Decreto No. 2172, que nombra al Doctor Manuel Pastoriza Valverde, Embajador Extraordinario y Plenipotenciario d ela República en Ecuador.— G. O. Nº 8054 del 20 de noviembre de 1956.

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2172

En ejercicio de las atribuciones que me confiere la Constitución de la República,

D E C R E T O:

UNICO.— El Doctor Manuel Pastoriza Valverde queda nombrado Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de la República en Ecuador.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los diecinueve días del mes de octubre del mil novecientos cincuenta y seis, 113º de la Independencia, 94º de la Restauración y 27º de la Era de Trujillo.

HECTOR B. TRUJILLO MOLINA.

Reglamento No. 2173, que rgeula todo lo concerniente a la recolección del café para fines de exportación.— G. O. Nº 8047 del 7 de noviembre de 1956.

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2173

VISTA la Ley No. 4423, de fecha 13 de abril de 1956;

En ejercicio de la atribución que me confiere el artículo 54, inciso 2, de la Constitución de la República, dicto el siguiente

R E G L A M E N T O :

Art. 1.— Se regula la recolección, despulpado, fermentación, lavado, secado, descascarado, almacenamiento, transporte, trillado, envase, tráfico, especulación y embarque del café para fines de exportación.

RECOLECTA DE CAFE

Art. 2.— La recolecta del café se hará solamente cuando los granos estén completamente maduros, con un color rojo cereza uniforme.

BENEFICIO DEL CAFE

Art. 3.— Toda persona física o moral que beneficiare café, deberá solicitar y obtener de la Secretaría de Estado de Industria, Comercio y Banca autorización escrita, válida por un año. Dicha autorización deberá ser fijada en lugar visible en la instalación o factoría.

PARRAFO I.— La autorización se concederá libre de gastos para los productores que posean despulpadoras movidas a mano, y mediante el pago de RD$4.00 (cuatro pesos) en sellos de Rentas Internas para los demás productores, traficantes, especuladores y exportadores de café.

PARRAFO II.— Si una empresa o firma tuviere más de una instalación, deberá obtener igual número de licencias o autorizaciones.

PARRAFO III. —En la solicitud de licencia el interesado deberá indicar los siguientes asuntos:

a) Nombre de la persona física o moral, dueño o gerente del establecimiento;

b) Paraje, Sección, Distrito Municipal, Municipio o Provincia donde vaya a funcionar la instalación;

c) Cantidad de agua disponible para despulpar y lavar, estimada en litros por segundo o galones por minuto;

d) Marca y capacidad, indicando cantidad en quintal (10 cajas café uvas) despulpado por hora y condición de la despulpadora;

e) omo es accionada la despulpadora, si a mano (por fuerza motriz;

f) Capacidad y material de construcción de las tinas de fermentación y lavado;

g) Material y capacidad, indicada en metros cuadrados, de los secaderos;

h) Condición y capacidad de las secadoras mecánicas, indicando en quintales de café seco por cada tanda o jornada de secado, señalando el tiempo, en hora, que tarda cada tanda.

PARRAFO IV.— La autorización para beneficiar café se negará cuando a juicio técnico de la Secretaría de Estado de Industria, Comercio y Banca, las especificaciones de la instalación no garanticen la elaboración de café de alta calidad.

PARRAFO V.— La licencia será cancelada si las especificaciones suministradas al solicitante no fueren exactas y se comprobare que no reúnen las condiciones requeridas para producir café de alta calidad.

Art. 4.— La despulpadora deberá estar en buenas condiciones para evitar que "pique", "pele", "machaque" o "parta" granos al despulpar, o deje pasar pulpa junto con los granos.

Art. 5.— El café destinado al despulpado deberá estar libre de tierra, piedras, hojas secas o verdes, tallos o cualquier otra materia extraña que pueda influír desfavorablemente en la buena calidad del café.

Art. 6.— El agua para uso de la despulpadora y lavado del café, deberá ser dulce, limpia e inodora, lo cual se proyectará sobre la tolva de la despulpadora en chorro continuo y abundante para facilitar el funcionamiento de la despulpadora y evitar deterioro del grano de café en esta operación.

