



## Costa Rica

---

Costa Rica,  
un país 100% arábica

---



Situado en América Central, Costa Rica es un pequeño, pero rico territorio de 51.100 km<sup>2</sup>, donde la agricultura, y más concretamente el cultivo del café, constituyen una de las principales fuentes de riqueza del país. Además, el desarrollo constante de la industria costarricense, el aceptable nivel de la red de comunicaciones (de las más extensas y modernas de centro América), su belleza natural y la buena marcha de su economía han propiciado que este país sea conocido popularmente como la Suiza de Sudamérica.

La Costa Rica moderna se ha forjado gracias al empeño de sus ciudadanos y a sus crecientes exportaciones de café y bananas, dos productos que se han convertido en piezas claves de la economía del país, muy especialmente, el café desde hace 150 años. Según algunos expertos a este producto se le atribuye la estabilidad del sistema democrático y pacífico que ha prevalecido en Costa Rica desde hace muchos años, puesto que el número de personas implicadas en las diferentes etapas de la producción, cosecha, procesamiento y comercialización del café es elevado

y en consecuencia, los ingresos que genera este producto se distribuyen a un amplio sector de la población.

Este país, además, posee una riqueza y diversidad de flora y fauna únicas en el mundo, las cuales junto con la belleza de sus paisajes han conseguido que el 25% del territorio haya sido declarado zona protegida y que muchas de estas áreas estén ya catalogadas de interés mundial por su biodiversidad y su determinante papel en la conservación del planeta.

### Origen del café en Costa Rica

Durante el período colonial, la Provincia de Costa Rica, perteneciente a la Capitanía de Guatemala, era una de las posesiones del Imperio Español más olvidadas y subdesarrollada. La agricultura comercial a principios del siglo XVIII era insignificante y se limitaba únicamente al cultivo de tabaco y caña de azúcar. A finales del período colonial la situación, económicamente hablando,



era del todo insostenible, motivo por el cual los costarricenses decidieron buscar nuevas vías económicas que no compitieran con las actividades de las otras provincias del Reino de Guatemala, ni con el comercio español. Dichosamente para Costa Rica, el café cumplía estos requisitos y a principios del siglo XIX, el penúltimo gobernador de la provincia, Tomás de Acosta y el sacerdote Félix Velarde, fomentaron el desarrollo de este cultivo. En 1821, año de la independencia, existían ya en este país 17.000 cafetos en producción.

## El café y el desarrollo del país

Durante estos años se iniciaron las exportaciones de café de Costa Rica a terceros países. El primer cliente fue, en 1820, Panamá (1 quintal de café) y a él le siguieron Chile, Inglaterra, Estados Unidos y Alemania. Entre 1840 y 1890, el café era el único producto de exportación del país. Los ingresos generados por este comercio se convirtieron en la principal financiación de numerosos proyectos que permitieron el desarrollo socioeconómico del país: fundación de los primeros bancos, creación del Ferrocarril al Atlántico y al Pacífico, construcción de la carretera de San José a Puntanares, edificación del Teatro Nacional, del Hospital de San Juan de Dios, importación de la primera imprenta, fomento del intercambio cultural e intelectual con Europa,... Desde ese momento hasta ahora, el café continúa siendo uno de los motores del país.

Actualmente, pues, es muy difícil hablar de Costa Rica sin hacer referencia a su café. Este, además de ser una fuente importante de ingresos -continúa siendo el producto con los índices de exportación más altos- es el responsable directo o indirecto del 14,2% del empleo nacional. El mayor volumen de puestos de trabajo, 250.000 personas, se concentra en las labores de asistencia del cultivo, recolección del fruto y procesamiento del producto, mientras que la otra mitad de empleos, 250.000 más, son los relacionados con la actividad indirecta, proveedores, torrefacción, comercialización.



