Reglamento No. 2296 sobre Clasificación y Procedimiento de Exportación de Cacao en Grano

G.O. No. 9644 del 31 de Agosto de 1984

SALVADOR JORGE BLANCO
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2296

CONSIDERANDO: Que la exportación de cacao en grano constituye una de las más importantes fuentes tradicionales de generación de divisas y que los precios pagados en el mercado internacional, están relacionados directamente al grado de preparación y calidad del producto, lo que sirve de base a la clasificación en tipos y grados en la Bolsa del Cacao;

CONSIDERANDO: Que el país se ha incorporado a la exportación de cacao en grano fermentado, bajo denominación de "Hispaniola" en adición a la forma tradicional de cacao sin fermentar que en el mercado se denomina "Cacao Sánchez" y que es necesario establecer en forma clara y precisa las características que tipifican a cada uno de ellos, en consonancia a las normas vigentes en el mercado internacional;

CONSIDERANDO: Que es atribución del Gobierno adoptar las medidas necesarias para garantizar la calidad de los productos de exportación, a fin de asegurar su más amplia aceptación y mejores precios;

VISTO el Artículo 1ro. Párrafo S, de la Ley No. 8, de fecha 8 de septiembre de 1965.

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

REGLAMENTO SOBRE CLASIFICACION Y PROCEDIMIENTO DE EXPORTACION DE CACAO EN GRANO

Artículo 1.– El cacao dominicano destinado a la exportación se clasifica de la manera siguiente:

a) Cacao fermentado (Cacao standard) denominado "Hispaniola", tendrá las especificaciones de calidad siguiente:

GRADO I

Granos con moho, no más del 3%
Granos pizarrosos, no más del 1%
Granos totalmente violetas, no más del 10%
Granos dañados por insectos, no más del. 3%
Granos germinados, planos, rotos, etc., no más del 3%
Cantidad de granos por kilo, máximo 1,200
Contenido de humedad, no más del. 7.5%

GRADO II

Granos con moho, no más del 1%
Granos pizarrosos, no más del 3%
Granos totalmente violetas, no más del 15%
Granos dañados por insectos, no más del. 3%
Granos germinados, planos, rotos, etc., no más del 3%
Cantidad de granos por kilo, máximo 1,300
Contenido de humedad, no más del. 7.5%

Párrafo.– Los Grados I y II no deberán contener en ninguna proporción, materias extrañas tales como: placentas (corazones) sueltos ni adheridos, piedras, hojas, palos, tierra, etc.

b) El cacao sin fermentar "Sánchez" seguirá exportándose bajo este mismo nombre y deberá reunir los requisitos mínimos siguientes:

Granos mohosos, no más del 4%
Granos pizarrosos,. . . . . .ilimitados
Granos totalmente violetas,. . . . . .ilimitados
Granos dañados por insectos, no más del. 3%
Granos germinados, planos, rotos, etc., no más del 3%
Cantidad de granos por kilo, máximo 1,600
Contenido de humedad, no más del. 9.5%

Artículo 2.— El contenido de cualquier materia extraña, siempre que ésta no sea capaz de afectar el olor y sabor del cacao y no contenga principios tóxicos, no podrá pasar del 1% del peso total de la muestra.

Párrafo.— Queda prohibida la exportación de cacao ahumado o con sabor a humo.

Artículo 3.— El cacao exportable de cualquier tipo que fuere, no debe exceder de la tolerancia del 6% total de granos mohosos o dañados por insectos.

Artículo 4.— El cacao tipo "Hispaniola" podrá exportarse en sacos de polipropileno aceptables por el comprador.

El cacao tipo "Sánchez" se seguirá exportando en los sacos que tradicionalmente se han utilizado.

Artículo 5.— Los exportadores están en la obligación de tomar todas las medidas necesarias para que el producto reúna las especificaciones del tipo o grado a que se haga referencia en el contrato de compraventa.

Párrafo I.— El cacao destinado a la exportación estará sujeto al análisis del laboratorio del Departamento de Cacao de la Secretaría de Estado de Agricultura, a fin de certificar la calidad del producto.

Párrafo II.— Cuando el laboratorio compruebe que el cacao no reúna las características del grado o tipo a que se refiere la solicitud, basado en las muestras representativas y tomadas al azar por los inspectores en los depósitos de las Aduanas, el exportador tendrá que acogerse a la reclasificación ordenada por el laboratorio, no pudiéndose exportar el mismo, hasta tanto cumpla este requisito. Si los defectos comerciales exceden las tolerancias especificadas en este reglamento, sólo podrá comercializarse y exportarse contra muestra o bajo contrato especial (Stock Lot).