Art. 7.— El despulpado se hará el mismo día que se recolecte el café, para evitar fermentaciones perjudiciales.

PARRAFO.— Cuando por causa de fuerza mayor no se pudiere despulpar el café al mismo día de cosechado, se dejará en agua limpia, para evitar la fermentación, o se beneficiará como café natural.

Art. 8.— La fermentación del café deberá hacerse en tinas de cemento o madera completamente limpias, y durará el tiempo promedio siguiente:

a) En sitios de menos de 300 metros sobre el nivel del mar, de 12 a 18 horas;

b) En lugares de 300 a 600 metros de elevación sobre el nivel del mar, de 18 a 24 horas; y

c) En aquellas regiones situadas por encima de los 600 metros sobre el nivel del mar, 24 a 30 horas.

PARRAFO I.— La fermentación se hará disponiendo el café en capas uniformes que tengan el mismo espesor en todos los sitios.

PARRAFO II.— Al fermentar el café no se mezclará café despulpado en distintas oportunidades, sino que cada lote se fermentará por separado.

PARRAFO III.— La fermentación es completa cuando el grano, al ser presionado entre los dedos, suelta fácilmente el mucílago o baba.

Art. 9.— El lavado se verificará en tinas de madera o cemento, que estén limpias, sin vestigios de fermentaciones anteriores y exentas de materias extrañas.

PARRAFO I.— Se lavará el café revolviéndolo continuamente con sufiente agua, y reponiendo ésta cuantas veces fuera necesario hasta que pierda todo el mucílago o baba.

PARRAFO II.— Después de lavado el café debe dejarse escurrir antes de iniciar el secado.

Art. 10.— El secado de café se iniciará al sol o en secadora mecánica, tan pronto se haya escurrido. Si el secado es al sol deberá espaciarse en los secaderos en capas finas de dos a tres pulgadas de espesor, y moverse continuamente hasta que su humedad se reduzca al 10 ó 12%.

Art. 11.— No se permitirá entrojar o apilar café en ningún estado, excepto cuando esté completamente seco, y en almacenes o depósitos con piso de cemento o madera, bien aireado y resguardado de toda humedad.

Art. 12.— El descarado del café para fines de exportación, sólo se permitirá en descascaradoras mecánicas, y cuando éste tenga un grado de humedad que no exceda al 12%.

PARRAFO.— El descascarado del café deberá verificarse cuando éste esté frío, esto es, a la temperatura del medio ambiente.

Art. 13.— La trillada, operación que consiste en separar de los granos buenos aquellos que resulten defectuosos, tales como negros, rotos, picados, manchados, así como también las materias extrañas, deberá realizarse a mano.

PARRAFO.— Cuando la trillada se realice mecánicamente, al marcarse los sacos deberá indicarse: TRILLADO A MAQUINA.

ENVASADO DEL CAFE

Art. 14.— Para fines de exportación se fijan los tipos de café siguientes:

LAVADO DEL CIBAO

LAVADO BANI Y OCOA

LAVADO BARAHONA

LAVADO INFERIOR

NATURAL

TRILLA O PASSILLA

PARRAFO.— Cuando surja café de otra procedencia con características diferentes a los tipos señalados anteriormente en cantidad comercial apreciable, se incluirán tantas denominaciones como tipos nuevos hubieren.

Art. 15.— El café para fines de exportación debe ser envasado en sacos nuevos de sisal de fabricación nacional, con un peso de 75 kilos netos cada saco.

Art. 16.— Antes de envasarse el café para fines de exportación debe mezclarse vaciándolo todo junto y ligándolo. Esta operación debe efectuarse con café de una misma región, y de un mismo tipo, en partidas no menores de 100 sacos y no mayores de 250 sacos.

PARRAFO.— Queda terminantemente prohibido ligar café de una región con café de otra región, por ejemplo: Baní con Cibao, Barahona con Baní, etc.

