Reglamento No. 463, sobre conservación, mejoramiento y fomento de los cafetales del País.
(G. O. No. 7786, del 30 de diciembre de 1954)

*HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA*
*Presidente de la República Dominicana*

Número: 463

En ejercicio de la atribución que me confiere el inciso 3º del artículo 49 de la Constitución de la República;

VISTA la Ley No. 2700 del 28 del enero de 1951;

VISTO el Decreto No. 278 del 20 de octubre de 1954;

Dicto el siguiente

*REGLAMENTO:*

Sobre conservación, mejoramiento y fomento de los cafetales del país.

Art. 1.— Los dueños, arrendatarios, colonos, encargados o usufructuarios en cualquier calidad, de propiedades cultivadas de café, que para los fines de este reglamento se identificarán con el nombre genérico de caficultores, no podrán destruir plantaciones de café o partes de las mismas, sin causa justificada y sin la previa autorización escrita del Secretario de Estado de Agricultura, o del funcionario en quien él delegue esta función. La solicitud como la autorización estarán libres de impuestos.

Párrafo.— Las causas justificadas para destruir una plantación de café, son las siguientes: a) cuando fuere improductiva por estar cultivada en terreno inapropiado; b) por envejecimiento; c) por estar atacada la plantación por plaga o enfermedad que constituyan un peligro para las demás plantaciones vecinas; y d) por cualquier otro motivo, a juicio de la Secretaría de Estado de Agricultura.

Art. 2.— Los caficultores deberán mantener siempre los cafetales debidamente cultivados, libres de malas hierbas o de cualquier otra planta que entorpezcan el buen desarrollo y producción de los mismos.

Párrafo I.— Cuando un caficultor estuviese en incapacidad económica de acondicionar su propiedad para los fines previstos en este Reglamento, o sea el de poder mejorar, fomentar o conservar el cultivo del café, podrá dirigirse a la Secretaría de Estado de Agricultura en solicitud de los créditos necesarios y es-

ta si lo estima procedente gestionará la concesión del crédito solicitado.

Párrafo II.— El solicitante deberá justificar a qué título posee la propiedad agrícola, extensión de la misma, si tiene algún gravámen hipotecario, si los frutos están afectados por algún préstamo con garantía de ellos, y cuantos detalles sean procedentes para determinar las posibilidades del cumplimiento en el pago al Estado de los créditos que les fueren suministrados;

Párrafo III.— El beneficiario se obligará a considerar al Estado Dominicano en las obligaciones que contraiga frente a éste como un acreedor privilegiado en primer rango, a menos que éste no haya obtenido anteriormente de otros organismos oficiales, autónomos, semi-autónomos o de cualquier otra persona o entidad privada o particular créditos afectados con ese rango de privilegio con fecha cierta.

Art. 3.— Quedan obligados, asimismo, a sombrear con plantas adecuadas y permanentemente el café, tanto mientras se desarrollan los arbolitos, como después que se han desarrollado. Para el dsarrollo del café se utilizará sombra povisional de guineo, plátano y gandúl, u otra cualquiera que acepte la Secretaría de Estado de Agricultura. Para sombra definitiva se usarán plantas leguminosas, de preferencia Guama (Inga Vera); amapola (Eriythrina Micropteryx Poepp); Piñón Cubano (Gliricidia Sp.), u otra cualquiera que acepte la Secretaría de Estado de Agricultura.

La distancia a que deberán sembrarse las plantas para sombra, estará sujeta a las normas generales siguientes, tanto entre plantas, como entre hileras:

| | Distancia Mínima en piés | Distancia Máxima en piés. |
|---|---|---|
| Plátanos y guineos | 9 | 16 |
| Gandúl | 4.5 | 8 |
| Guama y amapola | 30 | 60 |
| Piñón Cubano | 15 | 30 |

Las plantas de sombra se mantendrán convenientemente podadas y entresacadas para proyectar sombra bien regulada.

Art. 4.— Los caficultores dispondrán las nuevas siembras o las resiembras que se hicieren en las plantaciones existentes, con

el método el "pilón", de preferencia con plantas levantadas en semilleros y viveros, de acuerdo con las prácticas modernas.

