

REGLAMENTO No. 819-02, DE FECHA 14 DE OCTUBRE DE 2002, SOBRE LA RECOLECCION, EL BENEFICIADO, LA CLASIFICACION, LA EXPORTACION Y LA INDUSTRIALIZACION DEL CAFE ¹³

HIPOLITO MEJIA

Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 819-02

VISTA: La Ley No. 79-00, de fecha 25 de septiembre de 2000, que crea el Consejo Dominicano del Café (CODOCAFE);

VISTAS: Las recomendaciones de la Junta Directiva de la entidad supracitada;

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el Artículo 55 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

REGLAMENTO SOBRE LA RECOLECCION, EL BENEFICIADO, LA CLASIFICACION, LA EXPORTACION Y LA INDUSTRIALIZACION DEL CAFE

Artículo 1.- Se regula, conforme a lo que se establecerá más adelante, la recolección, el beneficiado, el almacenamiento, el envasado y la exportación del café, así como su industrialización, tanto para la exportación como para fines de consumo interno.

¹³ Este reglamento, recomendado al Poder Ejecutivo por la Junta Directiva del CODOCAFE, sustituyó los Reglamentos Nos. 7107 y 1148, d/f 18/9/61 y 13/7/64, respectivamente, y el Decreto No.1629, d/f 30/12/43.

Artículo 2.- El Consejo Dominicano del Café (CODOCAFE) queda encargado de elaborar un registro nacional de productores, beneficiadores, procesadores y exportadores de café, con la finalidad de tener al día informaciones confiables sobre la actividad cafetera necesarias para la adopción de decisiones y para el establecimiento de políticas de desarrollo de este sub-sector.

Artículo 3.- A los fines del presente Reglamento:

- a) Por AÑO CAFETERO, se entenderá el período de doce (12) meses comprendido entre el 1ero. de octubre y el 30 de septiembre, inclusive;
- b) Por BENEFICIADOR, se entenderá toda persona física o moral que se dedique a efectuar en todo o en parte el proceso de beneficiado del café;
- c) Por CAFE, se entenderá la cereza y el grano del cafeto, ya sea en pergamino, verde o tostado, e incluye el café molido, descafeinado, líquido y soluble. Para cualquier otra definición se tomarán como referencia las establecidas en el Convenio Internacional del Café;
- d) Por CAFE MADURO (UVA), se entenderá el fruto completo del cafeto, que habiendo terminado su desarrollo fisiológico tiene abundante mucílago y pulpa de color rojo, o amarillo en algunas variedades;
- e) Por CAFE ORO, se entenderá el endospermo del fruto del cafeto que corresponde al llamado “café verde” en el mercado internacional;
- f) Por CAFE PERGAMINO, se entenderá el endospermo del fruto del cafeto, cubierto por el endocarpio desprovisto de mucílago;
- g) Por CAFE PILADO, se entenderá el endospermo del fruto del cafeto, desprovisto del endocarpio;

- h) Por CODOCAFE, se entenderá el Consejo Dominicano del Café creado por la Ley No. 79-00, de fecha 25 de septiembre de 2000, o cualquier otro instrumento legal que lo derogue o modifique;
- i) Por DIRECTOR EJECUTIVO, se entenderá el Director Ejecutivo del Consejo Dominicano del Café;
- j) Por EXPORTADOR, se entenderá toda aquella persona física o jurídica que se dedique a la exportación de café;
- k) Por INDUSTRIAL, se entenderá toda aquella persona física o jurídica que se dedique en todo o en parte al proceso de industrialización del café, ya sea para la exportación o para el mercado interno;
- l) Por JUNTA DIRECTIVA, se entenderá la Junta Directiva del Consejo Dominicano del Café;
- m) Por OIC, se entenderá la Organización Internacional del Café;
- n) Por PRODUCTOR, se entenderá toda aquella persona física o jurídica que se dedique al cultivo del café con fines de explotación comercial;
- o) Por TRILLA, se entenderá el subproducto resultante del tratamiento (proceso) del trillado, sea éste mecánico, electrónico o manual.