## El café de Costa Rica

Según los entendidos, las condiciones climáticas y geográficas de Costa Rica, la naturaleza volcánica de sus suelos y las óptimas condiciones ecológicas permiten que en este país se consigan algunas de las mejores calidades de café del mundo. Los costarricenses lo saben, y para poder obtener el mayor beneficio de estas circunstancias, desde que el cultivo del café empezó a ser preponderante para la economía del país, gobierno y productores iniciaron una estrecha cooperación destinada a garantizar la calidad del café y el progreso tecnológico de su producción. Resultado de esta actitud, son por ejemplo, la ley que prohíbe el cultivo de cualquier variedad de café que no sea de la familia de los *arábicas*, la constante investigación de expertos costarricenses

para buscar nuevas técnicas o la creciente aplicación de tecnología agronómica, gracias a la cual este país, año tras año, consigue mantener muy altos los niveles de calidad de su café.

El Caturra y el Catuaí son las variedades oficiales de café en Costa Rica. El primero es un café procedente del estado de Minas Gerais (Brasil). Su nombre deriva del guaraní y significa "tamaño pequeño". El cultivo de esta variedad se introdujo en Costa Rica en el año 1952. Los buenos resultados obtenidos desde el primer momento propiciaron rápidamente la propagación de este cultivo de forma intensiva por buena parte del país. Actualmente, el Caturra ocupa el 65% de los terre-

### Número de productores y porcentaje de producción por provincia (cosecha 1999-2000)

Provincia	Nº Productores	Producción
San José	31.167	33,27
Alajuela	19.418	34,83
Cartago	9.503	9,68
Heredía	3.863	9,08
Guanacaste	1.252	1,57
Puntarenas	9.834	11,46
Limón	262	0,10

Fuente: ICAFE

Existen productores que entregan café en más de una provincia



**\* 1 quintal = 46 kilos = 1 Fanega**

nos dedicados al cultivo del café en Costa Rica.

El Catuai, “muy bueno” en guaraní, es el resultado de la combinación genética entre la variedad Mundo Novo (subtipo de Bourbon) y el Caturra. Del primero conserva sus características agroproductivas, mientras que del Caturra ha “heredado” su porte pequeño. Este híbrido artificial se creó en el Instituto Agronómico de Campinas (Brasil) el año 1949. Después de haberse testado con éxito en Brasil, el Catuai llegó a Costa Rica, donde gracias a las características del terreno y el clima costarricense fue muy fácil de introducir. Además, y desde el primer momento, el Catuai demostró una gran uniformidad fenotípica, una reducida variabilidad y una excelente adaptabilidad a diferentes ambientes. La población actual de este tipo de cafetos, proviene de la estricta selección efectuada hace unos años en la que se valoraron principalmente: la cantidad de fruto vano (característica

transmitida por el progenitor Mundo Novo), la productividad individual, y el fruto flotante por planta.

Además de estas dos variedades, evidentemente, en Costa Rica se cultivan otras, algunas autóctonas y otras introducidas desde otros países: Typica, Villalobos (subtipo de la Typica), Híbrido Tico, Villa Sarchí o Mundo Novo.

Aún con características bastante uniformes, cualquiera de estas variedades desarrolla matices diferenciados dependiendo de las condiciones -suelo, climatología, altura- donde son cultivadas. Por ello, desde hace años funciona en Costa Rica un refinado método de clasificación que facilita enormemente la búsqueda de calidades según las necesidades o preferencias del comprador:

*Strickly Hard Bean (S.H.B):* Se trata de cafés cultivados estrictamente en zonas altas de la vertiente del Pacífico, a alturas

de entre 1.200 y 1.700m y en tierras volcánicas. Los granos se caracterizan por su dureza física y fisura cerrada, y el café en taza presenta alta acidez, buen cuerpo y aroma. La maduración es tardía. Areas de producción: Alajuela, Heredia, centro del Central valley, zona sur de San José y Cartago (la calidad Tarrazú se produce en este área)

**Good Hard Bean (G.H.B):** Esta categoría engloba a los cafés cultivados en las Mesetas Superiores de la vertiente del Pacífico y el Valle Central Occidental. La altura de cultivo está fijada entre los 1.000 y 1.200 m. La maduración de estos cafés es tardía y su grano es duro. En taza presentan una marcada acidez y buen cuerpo y algunas de las variedades, excelentes aromas. Areas de producción: Alajuela (Naranjo, Palmares, San Ramón)