Art. 5.— Trazarán las nuevas siembras de café ordenadamente, formando líneas rectas o contorneadas de acuerdo con las curvas de nivel del terreno, cuando fuere necesaria esta última disposición para defender el suelo de la erosión, o construir terrazas individuales en cada tronco de cafeto.

La distancia para las plantas de café ya desarrolladas deberán ser de 9 piés como mínimo y 16 como máximo, de acuerdo con las condiciones del suelo y el clima donde esté la plantación, al criterio de la Secretaría de Estado de Agricultura. Los cafetales sembrados ya, serán distanciados convenientemente por medio de entresaque y poda.

Art. 6.— Quedan obligados, además, a mantener los cafetales podados, *entresacados y deshijados*, con operaciones anuales, después que pase la cosecha. El deshije, sin embargo, se haría en cualquier época del año y tantas veces como fuere necesario, para seleccionar los retoños que formarán las nuevas ramas, e impedir que éstos crezcan más de la cuenta en detrimento del vigor y productivadad de la planta. Practicar asimismo, el agobio en las plantas que lo requieran, en beneficio de la producción.

Art. 7.— Efectuarán el drenaje, cuando así lo requieran las condiciones del terreno, para evitar perjuicios a las plantaciones de café o de sombra.

Art. 8.— Ejercerán, de igual modo, estricto control de las enfermedades contagiosas de los cafetos o de los árboles de sombra, según el criterio técnico de la Secretaría de Estado de Agricultura, y adoptarán las medidas que recomendare dicha Secretaría para evitar el desarrollo de cualquier enfermedad que pudiere constituir un peligro, presente o futuro, a los cafetales de la República.

Art. 9.— Deberán mantener los caficultores, el más estricto control de las plagas de ratas, pájaros carpinteros y comején, u otra cualquiera que existiere o surgiere más tarde y que afectaren la producción, la calidad de la cosecha o a las plantas mismas.

Art. 10.— Renovarán los árboles de cafeto, o aquellos utilizados para el sombreado del cafetal, cuando estuvieren muy viejos o improductivos, o por alguna otra causa, de acuerdo con el criterio técnico de la Secretaría de Estado de Agricultura. Así

mismo, resembrarán los "claros" o "manchas" que hubieren sin café en los cafetales, siempre y cuando las condiciones del terreno en esos sitios fueren apropiados para este cultivo.

Art. 11.— Es obligación de los caficultores, además, crear y mantener caminos internos para las necesidades de la plantación y especialmente para el transporte del café, a fin de no perjudicar las plantas con el tránsito de vehículos y animales por entre ellos.

Art. 12.— Cosecharán el café sólo cuando esté completamente maduro, desprendiendo los granos con cuidado para evitar lastimaduras en las ramas, no pudiendo, en cambio, cosechar granos verdes que estén juntos a los maduros o desprender hojas sin necesidad.

Párrafo.— En la última "pasa" o "corte", sin embargo, se podrá cosechar el café en estado no maduro (verde), pero los granos deben estar completamente desarrollados, y se destinarán a producir café corriente.

Art. 13.— Se proveerán de instalaciones adecuadas para despulpar, lavar, fermentar, secar y almacenar el café cosechado en la finca, exonerándose de esta obligación a los consecheros que prueben que venden su café en "uva" a personas que dispongan de estas instalaciones, siempre que el transporte del café "uva" se haga con regularidad ininterrumpida de la finca del cosechero al sitio de beneficio.

El despulpado se hará en despulpadora sin defecto y bien regulada para evitar perjuicio al grano o a la calidad de éste, y tanto el despulpado como el lavado se harán con agua limpia é inodora, que no perjudique la calidad del grano.

Art. 14.— Deberán obtener autorización de la Secretaría de Estado de Agricultura para beneficiar café; para el efecto, cada año, a más tardar en julio, deberán solicitar el permiso correspondiente, por escrito, a dicha Secretaría de Estado, indicando en la solicitud los siguientes asuntos:

a) Nombre de la persona física o moral del dueño o gerente de la instalación;
b) Paraje, Sección, Distrito Municipal o común y Provincia donde vaya a funcionar la instalasión; y
c) Cantidad de agua que dispondrá para despulpar, indicando la cantidad en litros por segundo; marca de la despulpadora, y capacidad de la misma, en quintales de café

seco por hora; material y capacidad de la tina de lavar; material y capacidad en metros cuadrados del secadero; capacidad en quintales de café seco de las secadoras mecánica; marca y capacidad de las descacaradoras; marca, y capacidad de las trilldoras, y de cualquier otro aparato disponible en la factoría; capacidad del almacén o granero, indicando largo, ancho y alto del mismo.