RECOLECTA DEL CAFE

Artículo 4.- La recolecta del café se hará cuando los granos estén completamente maduros, con un color cereza uniforme, permitiéndose como excepción no más del dos por ciento (2%) de granos verdes.

Artículo 5.- En todas las operaciones comerciales en relación con el café que se realicen en el país, tanto en las ciudades como en los campos, y en las cuales no se usen medidas de peso sino medidas de capacidad o volumen, estas medidas

deberán ser siempre la “caja”, la “media caja” y el “cajón”, no pudiendo usarse legalmente medidas distintas de éstas.

Artículo 6.- Las medidas de capacidad previstas en el artículo anterior tendrán las dimensiones que se describen a continuación:

- a) La “caja”, con 19 pulgadas de longitud, 9.5 pulgadas de ancho y 14 pulgadas de profundidad, es decir, 1.46 pies cúbicos de volumen.
- b) La “media caja” o “lata”, con 9.5 pulgadas de longitud, 9.5 pulgadas de ancho y 14 pulgadas de profundidad, es decir, 0.73 pies cúbicos de volumen.
- c) El “cajón”, con 14 pulgadas de longitud, 7 pulgadas de ancho y 4.3 pulgadas de profundidad, es decir, 0.24 pies cúbicos de volumen.

Párrafo I. Cien (100) libras de café pilado sin trillar (45.36 kilos) son la resultante, en promedio, de nueve (9) cajas, diez y ocho (18) medias cajas o cincuenta y cuatro (54) cajones de café uva.

Párrafo II. Tres (3) cajas más cuatro (4) cajones de café pergamino seco dan como resultado, en promedio, cien (100) libras de café pilado sin trillar.

BENEFICIADO DEL CAFE

Artículo 7.- Toda persona física o moral que beneficiare café deberá solicitar y obtener autorización escrita del CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE (CODOCAFE).

Párrafo I. La autorización se concederá libre de gastos.

Párrafo II. Si una persona física o moral tuviere más de una instalación o beneficio, deberá proveerse de igual número de autorizaciones.

Párrafo III. Para la obtención de la autorización, el interesado deberá depositar una solicitud en el CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE (CODOCAFE), mediante un formulario diseñado por esta institución.

Párrafo IV. La autorización para beneficiar café se negará o cancelará, cuando a juicio técnico del CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE (CODOCAFE), las especificaciones o condiciones de la instalación no garanticen la elaboración de café de buena calidad, o contravengan las disposiciones legales de protección al medio ambiente y los recursos naturales. Antes de expedir una autorización, el CODOCAFE realizará un experticio en la instalación indicada por el solicitante con la finalidad de verificar la exactitud o veracidad de las informaciones suministradas por éste.

Artículo 8.- Queda establecido que el proceso de beneficiado del café deberá efectuarse con apego absoluto a las normas legales de protección de la salud pública y el medio ambiente, a través de una gestión ambientalmente adecuada de las aguas residuales y demás desechos del proceso.

Artículo 9.- El equipo para el despulpado del café deberá estar en buenas condiciones, para evitar que “pique”, “pele”, “machaque” o “parta” granos al despulpar o deje pasar pulpa junto con los granos.

Artículo 10.- El café destinado al despulpado deberá estar libre de tierra, piedras, hojas, tallos o cualquier otra materia

extraña que pueda influir desfavorablemente en la buena calidad del café.

Artículo 11.- El agua a usar en la despulpadora y para el lavado del café, deberá ser dulce, limpia, inodora y de pH neutro.

Artículo 12.- El despulpado del café deberá realizarse a más tardar **diez (10:00) horas**, después de haber sido recolectado, a fin de evitar fermentaciones perjudiciales.

Párrafo. Cuando por causa de fuerza mayor no se pudiere despulpar el café en el período de tiempo establecido, se beneficiará separado del café de buena calidad.

