior a la recolección de la fruta en campo.
- 14) **Inspección:** Labor de evaluar, visitar, fiscalizar o verificar la naturaleza sostenible de la producción y de industrialización, los procesos o las instalaciones apropiadas para los mismos, que realiza un inspector a requerimiento del ICAFFE, del Servicio, productor o el industrializador.
- 15) **Inspector en Café Sostenible:** Persona física, funcionario o contratada por el ICAFFE, que cumpla con lo dispuesto en el artículo 19 de este Reglamento, acreditado ante el Servicio y a la vez capacitada para realizar inspecciones tendientes a obtener certificación sostenible, en finca, industrializado y comercialización, debidamente inscrita ante el servicio.
- 16) **Ministerio:** Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- 17) **Operador:** Persona física o jurídica que participa en cualquier etapa del proceso de certificación de café sostenible (productor, industrializador, exportador, tostador o comercializador).
- 18) **Producción:** Las operaciones realizadas en la unidad productiva para la obtención, procesamiento y/o comercialización de café sostenible.
- 19) **Reciclaje:** Someter un material usado a un proceso para que se pueda volver a utilizar.
- 20) **Registro:** Base de datos administrada por el Servicio, relativa a fincas de producción de café sostenible, industriales de café sostenible, comercializadores e inspectores de Café Sostenible.
- 21) **Semilla:** Todo grano, tubérculo, bulbo o cualquier parte viva del vegetal que se utilice para reproducir una especie.
- 22) **Servicio:** El Servicio Fitosanitario del Estado.

- 23) **Sostenibilidad:** Es aquel desarrollo o proceso, que cumple con las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de futuras generaciones para cumplir sus propias necesidades.
- 24) **Unidad Productiva:** Finca, parcela, planta procesadora, almacén y/o establecimiento donde se llevan a cabo actividades de producción, proceso, almacenamiento y/o comercialización de café sostenible.
- 25) **Manual de Procedimientos de Inspección en Café Sostenible:** Conjunto de regulaciones, disposiciones procedimentales y formularios, que establece la forma y contenido para la realización de las inspecciones en materia de café sostenible, el cual será elaborado en forma conjunta entre el MAG y el ICAFE.

Artículo 4º—La defensa de la calificación “Café Sostenible”, la aplicación de su Reglamento así como el cumplimiento del mismo, quedan encomendados al Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Artículo 5º—Para los efectos de este Reglamento, queda protegido con la denominación de café sostenible, industrializado sostenible y comercialización de café sostenible los que se ajusten a la definición y demás condiciones establecidas en el presente Reglamento.

Artículo 6º—No se podrá inscribir, registrar o patentizar ningún producto, marca comercial o industrial con el nombre de “café sostenible”, como propiedad privada.

CAPÍTULO III Certificación

Artículo 7º—Para que un café reciba la certificación de “Café Sostenible”, deberá provenir de un sistema donde se estén aplicando los principios y las normas establecidas en el presente Reglamento.

Artículo 8º—La producción de café sostenible deberá llevarse a cabo en una unidad cuya parcela, terreno o zona productiva se encuentre claramente identificada respecto de cualquier otra unidad.

Artículo 9º—Las certificaciones de productores e industrializadores se harán por separado, sin que estén condicionadas o relacionadas entre sí. No obstante, para comercializar café sostenible éste deberá en todo caso provenir de una finca certificada como sostenible y sujeta a procesos de industrialización certificados como tal.

Artículo 10. —Al acogerse a la aplicación del presente Reglamento:

- 1) El productor, industrializador, exportador o comercializador de café sostenible y el inspector deberán: hacer una descripción completa de la unidad, indicando las zonas de almacenamiento y producción así como las parcelas o las zonas de recolección de café sostenible.
- 2) El inspector deberá realizar la inspección correspondiente a cada operador y emitir su recomendación sobre si el operador califica o no para la certificación como sostenible.
- 3) Tanto la descripción de la unidad sostenible como las medidas recomendadas por el inspector se incluirán en el informe de inspección, el cual será firmado por el operador y el inspector.