**Hard Bean (H.B):** Son los cafés cultivados en las Mesetas a alturas de entre 800 y 1200 metros. A diferencia de los G.H.B, su maduración es media e incluso, según la zona, temprana. Los granos son duros, y presentan buen cuerpo y aroma, siendo su acidez sensiblemente menor a la de S.H.B y G.H.B. Areas de producción: zonas bajas de San José, Alajuela y Heredia

**Medium Hard Bean (M.H.B):** Se trata de los cafés cultivados en las zonas de Semi Meseta localizadas en la vertiente sur del Pacífico. Los cafetales se sitúan entre los 400 y los 1.200 m de altura (400-1.200 m M.H.B El General / 800-1.200 m M.H.B. Coto Brus). Los granos de estos cafés son de dureza media, mientras que en taza presentan acidez media y cuerpo y aroma correctos. El subgrupo de cafés de El General se caracteriza por su sabor dulce. Todos los M.H.B son de maduración temprana. Areas de producción: El General, Sabalito, Río Negro, Campos, Agua Buena, Cañas Gordas y San Vito.

**High Grown Atlantic (H.G.A):** Corresponde a los cafés cultivados en la vertiente Atlán-



tica y el Valle Central Oriental a alturas de entre 900 y 1.200 m. Son granos de maduración media, del tipo duro y de buen tamaño. Aunque de taza con menor cuerpo y aroma que la de los cafés de la meseta, los M.H.B son los mejores tipos de la vertiente atlántica. Areas de producción: Orosi, Palomo, Ujarrás, Cachí, Santiago, Juan Viñas, Aquiares, zonas del norte de Turrialba

**Medium Grown Atlantic (M.G.A):** Esta categoría reúne a los cafés cultivados en la Vertiente Atlántica y el Valle Central a alturas de entre 600 y 900 m. Crecen en zonas con estaciones húmedas muy prolongadas. Su grano es de menor dureza que los M.H.B y presentan fisuras algo abiertas y condiciones limitadas de acidez, cuerpo y aroma. Areas de pro-

ducción: valle de Turrialba, Sarapiquí, regiones de Cimarrón de Peralta.

**Low Grown Atlantic (L.G.A):** Son los café cultivados en la vertiente Atlántica a alturas de entre 200 y 600 m. Los granos son blandos y suelen tener las fisuras bastante abiertas. El aroma, cuerpo y acidez son regulares. Areas de producción: zonas bajas de San Carlos y Sarapiquí.

**Pacífico (P):** Cafés de la vertiente del Pacífico, cultivados entre 300 y 1000 m.

Los cafés de esta categoría presentan granos pequeños y duros. Algunos, en taza, son ricos en cuerpo y aroma. Areas de producción: todas las parte del Pacífico Norte comprendida entre las provincias de Alajuela, Guanacaste y Puntarenas.



## Zonas cafeteras costarricenses

Más del 70% de la producción de café de Costa Rica se concentra en tierras altas, situadas entre 1.000 y 1.700 metros. En estas altitudes la temperatura fluctúa entre los 17° y los 23°. La luz solar es estable, la precipitación pluvial óptima, alrededor de 2.000 mm por año, y las estaciones secas y húmedas están muy bien definidas, hecho que favorece el desarrollo de los cafetos, de los cuales se obtiene, por general, un alto rendimiento en granos de un grado de cafeína suave y buenas propiedades organolépticas.

Hoy en día se contabilizan alrededor de 74.000 productores, repartidos en 130.000 granjas -la mayoría de menos de 14 hectáreas de superficie- las cuales produjeron la pasada temporada 1999-2000, 2,7 millones de sacos de 60 kilos.