Artículo 13.- La fermentación del mucílago del café deberá hacerse en tina de cemento, madera (libre de olor y sabor), fibra de vidrio o cualquier otro material que no afecte la calidad de éste, y que esté completamente limpia y exenta de materias extrañas. Dicha fermentación se considerará completa cuando el grano, al ser presionado entre los dedos, suelte con facilidad el mucílago o baba.

Párrafo I. La fermentación se hará disponiendo el café en capas uniformes que tengan igual espesor en todos los sitios.

Párrafo II. Al fermentar el mucílago del café, no se mezclará café despulpado en distintas oportunidades, sino que cada partida se fermentará por separado.

Párrafo III. Si se tratase de un beneficiado ecológico, se obvia el proceso de fermentación.

Artículo 14.- El lavado del café se realizará en tinas de cemento, madera (libre de olor y sabor), fibra de vidrio o cualquier otro material que no afecte su calidad.

Párrafo. Se lavará el café removiéndolo continuamente, con suficiente agua limpia, y repitiendo la operación cuantas veces sea necesario, hasta que se elimine el mucílago o baba. Después de lavado el café, debe dejarse escurrir antes de iniciar el secado.

Artículo 15.- El secado del café se realizará a **pleno sol**, o en secadora mecánica, tan pronto se haya escurrido. Si el secado es al sol, deberá esparcirse en los secaderos en capas finas de una pulgada y media (1½') de espesor como máximo, y moverse periódicamente tantos días como fuese necesario, hasta que la humedad se reduzca al doce por ciento (12%).

Artículo 16.- No se permitirá entrojar o apilar café en ningún estado, excepto cuando esté completamente seco (12% de humedad), y en almacenes o depósitos con piso de cemento, madera (libre de olor y sabor) o cualquier otro material apropiado, bien aireados y protegidos de toda humedad.

Artículo 17.- El descascarado del café deberá realizarse cuando esté frío, esto es, a la temperatura ambiente.

Párrafo. El descascarado del café para fines de exportación sólo se permitirá en descascaradoras mecánicas, y cuando éste tenga un grado de humedad que no exceda al doce por ciento (12%).

Artículo 18.- El trillado es la operación que consiste en separar de los granos buenos aquellos que resulten defectuosos, tales como negros, bolas, rotos, picados,

manchados, así como también las materias extrañas. Si el trillado se realizare a mano, al marcarse los envases o sacos deberá indicarse: “**trillado a mano**”.

EXPORTACION DE CAFE

Artículo 19.- Toda persona física o moral que se dedique a la exportación de café deberá proveerse de autorización escrita que expedirá el CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE (CODOCAFE).

Párrafo I. La autorización se concederá libre de gastos.

Párrafo II. Para la obtención de la autorización, el interesado deberá depositar una solicitud en el CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE (CODOCAFE), mediante un formulario diseñado por esta institución.

Párrafo III. La autorización para exportar café se negará o cancelará cuando se compruebe que la persona física o moral solicitante no cumple con las disposiciones legales vigentes sobre la materia.

Artículo 20.- Para fines de exportación se fijan los tipos de café siguientes:

CAFE LAVADO - BARAHONA
CAFE LAVADO - OCOA
CAFE LAVADO - AZUA
CAFE LAVADO - BANI
CAFE LAVADO - JUNCALITO (CIBAO - ALTURA)
CAFE LAVADO - CIBAO
CAFE - NATURAL
CAFE LAVADO - TRILLA

Párrafo. Cuando en cantidad comercial apreciable, que exceda el 3% de la producción nacional, surja café de otra procedencia, cuyas características sean diferentes a las de los tipos anteriormente señalados, la Junta Directiva del CODOCAFE podrá crear tantas denominaciones como tipos nuevos hubieren. ¹⁴

Artículo 21.- Salvo exportación a granel, el envasado del café deberá hacerse en sacos u otros recipientes nuevos y de buena calidad, libres de plagas y olores. Cuando el café para exportación sea envasado en sacos, éstos deberán ser de yute, sisal, fibras vegetales u otros materiales adecuados, y con peso de sesenta (60) kilos netos cada saco ¹⁵, debiendo ser marcados en la forma siguiente:

“PRODUCTO DE LA REPUBLICA DOMINICANA”

TIPO DE CAFE:

NUMERO DE LOTE:

**EXPORTADOR: (Y CUALQUIER OTRA
DENOMINACION COMERCIAL ESPECIAL
ADOPTADA POR LOS EXPORTADORES PARA
DETERMINADO TIPO DE CAFE)**

CODIGO OIC.