- 4) Debe existir el compromiso del operador de realizar las operaciones de acuerdo con lo dispuesto en este Reglamento y, en el caso de que se determinen procedimientos inconclusos, la aplicación de las recomendaciones establecidas en dicho informe.

Artículo 11. —El productor de café sostenible deberá llevar una contabilidad mediante anotaciones y/o documental que permita al inspector localizar el origen, la naturaleza y las cantidades de todas las materias primas adquiridas, así como conocer la utilización que se ha hecho de las mismas; deberá llevarse, además, un registro relativo a los costos de producción, registros de las planillas laborales y de las cantidades y de los destinatarios de las ventas de café sostenible realizadas.

Artículo 12. —El industrializador de café sostenible deberá llevar una contabilidad mediante registros que permita al inspector conocer:

- 1) Las cantidades de café sostenible recibidas, procesadas y vendidas.
- 2) Los registros de planillas y de producción de la planta procesadora.

Artículo 13. —El exportador podrá exportar café certificado sostenible siempre y cuando posea los certificados de industrializadores y productores respaldando la cantidad de sacos exportada.

Artículo 14. —Los certificados que se otorgan a productores deben emitirse por la cantidad de café que dentro de su producción califica como sostenible, de acuerdo con el presente Reglamento.

Artículo 15. —El Servicio llevará un registro base de productores, industrializadores, exportadores y comercializadores de café sostenible certificados bajo los requisitos del presente Reglamento. A su vez el Servicio podrá emitir a solicitud del interesado una constancia de que se encuentra debidamente registrado.

Artículo 16. —Todo inspector deberá registrarse como tal ante el Servicio.

Artículo 17. —Para el trámite de certificación ante el Servicio, el productor e industrializador o los correspondientes representantes, deberán presentar una solicitud escrita, la cual deberá ir acompañada de la respectiva personería jurídica cuando se trate de empresas. En el caso de que las instancias estén representadas por un tercero, a la solicitud de inscripción se debe adicionar el poder legal autenticado que lo respalda en su representación.

Artículo 18. —Requisitos comunes para el registro de productores e industrializadores certificados ante el Servicio:

- 1) Nombre completo y calidades de la persona física o jurídica que solicita la inscripción.
- 2) Descripción de la actividad a la que se dedica.
- 3) Adjuntar fotocopia de la cédula de identidad o jurídica.
- 4) Dirección exacta de la persona física o jurídica, dirección postal, número de teléfono y facsímile.
- 5) Lugar para recibir notificaciones: nombre, dirección postal, apartado postal, número de teléfono y facsímile.
- 6) En el caso de persona jurídica: dirección domiciliaria y postal, número de teléfono y facsímile del representante legal de la empresa. Adjuntar su respectiva personería jurídica vigente con un máximo de tres meses de expedida.

Artículo 19. —Requisitos para los inspectores:

- 1) Profesional en Agronomía graduado de una universidad reconocida con un mínimo de tres años de experiencia y amplio conocimiento del proceso productivo y de la industrialización del café.
- 2) Conocimientos básicos de cómputo y de administración para ser aplicados directamente en esta actividad.
- 3) Disponibilidad para visitar las fincas y/o las plantas procesadoras de café inscritos ante el ICAFE.
- 4) Capacidad para preparar informes concisos y coherentes sobre los aspectos evaluados en las plantaciones y plantas procesadoras de café.
- 5) Declaración jurada de que observará y respetará la confidencialidad de la información que se recolecte, la cual es propiedad del productor o industrializador.
- 6) No podrá tener relación o interés comercial con empresas, organizaciones o productores con los que tenga vínculos de inspección.