TRANSPORTACION

Art. 17.— Un control sobre la transportación de café se establecerá dentro del territorio nacional, a cargo del Ejército Nacional, que será ejercido en los puestos de dicha institución situados en La Cumbre, San Cristóbal, Baní y Valle Nuevo.

PARRAFO.— Todo camión que transporte café debe entregar en los puestos mencionados del Ejército Nacional, dos copias del conocimiento que indique claramente la procedencia del café, nom-

bre del remitente, la destinación final y el nombre del destinatario, cantidad de sacos, peso y clase de café.

Art. 18.— En los citados puestos del Ejército Nacional se inspeccionarán todos los vehículos de carga que transporten frutos durante los meses de septiembre a abril, para determinar si conducen café y si la conducción de este producto está amparada por el conocimiento señalado en el artículo 17 de este Reglamento.

PARRAFO I.— Cuando se transporte café sin los conocimientos citados antes, el conductor será sometido a la acción de la justicia conjuntamente con el dueño del café.

PARRAFO II.— Las dos copias de los conocimientos de transportación de café serán remitidas diariamente a la Secretaría de Estado de Industria, Comercio y Banca.

Art. 19.— Café lavado inferior.— Se considerará como tal, todo café que haya sufrido alteraciones durante el procedimiento de beneficio, y que por tal motivo no reúna las condiciones de **completamente dulce** en la prueba dela taza. Para fines de exportación este café se venderá bajo muestra, y los sacos llevarán la siguiente marca: "Stock-Lot" (Lote en existencia) No.———— "Referencia" No.————

Art. 20.— Café natural es el que no ha seguido para su beneficio el entero proceso del lavado, y se embarcará marcando los sacos así: "Café Natural".

Art. 21.— Café trilla o passilla, es el residuo o granos defectuosos que se extrae al trillar el café; se embarcará marcando los sacos así: "Trilla" o "Passilla".

INSPECTORES ESPECIALES

Art. 22.— Se establece un Cuerpo de Inspectores, bajo la dependencia de la Secretaría de Estado de Industria, Comercio y Banca, cuyas funciones son:

Mod por Ley 5179; G.O. 8413

a) Cooperar con el Ejército Nacional en el control a que se refiere el Art. 17;

b) Vigilar constantemente los campos y zonas que le hayan sido asignados, para que los productos de café cumplan minuciosamente las instrucciones y reglas que se han dado para la preparación del café;

c) Impedir en todo caso el almacenamiento o entrojamiento del café, y obligar a los productores vender su café en uva cuando no posean los medios necesarios para acondicionarlo adecuadamente;

d) Supervigilar las entradas de café en las factorías, comprobando que las partidas que se reciban no estén fermentadas, mohosas o mal lavadas; y en estos casos deberán exigir que dichas partidas defectuosas sean preparadas y vendidas como tales, no permitiendo que sean mezcladas con café bueno. Sobre esto deberán avisar inmediatamente a la Secretaría de Estado de Industria, Comercio y Banca;

e) Supervigilar a los Agentes compradores de café, para que cumplan estrictamente con lo dictado en este Reglamento; y especialmente vigilar para que en ningún almacén sea ligado café de una región con otra.

Art. 23.— Se considerarán infracciones al presente Reglamento, cosechar, despulpar, fermentar, lavar, secar, envasar, transportar, intentar embarcar o embarcar café, sin llenar los requisitos establecidos en los mismos.

Art. 24.— Queda a cargo de los Inspectores Especiales, de los miembros del Ejército Nacional, de los Inspectores de Frutos ó los empleados que hacen sus veces, y de los Colectores de Aduanas el cumplimiento del presente Reglamento.

Art. 25.— La violación del presente reglamento será castigada con las penas establecidas en el artículo 6 de la Ley No. 4423 de fecha 13 de abril del 1956.

Art. 26.— Este reglamento deroga y sustituye cualquier disposición que le sea contraria.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veinte días del mes de octubre del mil novecientos cincuenta y seis, 113º de la Independiente, 94º de la Restauración y 27º de la Era de Trujillo.

HECTOR B. TRUJILLO MOLINA.