Párrafo I. Se establece un plazo de un (1) año a partir de la entrada en vigencia de este Reglamento, para que los exportadores de café agoten sus existencias de sacos de 75 kilos netos.

¹⁴ Hasta la fecha de publicación de este compendio la Junta Directiva de CODOCAFE no ha hecho uso de la facultad que posee para establecer nuevos tipos de cafés para fines de exportación.

¹⁵ Tradicionalmente la República Dominicana había utilizado los sacos de 75 kilos netos. Sin embargo la Organización Internacional del Café maneja sus estadísticas sobre la base de sacos de 60 kilos, por lo que CODOCAFE sugirió homogeneizar el envasado facilitando así el comercio internacional del café dominicano.

Párrafo II. Transcurrido el plazo anterior, sólo en casos excepcionales y debidamente justificados, el CODOCAFE podrá otorgar permisos especiales para efectuar exportaciones en sacos de peso neto distinto a los de 60 kilos.

Artículo 22.- Al formar las partidas para fines de exportación, los sacos deberán contener un café homogéneo, de una misma región y tipo, en lotes de no menos de veinticinco (25) sacos ni mayores de trescientos cincuenta (350).

Párrafo I. Queda terminantemente prohibido ligar café de distintas regiones cafetaleras.

Párrafo II. Cuando se traslade café de una región cafetera a otra, éste deberá ser beneficiado y marcado con su denominación real de origen.

Artículo 23.- Los exportadores de café, cada vez que tengan en Aduana o en depósitos controlados por la misma uno o más lotes listos para embarque, están en la obligación de notificar por lo menos dos (2) días hábiles antes del embarque, al Departamento de Comercialización del CODOCAFE, a fin de que se puedan realizar, previa toma de muestra, los análisis en el Laboratorio de Pruebas de la División de Control de Calidad y Catación.

Artículo 24.- Las muestras de cada lote, las cuales deben constar de por lo menos una libra y media (1½ lb.) de café, serán tomadas por el Inspector de Frutos en un diez por ciento (10%) como mínimo, de los sacos que forman cada lote.

Párrafo I. Para la toma de muestras, los lotes deberán estar colocados por separado dentro del furgón, en forma tal que el Inspector de Frutos tenga plena libertad de seleccionar al azar los sacos de los cuales tomará las muestras.

Párrafo II. Las muestras de cada lote serán remitidas inmediatamente por el Inspector de Frutos al Laboratorio de Pruebas de la División de Control de Calidad y Catación, para fines de prueba en la taza y efectuarse la clasificación correspondiente.

Párrafo III. El envase que contiene las muestras, deberá indicar claramente el nombre del exportador, el número de lote, procedencia, cantidad de sacos, puerto de embarque y su destino.

Artículo 25.- Después de analizada la muestra y dependiendo del resultado de la prueba, el CODOCAFE expedirá un Certificado de Inspección de Frutos indicando la clasificación de la misma.

Artículo 26.- Una parte de la muestra analizada, con copia del certificado expedido, será conservada en el archivo de muestras del Laboratorio durante un (1) año a partir de su recepción, para cualquier caso de reclamación o arbitraje.

Artículo 27.- El Laboratorio de Pruebas de la División de Control de Calidad y Catación clasificará el café, según sus resultados, en la forma siguiente:

No. 1.- Muy Bueno

No. 2.- Bueno

No. 3.- Aceptable (Standard)

No. 4.- Irregular (Para venta contra muestra)

No. 5.- Malo (No apto para la exportación)

Párrafo I. Se considera como No. 1, aquel café de altura con carácter completamente dulce (libre de malos sabores y olores).