Artículo 20.—En caso de situaciones de emergencia tanto en la finca como a nivel nacional, que obliguen al productor a utilizar prácticas no aceptadas por el presente Reglamento, el productor debe comunicar al Ministerio las medidas a tomar y éste definirá el lapso necesario para poder comercializar el café como sostenible.

Artículo 21. —En aquellos casos en que las unidades productivas a ser certificadas estén expuestas a una eventual contaminación con alguna sustancia no aceptada para este cultivo, se deberá disponer de barreras físicas adecuadas u otros medios que protejan y garanticen la integridad del área. En todos los casos, si se produce una contaminación, la misma debe documentarse en los registros de la finca y el productor se comunicará en forma inmediata con el Servicio.

Artículo 22.—Los sistemas de producción e industrialización de café sostenibles deben garantizar a los trabajadores, la protección contra peligros en el lugar de trabajo y cumplir con la legislación nacional, así como con las convenciones internacionales ratificadas por la Asamblea Legislativa aplicables relacionadas con salarios y beneficios de empleados, salud y seguridad ocupacional, derechos laborales y humanos.

Artículo 23. —Previo al registro del industrializador, se ordenará una inspección a la planta para definir la eficiencia del proceso, el cumplimiento de los aspectos técnicos señalados en este Reglamento, determinar la capacidad instalada (diaria y por cosecha) y cualquier otra información relacionada con este proceso que se requiera para efectos de otorgar la certificación que lo denomina como sostenible.

Artículo 24. —Para el cumplimiento de los artículos anteriores de este Reglamento el inspector encargado deberá llenar un formulario o encuesta directamente en la finca o planta procesadora.

Artículo 25. —El inspector para velar por el cumplimiento del artículo 21 del presente Reglamento, deberá realizar visitas frecuentes para verificar directamente en el campo el correspondiente manejo de la plantación o en la planta procesadora el respectivo proceso del café sostenible, según lo establecido en el Manual de Procedimientos de Inspección en Café Sostenible.

CAPÍTULO IV Órgano de control

Artículo 26. —El Servicio será el órgano de control fiscalizador de la inspección y el encargado de la certificación de café sostenible, de acuerdo con las disposiciones contenidas en el presente Reglamento y en el área del café sostenible tendrá las siguientes funciones:

- 1) Recibir la solicitud de inspección y remitirla al inspector del ICAFE para que proceda a la realización de la inspección.
- 2) Autorizar y fiscalizar a los inspectores de café sostenible.
- 3) Llevar el registro nacional de inspectores, fincas, plantas procesadoras de café y comercializadores certificados como sostenibles.
- 4) Establecer un sistema de supervisión a todas aquellas personas físicas o jurídicas que intervengan en el proceso de producción, industrialización y comercialización de café sostenible.
- 5) Poner a disposición de los interesados una lista actualizada con los nombres y direcciones de los operadores que estén sometidos al presente reglamento, así como las unidades productivas certificadas y fecha de certificación.
- 6) Realizar la capacitación a las personas encargadas de efectuar las inspecciones a las unidades productivas.
- 7) Será el órgano que establecerá las medidas correctivas a los operadores certificados, igualmente será ante el cual podrán recurrir éstos para presentar sus reclamos en caso de inconformidad. En segunda instancia resolverá el superior jerárquico del Ministerio de Agricultura.

Artículo 27^o—El ICAFE será el ente encargado de contratar los inspectores que efectuarán las inspecciones a las unidades productivas que se quieran certificar como sostenibles, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 3, inciso 14), de este Reglamento.

Artículo 28. —Medidas que tomará el Servicio. El Servicio tomará las medidas necesarias para:

- 1) Asegurar que las inspecciones realizadas sean objetivas.
- 2) Retirar la autorización al inspector, o la certificación de la unidad productiva cuando no cumpla con los requisitos establecidos en la legislación o normativa vigente, informando al ICAFE para que tome las medidas que correspondan.