La autorización sera válida por un año, y deberá colocarse en lugar visible y de fácil acceso en la factoría.

Art. 15.— Despulparán el café dentro de las 12 horas después de cosechado.

Art. 16.— La fermentación del café la harán tan pronto como se despulpe, sin mezclar lotes de distintas tandas de despulpado, y en pilas uniformes con igualdad de espesor para conseguir una fermentación pareja. La duración de la fermentación será de 12 horas como mínimo en lugares bajos y calientes, y de 18 horas en los sitios altos y frios.

Art. 17.— El lavado del café tendrá efecto después de fermentado, con agua limpia é inodora, para quitarle el mucílago o adherencia mucilaguinosa, tanto como fuere necesario.

Art. 18.— Lavarán la tina de fermentación antes de echar nuevamente café para fermentar.

Art. 19.— Sacarán el café tan pronto como se lave y escurra, en secaderos adecuados, nunca en contacto directo con la tierra.

El secado se hará en capas finas, 2 pulgadas como máximo, moviéndolas repetidas veces con cuidado para que seque parejo. No se debe mezclar café con grados distintos de desecación.

Art. 20.— Se permite almacenar café en pergamino, sólo cuando esté bien seco, en capas finas, moviéndolo oportunamente para evitar que se caliente por fermentación y adquiera moho y mal olor. El almacenamiento sólo podrá efectuarse en sitio bien ventilado y libre de humedad.

Art. 21.— No mezclarán café en pergamino o descascarado de calidad distintas, ni podrán mezclarlo con tierra, piedra, pulpa de café, hojarasca, o cualquier materia extraña, en detrimento de la calidad del grano.

Art. 22.— Los caficultores, finalmente, impedirán la vagancia o incursión de animales en los cafetales que pueda perjudicar las plantas de café o de sombra, tales como cerdos, vacas, caballos, chivos, etc., y cumplirán cualquier otra disposi-

ción de la Secretaría de Estado de Agricultura encaminada a los mismos fines de conservación, mejoramiento y fomento de los cafetales del país.

Art. 23.— Todas las disposiciones establecidas en los Arts. 13 y siguientes hasta el 21 inclusive, serán obligatorias también para toda persona física o moral que beneficie o manipule café, aun cuando no fuese caficultor.

Art. 24.— El presente Reglamento deroga y sustituye cualquier otra disposición reglamentaria o departamental que le sea contraria.

Art. 25.— Cualquier violación a las disposiciones contenidas en este Reglamento, será sancionada con las penas previstas en la Ley No. 2700 del 28 de enero de 1951.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito de Santo Domingo, Capital de la República Dominicana, a los dieciocho días del mes de diciembre del año mil novecientos cincuenta y cuatro, años 111º de la Independencia, 92º de la Restauración y 25º de la Era de Trujillo.

*HECTOR B. TRUJILLO MOLINA.*

---

Reglamento No. 464, sobre conservación, mejoramiento y fomento de los cacaotales del país.
(G. O. No. 7778, del 30 de diciembre de 1954)

*HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA*
*Presidente de la República Dominicana*

Número: 464

En ejercicio de la atribución que me confiere el inciso 3º del artículo 49 de la Constitución de la República;

Vista la Ley No. 2700 del 28 de enero de 1951;

Visto el Decreto No. 278 del 20 de octubre de 1954;

Dicto el siguiente

## REGLAMENTO

Sobre conservación, mejoramiento y fomento de los cacaotales del país.

Art. 1.— Los dueños, encargados, arrendatarios, colonos o usufructuarios de propiedades de cacao en cualquier calidad; que para los fines de este reglamento se identificarán con el nombre genérico de cacaotaleros, no podrán destruir por ningún