Párrafo II. Se considera como No. 2, aquel café dulce, sin características especiales.

Párrafo III. Se considera como No. 3, aquel café que no es completamente dulce, pero que no se marcan en él definidos malos sabores u olores, o que sea irregular en la taza (una o dos tazas ligeramente malas, de las cinco de la prueba).

Párrafo IV. Se considera como No. 4, aquel café que contiene ligeros sabores y olores extraños (ligeramente mohoso o terroso e irregular en la taza).

Párrafo V. Se considera como No. 5, aquel café cuyo análisis muestre un definido sabor a tierra, moho o fermentación.

Artículo 28.- Los lotes que entran en la clasificación No. 4, deberán ser dejados en depósitos y bajo la custodia de la Aduana y del Inspector de Frutos del CODOCAFE, pudiendo solamente ser permitida su exportación cuando sea presentada, al Consejo Dominicano del Café, como institución reguladora, la documentación que justifique la venta de dicho lote contra muestra.

Artículo 29.- El original del Certificado del Laboratorio de Pruebas de la División de Control de Calidad y Catación, deberá formar parte integrante de la documentación de embarque y deberá hacerse constar en la factura comercial.

Artículo 30.- El café natural y la trilla serán embarcados, solamente contra muestras y permiso especial concedido por

el CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE, cuyos sacos deberán llevar la siguiente inscripción: “CAFE NATURAL” o “TRILLA”, según el caso.

Artículo 31.- El precio declarado de la trilla de café para fines de exportación, no podrá ser menor del cincuenta y cinco por ciento (55%) del precio fijado para el café en grano, de conformidad con el precio de cierre de la Bolsa del café, cacao y azúcar de New York el día anterior al registro.

Artículo 32.- El Consejo Dominicano del Café deberá determinar cada año cafetero, el volumen de trilla sujeto a la venta en el exterior, con la finalidad de garantizar el abastecimiento necesario de este artículo para el mercado interno.

Artículo 33.- Todas las ventas de café al exterior (incluyendo la trilla), deberán ser registradas en el CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE, de conformidad con el presente Reglamento.

CUERPO TECNICO DEL CODOCAFE

Artículo 34.- El cuerpo técnico dependiente del Consejo Dominicano del Café, tendrá entre sus funciones las siguientes:

- a) Vigilar constantemente los campos y zonas que le hayan sido asignados, y procurar que los productores, beneficiadores, industriales y exportadores de café cumplan estrictamente las normas contenidas en este Reglamento.
- b) Impedir en todo caso, el almacenamiento o entrojamiento del café e influir en los productores

para que éstos vendan su café en uva cuando no posean los medios necesarios para beneficiarlo adecuadamente.

- c) Monitorear las entradas de café en las factorías, comprobando que las partidas que se reciban no estén fermentadas, mohosas o mal lavadas. En caso de que éstas sean defectuosas, exigir que las mismas sean preparadas y vendidas como café natural, e impedir que sean mezcladas con café de alta calidad, debiendo rendir informes periódicos de cualesquiera de estas situaciones al CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE.
- d) Exigir de los agentes compradores de café, el cumplimiento estricto del presente Reglamento y vigilar para que en ningún almacén sea ligado café de una región con otra.

INDUSTRIALIZACION DEL CAFE

Artículo 35.- Toda persona física o moral que se dedique a la industrialización del café, deberá solicitar y obtener del CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE autorización escrita, la cual le será concedida libre de gastos.

Párrafo I. Para la obtención de dicha autorización el interesado deberá depositar en el CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE una solicitud, mediante un formulario diseñado por esta institución.

Párrafo II. Si una persona física o moral tuviere más de una instalación torrefactora, deberá procurarse igual número de autorizaciones.