El Instituto del Café de Costa Rica reconoce oficialmente siete calidades cafeteras:

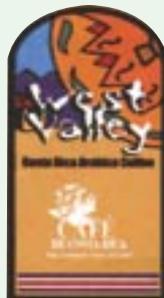
### Valle Occidental:

**Clasificación:** GHB / SHB

**Localización geográfica:** Los GHB en la vertiente del Pacífico, Valle Central Occidental; los SHB en naranjo San Ramón y Palmares

**Grano:** Color azul verdoso, forma plana, tamaño grande, apariencia pulida, duro

**Taza:** Acidez normal, buen cuerpo y buen aroma



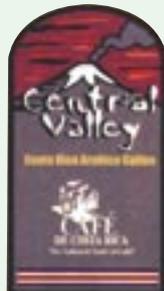
### Valle Central:

**Clasificación:** SHB

**Localización geográfica:** Vertiente del Pacífico, zona de los volcanes Poas, Barva e Irazú

**Grano:** color azul verdoso, forma plana, tamaño grande, apariencia buena, duro

**Taza:** acidez alta, buen cuerpo y buen aroma



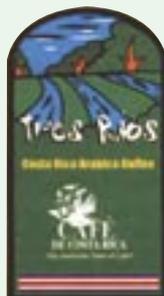
### Tres Ríos

**Clasificación:** SHB

**Localización geográfica:** Vertiente atlántica y Valle central oriental

**Grano:** color azulado, forma plana, tamaño grande, buena apariencia, muy duro

**Taza:** acidez muy fina, cuerpo muy bueno, aroma muy bueno. Los mejores, sabor cítrico



## Distribución de firmas beneficiadoras por regiones cafeteras (Cosecha 1999-2000)

Región	Firmas beneficiadoras	%
Valle Central	40	42,55
Turrialba-Juan Viña-Orosi	17	18,09
San Carlos-Sarapiquí	1	1,06
El General	4	4,26
Coto Brus	8	8,51
Atenas-Palmichal-Puriscal	5	5,32
Los Santos	11	11,70
Guanacaste	8	8,51

Fuente: ICAFE

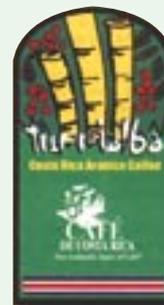
### Turrialba

**Clasificación:** MGA

**Localización geográfica:** Vertiente Atlántica, Valle Central Oriental

**Grano:** color verde, forma plana y ancha, tamaño grande, apariencia buena, duro

**Taza:** acidez normal, poco cuerpo y poco aroma



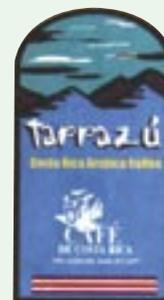
### Tarrazú

**Clasificación:** SHB

**Localización geográfica:** Vertiente del Pacífico

**Grano:** color azulado, forma plana, tamaño grande, buena apariencia, muy duro

**Taza:** acidez alta y fina, buen cuerpo y aroma intenso



### Orosi

**Clasificación:** HGA

**Localización geográfica:** Vertiente Atlántica y Valle Central

**Grano:** color azul verdoso, forma plana y larga, tamaño muy grande, apariencia buena, bastante duro

**Taza:** buena acidez, cuerpo y poco aroma



### Brunca

**Clasificación:** M.H.B

**Localización geográfica:** Vertiente Pacífico Sur

**Grano:** color verde, forma plana, tamaño mediano, buena apariencia, levemente duro

**Taza:** buena acidez, cuerpo y aroma normal



## Estructura del sector cafetero

La industria del café en Costa Rica está conformada básicamente por tres sectores: productores, beneficiadores y exportadores. Cada uno de ellos son regulados por diferentes disposiciones gubernamentales y sometidos a estrictos controles de calidad.

### **Sector productor**

Según los datos del Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE), en la cosecha 1999-2000 habían registrados en el país, 73.707 productores, cada uno de los cuales cultiva una media de 14 hectáreas de terreno. Esta limitación de terreno, condiciona irremediamente la producción de cada uno de los productores, buena parte de los cuales, 90,15%, no llega a las 100 fanegas de producción por temporada (4.600 kg.). Estas cifras,

sin embargo, y analizadas bajo el prisma de la globalidad son muy importantes. La temporada pasada, sin ir más lejos, la cantidad total de café entregada por todos estos pequeños productores representó el 38,18% del total del café producido en el país.