Artículo 29.—En caso de no cumplirse con los requisitos establecidos, el Servicio concederá a las unidades productivas sujetas a este Reglamento, un plazo de ciento ochenta días hábiles para realizar las modificaciones necesarias a su unidad, para lo cual se deberá presentar la documentación que lo respalde y así se procederá a la realización de una nueva inspección. Vencido este plazo y no cumplido lo solicitado, el Servicio procederá a rechazar la solicitud.

Artículo 30. —Toda certificación tendrá una vigencia de un año de cosecha. Para renovar la certificación, el interesado deberá cumplir con lo establecido en los artículos anteriores. La solicitud de renovación deberá presentarse a más tardar sesenta días naturales antes de que la certificación pierda vigencia. En caso de que la solicitud de renovación de certificación se presente en forma tardía y/o vencida la certificación, la producción cosechada fuera del período de certificación no calificará como café sostenible.

CAPÍTULO V

De los procedimientos administrativos para la aplicación de este Reglamento

Artículo 31. —El Ministro, aparte de lo indicado en el artículo 26, inciso 7 de este Reglamento, en su condición de jerarca resolverá, dentro de un plazo máximo de 15 días naturales y en última instancia, cualquier tipo de conflictos relacionados con la aplicación de este reglamento, en lo atinente a la competencia conferida por ley y las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 32. —La divulgación de información confidencial por parte de los inspectores, personas o instituciones, no autorizada, ocasionará la aplicación de lo dispuesto en la legislación correspondiente y en este Reglamento.

Artículo 33. —Toda información recabada por el inspector (ICAFE) y por el Servicio, deberá manejarse en forma adecuada y con la reserva del caso, para protección de los interesados. Asimismo su actuación deberá estar exenta de trato discriminatorio y todos los procedimientos deberán garantizar transparencia. El Servicio deberá respetar la información considerada propiedad del cliente o que se indique expresamente como confidencial. La divulgación de la información subsecuente a la certificación, se hará a discreción del Servicio y en cumplimiento de sus competencias para fines u objetivos públicos o con el consentimiento del cliente.

Artículo 34. —El Servicio será el responsable de velar por el correcto y efectivo cumplimiento de la presente normativa. Es ante esta instancia administrativa donde los interesados podrán presentar las denuncias correspondientes en forma verbal o escrita.

Artículo 35. —En caso de verificarse incumplimiento por parte de los inspectores de lo establecido en este Reglamento, el Servicio informará al ICAFE de esta situación a fin de que esta última institución los inhabilite para el desempeño de su cargo de la siguiente forma: tratándose de la primera vez la inhabilitación será por tres meses, en la segunda ocasión será por un año y en la tercera la licencia será cancelada.

Artículo 36. —Las personas físicas o jurídicas debidamente certificadas que brinden información falsa, que induzcan a error al inspector y/o al Servicio, cumplido el debido proceso, serán objeto de suspensión de la certificación por 2 años una vez comprobado el hecho por parte de Servicio. La medida o suspensión será establecida por el Servicio y su resolución podrá ser apelada ante el superior jerárquico dentro de un plazo de 5 días naturales después de recibida la notificación.

Artículo 37.—Cuando se determine mediante muestreo o medio idóneo que el operador certificado ha incumplido alguna de las disposiciones técnicas exigidas como requisitos para la calificación de sostenible se procederá, además de lo establecido en la normativa respectiva y cumplido el debido proceso, a la suspensión de la certificación por un período de 1 año. La medida o suspensión será establecida por el Servicio y su resolución podrá ser apelada ante el superior jerárquico dentro de un plazo de 5 días naturales después de recibida la notificación.

Artículo 38. —Se deroga el Decreto Ejecutivo N° 30280-MAG de 6 de abril del 2002, publicado en *La Gaceta* N° 74 del 18 de abril del mismo año.

Artículo 39. —Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República. —San José, a los veinticinco días del mes de noviembre del dos mil dos.

ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA. —El Ministro de Agricultura y Ganadería, Rodolfo Coto Pacheco. —1 vez. — (D-30938-5447).