

GOBIERNO DE PUERTO RICO

16^{ta} Asamblea
Legislativa

3^{ra} Sesión
Ordinaria

SENADO DE PUERTO RICO

P. del S. 1430

22 de febrero de 2010

Presentado por el señor *Berdiel Rivera*

Referido a la Comisión de Agricultura

LEY

Para enmendar el inciso a(5) de la Sección 2-A, y para adicionar las Secciones 2-C y 2-D a la Ley Núm. 60 del 19 de junio de 1964, según enmendada, con el propósito de ordenar al Departamento de Agricultura que identifique, destine y proteja los terrenos de producción de café fino o “gourmet” que por su caracterización geográfica o indicadores geográficos basado en procedimientos metódicos que definan su perfil distintivo de sabor y calidad única, puedan asegurar una relación directa entre origen-calidad de café y emitir una certificación oficial para que se utilice como estrategia de promoción, mercadeo y credibilidad internacional del café gourmet de Puerto Rico para exportación.

EXPOSICION DE MOTIVOS

La exportación de café de Puerto Rico fue un renglón importante en el desarrollo económico de la isla durante el periodo colonial español que comprende del siglo XVI al XIX. Durante el siglo XIX la exportación de café al mercado europeo alcanzó su nivel de mayor desarrollo. Datos históricos reseñan que durante el siglo XIX Puerto Rico era el sexto mayor productor de café del mundo exportando 60 millones de libras de café a los más exigentes mercados mundiales. El café puertorriqueño representaba un estándar de excelencia en cuanto a producción, lo cual muchos países trataban de imitar. Esto provocaba que la calidad del café de la isla exhibiera un precio “premium” a través de toda Europa. Nuestro café se vendía en las cortes reales y lo consumían los reyes y reinas a través de toda Europa. El café de Puerto Rico también se consumía en el Vaticano y era disfrutado por el Papa.

En 1898 la Guerra Hispanoamericana entre España y Estados Unidos cambió el curso de la historia puertorriqueña al mismo tiempo tuvo un impacto significativo en la industria del café. Como parte de los resultados de la guerra, luego de 400 años de dominio español, Puerto Rico pasó a ser territorio de los Estados Unidos de América. La relación política comercial entre la isla y los Estados Unidos provocaron la pérdida del mercado Europeo, ya que se prohibió la entrada del café de Puerto Rico a las naciones Europeas. Además, EUA tenía un acuerdo a largo plazo con Brasil para la compra de café.

La primera mitad del siglo XX representó una época difícil, para la industria del café en Puerto Rico debido a nuevas iniciativas de desarrollo económico y a fenómenos atmosféricos. Fomentada por corporaciones estadounidenses, la industria de la caña de azúcar comenzó a desarrollarse de forma prioritaria en la primera mitad del siglo XX.

Durante la segunda mitad del siglo XX, la economía de Puerto Rico pasaba por un proceso de transición de una economía básicamente agrícola a una con énfasis en el sector de la manufactura. La iniciativa de desarrollo económico “manos a la obra” iniciada en la década de 1950 fomentó el establecimiento en la isla de compañías de manufacturas farmacéuticas, de textiles, de electrónica y de turismo, entre otros. El énfasis en el desarrollo industrial colocó en un segundo plano el sector agrícola y consecuentemente a la empresa del café.

A finales de la década de los 80 se comienza a retomar el mercado de exportación de café de Puerto Rico. Se inicia en esta década la exportación de café de alta calidad a Japón introduciendo el Café Alto Grande® Súper Premium. En ese momento histórico este café excede los requisitos japoneses, los cuales son extremadamente estrictos y considerados más exigentes que los estándares internacionales. La introducción del café de la isla a Japón, revive un pasado de prestigio durante el cual nuestro café fue el favorito en el Vaticano y gozaba de una excelente reputación en Europa. Sin duda alguna, la aceptación del café por parte del mercado japonés ha abierto puertas para venderlo a otros países.

Los cafés de Puerto Rico han sido consumidos en un gran número de países alrededor del mundo. Los mejores catadores, vendedores al detal, *chefs* de Italia, Japón, Alaska entre otros países, han catalogado nuestro café como uno de los mejores cafés del mundo. Además, fue considerado como el café del Vaticano y el de los reyes europeos en el siglo XIX. El café de Puerto Rico es reconocido a nivel mundial y se le han otorgado premios de excelencia y prestigio.

La presencia en el mercado de exportación de cafés de Puerto Rico ha aumentado en la década del 1990. Cafés especiales como Yauco Selecto y Café Encantos, entre otros, han logrado con éxito incursionar en estos mercados aunque con presencia limitada. La entrada en el mercado de exportación de cafés abre una ventana de oportunidad para la industria cafetalera y posiblemente la única alternativa para poder mantener la producción local a largo plazo. El siglo XXI ha comenzado con iniciativas que apuntan a la retoma del mercado de exportación.

