DEPARTAMENTO DE ESTADO
Núm. Reglamento 7145
Fecha Rad: 1 de mayo de 2006
Aprobado: Fernando J. Bonilla
Secretario de Estado
Por: María D. Díaz Rega
Secretaria Auxiliar de Servicios

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
SANTURCE, PUERTO RICO

REGLAMENTO PARA CLASIFICAR TODO TIPO DE CAFÉ QUE SE MERCADEA EN PUERTO RICO Y CAFÉ DE EXPORTACIÓN

ÍNDICE

CONTENIDO	PÁGINA
ARTÍCULO I- POLÍTICA PÚBLICA Y PROPÓSITO	1,2
ARTÍCULO II- OBJETIVO	2
ARTÍCULO III- DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	2,3,4
ARTÍCULO IV- TIPOS DE CAFÉ	4,5,6
ARTÍCULO V- DEFECTOS FÍSICOS Y DE CALIDAD	6,7,8
ARTÍCULO VI- CAFÉ DE EXPORTACIÓN	9
ARTÍCULO VII- PROCEDIMIENTO PARA CERTIFICAR CAFÉ "FINO, GOURMENT O ESPECIAL"	9-10
ARTÍCULO VIII- ROTULACIÓN Y EMPAQUE DE LOS CAFÉS GOURMET, FINOS O ESPECIALES	10-11
ARTÍCULO IX- CAFÉ DE EXPORTACIÓN-TIPO A Y TIPO II	11
ARTÍCULO X- PENALIDADES	11
ARTÍCULO XI- CLÁUSULA DE SALVEDAD	11
ARTÍCULO XII- AUTORIDAD LEGAL Y VIGENCIA	11

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
SANTURCE, PUERTO RICO

REGLAMENTO PARA CLASIFICAR TODO TIPO DE CAFÉ QUE SE MERCADEA EN PUERTO RICO Y CAFÉ DE EXPORTACIÓN

ARTÍCULO I – Política Pública y Propósito

La empresa del café ha estado atada al proceso histórico del desarrollo económico y social de Puerto Rico. En el año 1736, hace alrededor de 267 años atrás, se introdujo el primer arbusto en la isla, procedente de Martinica (pequeña isla a 300 millas al sureste de Puerto Rico) y de la República Dominicana, que a su vez fue traido de Europa por los franceses en el año 1723. En Puerto Rico su cultivo se extendió con gran rapidez y para mediados del siglo XIX, se convirtió en nuestra empresa económica más importante.

Sus excelentes cualidades de taza, tales como su inigualable aroma y un balance perfecto de cuerpo y acidez, lo hicieron favorito en los mercados de España y Europa.

En la actualidad la producción y elaboración del llamado café "fino" (gourmet) ha penetrado favorablemente en los mercados selectos de exportación como Japón, Israel, Europa y Estados Unidos.

Las empresas dedicadas a esta industria pretenden expandir la preferencia y consumo de café "fino" (gourmet) a través de nuevas estrategias de distribución y promoción, en las cuales se posiciona el producto como café para ocasiones muy especiales, vendiéndose a precio mayor en el mercado de las principales cadenas de supermercados de Puerto Rico y tiendas de comida "gourmet".

El presente Reglamento se crea en virtud de la Ley 5 del 6 de abril de 1993, la Ley 1 del 4 de mayo de 1994 y la Ley 60 del 19 de junio de 1964 según enmendada. Establece los parámetros o requisitos para el mercadeo en Puerto Rico y el exterior del café rotulado café "Fino, Gourmet o Especial" (de Puerto Rico), y así garantizar la alta calidad del café promocionado como tal. Además, pretende proteger al

consumidor y demás sectores de la industria al ofrecerle unos atributos y parámetros para crear condiciones específicas que evite confusiones en los tipos de café mercadeados en el Estado Libre Asociado de Puerto Rico.

ARTÍCULO II – Objetivo

Establecer los criterios para clasificar Café maduro, Café verde y maduro, Café pergamino, Tipo A, Tipo II, Tipo B, Café Oro, Segunda Lavado, Café Collor, Robusta, Excelsa, Café Orgánico, Café Especial, incluyendo los requisitos mínimos para el café de exportación, ya sea verde (Pilado) o molido.