Artículo 36.- La autorización para industrializar café se negará o cancelará, cuando a juicio técnico del CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE, las especificaciones o condiciones de la instalación no garanticen o no reúnan las condiciones requeridas para la elaboración de café de alta calidad. Antes de expedirse una autorización para tales fines, el CODOCAFE realizará un experticio en las instalaciones indicadas por el solicitante, con la finalidad de verificar la exactitud o veracidad de las informaciones suministradas por éste.

Artículo 37.- El café destinado a la torrefacción deberá estar libre de tierra o cualquier otra materia extraña que pueda influir desfavorablemente en su buena calidad.

Artículo 38.- Queda absolutamente prohibido usar en la torrefacción y molienda del café para fines de venta en el mercado interno o para la exportación, mezclas con otros productos sucedáneos, y en consecuencia, todo café industrializado deberá ser ciento por ciento café.

Artículo 39.- El envase de café molido, tanto para la venta en el mercado interno, así como para la exportación, deberá reunir condiciones tales que conserve todas las propiedades de su alta calidad y, además, deberá individualizarse por la marca de fábrica o comercial del producto, la cual será registrada en el CODOCAFE, a la vez que indicará la calidad del producto y el peso neto contenido en el envase.

Párrafo. El café tostado para la exportación deberá ser acompañado del correspondiente Certificado de Origen y de las certificaciones de calidad otorgadas por el CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE.¹⁶

¹⁶ Los Certificados de Origen tienen su base legal en el Convenio Internacional del Café.

Artículo 40.- El CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE, por intermedio del cuerpo técnico, comprobará periódicamente la forma de laborar de las distintas instalaciones, y podrá paralizar la producción si considera que no se están cumpliendo las disposiciones reglamentarias para producir un café de buena calidad, paralización que se prolongará hasta tanto sean corregidas las situaciones encontradas que la motivaron.

Artículo 41.- La Junta Directiva del CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE queda facultada para establecer un mecanismo viable, seguro y confiable para determinar la cantidad exacta de café que se consume anualmente en el mercado interno.

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 42.- Queda a cargo del CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE la realización periódica de inventarios de existencias a fin de disponer de informaciones confiables para la adopción de decisiones y la formulación de políticas de desarrollo del subsector cafetero.

Párrafo I. Por tratarse de un producto de alto interés nacional, todo poseedor de café tiene la obligación de permitir el acceso de los verificadores de CODOCAFE a sus instalaciones y almacenes, a fin de que puedan efectuar las labores de inventario de existencias de café de conformidad con este Reglamento.

Párrafo II. En caso de negativa por parte de un poseedor de café, en lo que respecta a permitir el acceso a sus instalaciones y almacenes de los verificadores de CODOCAFE, la Dirección Ejecutiva solicitará del Procurador

Fiscal correspondiente la autorización necesaria para disponer del auxilio de la fuerza pública en la realización del inventario, debiendo en este caso hacerse acompañar por un representante del Ministerio Público.

Artículo 43.- Queda a cargo del CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE cumplir y hacer cumplir las obligaciones contraídas por el Estado Dominicano en el seno de la OIC en virtud del Convenio Internacional del Café vigente a la fecha.

Artículo 44.- Se considerarán infracciones al presente Reglamento: cosechar, despulpar, fermentar, lavar, secar, trillar, almacenar, envasar, industrializar y exportar café sin llenar los requisitos establecidos en el mismo.

Artículo 45.- Las infracciones al presente Reglamento serán castigadas con penas de simple policía, de conformidad con las disposiciones del Libro Cuarto del Código Penal Dominicano.

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 46.- Queda a cargo del CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE y la Dirección General de Aduanas el cumplimiento de este Reglamento.

Artículo 47.- El presente Reglamento entrará en vigencia a los sesenta (60) días contados a partir de la fecha de su emisión por decreto del Poder Ejecutivo.

Artículo 48.- Este Reglamento deroga y sustituye todos aquellos reglamentos, decretos, ordenanzas o disposiciones que le sean contrarias.

DADO en la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, a los catorce (14) días del mes de octubre del año dos mil dos (2002), año 159 de la Independencia y 140 de la Restauración.

HIPOLITO MEJIA