Párrafo III.— El laboratorio deberá mantener en depósito las muestras representativas tomadas a los diferentes lotes de Cacao Hispaniola con el nombre del exportador, grado y fecha, por lo menos cuarenticinco (45) días después de haber sido extraídas, con la finalidad de poder hacer frente a cualquier reclamación o arbitraje que pudiese suscitarse posteriormente, tanto en el ámbito nacional como internacional.

Artículo 6.— Para facilitar la verificación y clasificación, los embarques deberán identificarse por lotes de 50 a 250 sacos de 70 kilos netos cada uno.

Párrafo.— Cuando el contrato de venta lo especifique, se podrá autorizar la exportación a granel, en furgones que ofrezcan las debidas garantías higiénicas y de seguridad, que serán previamente comprobadas por los inspectores del Departamento de Cacao.

Artículo 7.— La clasificación de tipo y grado será hecha por el laboratorio del Departamento de Cacao de la Secretaría de Estado de Agricultura, que emitirá un Certificado de Calidad por cada lote analizado, el cual servirá para solicitar el consiguiente permiso de exportación.

Artículo 8.— El permiso de exportación que emite el Centro Dominicano de Promoción de Exportaciones (CEDOPEX), no

podrá ser otorgado a menos que se presente el Certificado de Calidad del Laboratorio de Cacao.

Artículo 9.— El Departamento de Cacao expedirá el Certificado de Frutos previa presentación del pago de la contribución establecida por el Decreto No. 2254, del 19 de febrero del 1981, o cualquiera que lo modifique posteriormente. La Dirección General de Aduanas y Puertos permitirá el embarque previa verificación de los documentos emitidos por el Departamento de Cacao, la Comisión de Cacao y el Centro Dominicano de Promoción de las Exportaciones (CEDOPEX).

Artículo 10.— No se permitirá la exportación de cacao que no haya sido debidamente fumigado con productos no nocivos para la salud humana. El Departamento de Cacao recomendará al Departamento de Sanidad Vegetal la suspensión de cualquier determinado producto, cuando se compruebe que el uso del mismo puede afectar la salud humana, la calidad del cacao, o esté prohibido en el país de destino.

Artículo 11.— El marcado de los sacos deberá especificar en letras de molde, en mayúscula y en lugar destacado, las palabras, "Cacao Hispaniola" cuando se trate de cacao fermentado. Cuando sea sin fermentar, se marcará "Cacao Sánchez".

Párrafo I.— En ambos tipos de cacao debe figurar en el extremo inferior izquierdo la palabra Lote y el número que le corresponde, así como también, producto de la República Dominicana, Peso Neto y el nombre de la firma exportadora. Se exceptúa de lotificación el Cacao Sánchez que se embarque en contenedoras.

Párrafo II.— La numeración de lotes se hará por un año cacaotalero y por tipo de cacao, partiendo del número 1 (uno) para cada exportador comenzando el 1ro. de octubre y terminando el 30 de septiembre del próximo año.

Artículo 12.— Los interesados en exportar cacao, deberán elevar una solicitud por escrito al Departamento de Cacao con la debida anticipación donde se señale la fecha prevista para el embarque, el puerto, nombre del buque, los números de lotes y tamaño de cada uno, referirse al contrato de venta y denominación que éste especifica, así como, colocar la carga en los depósitos de la Aduana, con un mínimo de 24 horas antes de la fecha y hora indicadas para el embarque cuando sea hecho en días laborables. De realizarse el embarque en feriado, el aviso previo debe hacerse con 48 horas.

Artículo 13.— La Secretaría de Estado de Agricultura, podrá proponer al Poder Ejecutivo la modificación del presente reglamento, cuando así lo aconsejen las condiciones predominantes en el mercado internacional del cacao o lo requieran por escrito un mínimo de una tercera (1/3) parte de los exportadores con licencia vigente.

DADO en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los treintiún (31) días del mes de agosto del año mil novecientos ochenta y cuatro; año 141º de la Independencia y 122º de la Restauración.

SALVADOR JORGE BLANCO

Dec. No. 2297, que nombra al Lic. Honorato Mauriz J., Cónsul General de la República en Barcelona, España

G.O. No. 9645 del 16 de Sept. de 1984

SALVADOR JORGE BLANCO
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2297

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