Para lograr establecer nuevamente una industria cafetalera enfocada en la exportación de café de alta calidad, es necesario cumplir con estrictos procesos que garanticen una calidad única y constante logrando mantener credibilidad a nivel internacional. Ejemplos exitosos en el mundo cafetalero que han mostrado esa calidad y credibilidad de buen café son el Kona Coffee de Hawaii, el Blue Mountain Coffee de Jamaica y el Antigua de Guatemala.

Los tipos de café especiales en todos los países del mundo se establecen mediante una clasificación que responde principalmente a criterios geográficos, asumiendo una relación directa origen-calidad sensorial fundamentada en la fama de las zonas. La falta de caracterización sistemática, indispensable en el establecimiento de un sistema de control que permita garantizar la calidad, puede dar paso al descrédito y consecuente desprestigio de la calidad del café puertorriqueño y su potencial entrada a los mejores mercados de café del mundo.

Según innumerables estudios, la calidad del café depende de muchos factores, entre los cuales se encuentran variedad, suelo, clima, prácticas de producción, practicas de cosecha-post cosecha, y torrefacción. Tanto la altitud como la variedad tienen una influencia diferencial sobre la calidad del café. Para todas las variedades, el aumento de la calidad está asociado con la lentitud de la madurez del grano, debido a la reducción de la temperatura ambiental con el incremento de la altitud. Otros estudios confirman la influencia de múltiples factores, entre los cuales se incluyen altitud, pluviometría, acidez del suelo, sombra, productividad y granulometría.

Se hace imprescindible que nuestro café tenga un reconocimiento especial de acuerdo a las características de la zona donde se produce y que estas características únicas puedan ser protegidas para garantizar al consumidor el consumo constante de esa calidad. Es por esto que alrededor del mundo se buscan los cafés más finos y de calidad de un país de origen, conocidos como de origen único “single origin coffee”. Cada café de un sólo origen es seleccionado cuidadosamente por su perfil distintivo de sabor de la región.

Los atributos de la calidad del café de Puerto Rico constituyen la base para definir la estrategia de promoción uniforme, mercadeo y también el itinerario de las prácticas agrícolas a realizarse para permitir expresar el máximo potencial de la calidad de nuestro café.

Estas decisiones estratégicas orientaran al Departamento de Agricultura hacia el fomento de certificaciones de origen (indicaciones geográficas únicas de la zona donde se produce el café) o bien a la creación de certificaciones de calidad. Esto le dará credibilidad internacional al café especial para exportación y a su revalorización y mejor distribución de los ingresos entre todos los componentes del sector productor de café.

Consciente de esta necesidad, la Asamblea Legislativa de Puerto Rico reconoce la importancia de establecer las condiciones de competencia en igualdad de condiciones a otros países productores de café para que la industria cafetalera puertorriqueña pueda penetrar en los mercados de mejor remuneración y de calidad superior del mundo.

DECRETASE POR LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE PUERTO RICO:

1 Artículo 1. – Se enmienda el inciso a (5) de la Sección 2-A. – Queda prohibido mercadear
 2 dentro o fuera de Puerto Rico café rotulado como café 'Fino' o 'Specialty', como nombres
 3 primarios, y 'Gourmet', 'Especial' 'State' como nombres secundarios, o con cualquier otro
 4 nombre que en un futuro se generalice y cuyo significado sea similar o equivalente a éstos, a
 5 menos que se cumpla con las condiciones y especificaciones que se describen a continuación:

6 (a) Clase 1

7 (1)...

8 (5) Contenido de Humedad: De nueve (9) **[a trece (13)]** *doce (12) por ciento.*

9 Artículo 2.-Se adicionan las Secciones 2-C y 2-D a la Ley Núm. 60 del 19 de junio de 1964,
 10 según enmendada, para que se lean de la siguiente manera:

11 Sección 2-C. - Se ordena al Departamento de Agricultura a que identifique,
 12 destine y proteja los terrenos de producción de café fino
 13 o “gourmet” que por su caracterización geográfica o

1 indicadores geográficos basado en procedimientos
2 metódicos que definan su perfil distintivo de sabor y
3 calidad única, puedan asegurar una relación directa entre
4 origen-calidad de café.

5 Sección 2-D. - El Departamento de Agricultura emitirá Certificaciones de Origen
6 que establezca a través de procedimientos metódicos, una
7 relación directa entre origen-calidad como estrategia de
8 promoción y credibilidad internacional del café de Puerto
9 Rico para exportación. El Departamento de Agricultura
10 podrá utilizar el asesoramiento pericial necesario y
11 disponible en el sector académico, público o privado que
12 estime necesario para la consecución de los estudios que
13 en esta ley se ordenan.

14 Artículo 2.-Esta Ley comenzará a regir inmediatamente después de su aprobación.