Estos productores monopolizan buena parte de los cultivos de café de Costa Rica. Por provincias, San José concentra el índice más altos de caficultores, concretamente el 41% del total, mientras que el resto se reparte entre Alajuela, 26% y las demás zonas. La mayoría trabajan bajo las directrices de fructíferas cooperativas, entidades a través de las cuales los caficultores logran interesantes ventajas, no solo para sus cultivos, sino también para comprar comestibles, maquinaria, utensilios,... Así mismo, ser miembro de una cooperativa otorga determinadas preferencias en el momento de solicitar préstamos y créditos. Para la mayoría de los agricultores, además, las cooperativas, son los únicos



escudos protectores que tienen en contra del colapso de los precios del café en el mercado internacional, mientras que para el resto de la población representan una importante plataforma para la promoción de programas de salud y vivienda.

El trabajo de los productores se restringe a cuidar y recolectar el café que entregan, siempre en estado de cereza, a los centros de acopio (recibidores) -2.434 centros en este momento-. Esta entrega está regulada por la ley, y debe realizarse inmediatamente, plazo máximo de 24 horas, después de haberse recogido los granos.

#### Sector beneficiador

Las firmas beneficiadoras, en Costa Rica, 94 en total, son las encargadas de transformar el café entregado por los recibidores. Estas plantas, distribuidas por toda el área cafetalera nacional, para poder operar deben estar inscritas en el registro de ICAFE y sujetarse a la legislación vigente.

En Costa Rica se contabilizan actualmente cerca de un centenar de beneficios -26 actúan en régimen de cooperativa y 68 como empresa-, la mayoría de los cuales trabajan bajo estrictas normas de beneficiado "ecológico".

#### Sector exportador

Como ya se ha indicado anteriormente en este mismo artículo, el café es el producto costarricense que más se exporta al extranjero. Del total de la cosecha 99-00, 3.535.490 quintales\*, 3.036.436 quintales fueron vendidos al exterior, a través de las 47 firmas exportadoras que operan en el país. Los principales destinos de este café fueron, por orden de importancia de venta, Estados Unidos (853 mil quintales), Alemania (517 mil quintales, Italia (235 mil quintales) y Japón (158 mil quintales)

Estas exportaciones representaron para Costa Rica unos ingresos de alrededor 281 millones de dólares, una cantidad sensiblemente inferior a la de años anteriores (un 30% menos que en 1998) y totalmente condicionada a la situación del mercado internacional.

### Principales compradores del café costarricense (en miles de quintales)

País	1998-99	1999-2000
EUA	878,48	853,92
Alemania	356,71	517,98
Italia	219,54	235,54
Japón	91,45	158,05
Finlandia	152,76	139,10

### El consumo interno

Actualmente, Costa Rica, destina alrededor del 12% de la producción nacional para el consumo interno (393.776 quintales). A diferencia de lo que sucede en otros muchos países productores, los costarricenses se confiesan buenos amantes del café, y prueba de ello es que desde ya hace muchos años ostentan el segundo consumo per cápita más alto de Sudamérica, concretamente, 5,4 kg./persona/año, justo por debajo de Brasil.

Sin duda, este consumo se ha visto favorecido por la liberalización, desde octubre de 1992, de la comercialización del café para el consumo nacional. Desde aquella fecha, los beneficios pueden vender libremente el producto, tanto a los torrefactores como a los comerciantes inscritos en ICAFE. El único condicionante que deben cumplir es la reserva simbólica de una cuota mínima -en las últimas cosechas un 1%- para el mercado local.

En la cosecha 1999-2000, el 63% del café destinado para el consumo costarricense fue adquirido directamente por los comerciantes, mientras que el resto se lo repartieron entre los torrefactores, 35%, y los propios beneficios, 2%.

### Cosecha 2000-2001

Según las predicciones de ICAFE a fecha de junio del 2000, la cosecha 2000-2001 se proyecta en 3.175.605 quintales, un 12% más baja que el año anterior. El motivo de este descenso se atribuye a la bianualidad del cultivo y a que la cosecha anterior fue una de las más altas de los últimos años.

**Susanna Cuadras**

Fuente: Reportaje elaborado con datos facilitados por ICAFE y otras entidades y empresas relacionadas con el Café de Costa Rica