ARTÍCULO III – Definición y términos

Los siguientes términos tendrán los significados que a continuación se indican, dondequiera que se usen o que a ellos se haga referencia en este Reglamento, salvo donde el texto indique claramente lo contrario.

a. **Departamento** – Departamento de Agricultura del Estado Libre Asociado de Puerto Rico.

b. **Secretario** – Significa el Secretario de Agricultura del Estado Libre Asociado de Puerto Rico o su representante autorizado.

c. **Administración** – Administración de Servicio y Desarrollo Agropecuario.

ch. **Administrador** – Administrador de la Administración de Servicios y Desarrollo Agropecuario.

d. **Programa** – Programa de Compra Venta y Desarrollo de la Industria del Café.

e. **Caficultor o Productor** – Toda persona propietaria, arrendataria, usufructuaria o medianero que por sí, o a través de sus agentes, representantes, encargado, administradores, empleados u otras personas, destina sus tierras, en todo o en parte, a la actividad agrícola de siembra, cultivo, cosecha o elaboración de café.

f. **Beneficiador** – Persona que es dueña, administradora o encargada de un establecimiento para recibir, comprar o beneficiar el fruto del café maduro y verde a escala comercial para someterlo al proceso de

limpieza, lavado, despulpado y secado, que lo deja en su condición de café seco en cáscara o pilado.

g. **Torrefactor** – Toda persona que es dueña, administradora o encargada de un establecimiento para recibir, comprar, tostar, moler, envasar y vender café a establecimientos para la venta al consumidor o al distribuidor.

h. **Persona** – Incluye cualquier persona natural o jurídica, incluyendo, sin que se entienda como una limitación, sociedad, asociación, institución, corporación, cooperativa o grupo de personas.

i. **Comprador** – Toda persona que es dueña, administradora o encargada de un establecimiento con el propósito de comprar, industrializar, clasificar y vender café seco.

j. **Importador** – Toda persona que se dedique a la introducción al Estado Libre Asociado de Puerto Rico de café de cualquier jurisdicción, incluyendo a los Estados Unidos de América, con el debido permiso o autorización por ley bajo las leyes del Estado Libre Asociado de Puerto Rico.

k. **Exportador** – Toda persona que se dedique a exportar o a embarcar desde el Estado Libre Asociado de Puerto Rico café en cualquiera de sus etapas (pilado, tostado, semitostado o molido) a cualquier jurisdicción incluyendo a los Estados Unidos de América, con el debido permiso o autorización por ley bajo las leyes del Estado Libre Asociado de Puerto Rico.

l. **Café** – Arbusto perteneciente a la familia Rubiaceae género Coffea, de hojas perennes, coriáceas, simples y opuestas, flores axilares blancas, aromáticas, cuyo fruto es una drupa de color rojo o amarillo que generalmente contiene dos semillas de las cuales se produce, entre otros derivados, la bebida conocida con el mismo nombre.

ll. **Industria** – Todos los componentes del sector cafetalero.

m. **Taza** – Para propósito del mercado de café se entenderá como cualidades o características en su estado de infusión.

n. **Beneficiar** – Proceso agroindustrial al cual se somete el café una vez viene del campo. El mismo consiste de llevarlo de su etapa en fruta (uva) a seco (pergamino, collor o pilado).

ARTÍCULO IV – Tipos de Café

1. Café Maduro – Café de la especie arábiga, recogido del árbol en su estado óptimo de madurez, color rojo o amarillo, según la variedad. Contiene una tolerancia de hasta un 10% de café verde fisiológicamente hecho; cuando se cosecha 100% maduro y se realizan los procesos adecuados de despulpado, fermento o lavado, secado, pilado y selección por tamaño de grano sin defectos; podrán evaluarse para considerarse especial.
2. Café Verde – Café de la especie arábiga recogido del árbol sin ninguna clasificación. El contenido de café verde fisiológicamente hecho sobrepasa el 25% del contenido de una muestra. Se obtiene café collor o segunda lavado. El tamaño del grano será entre 12/64"-16/64" en el que un 10% del peso de la muestra (300 gramos), podrá ser menor al tamaño 12/64".
3. Café "Fino, Gourmet o Especial" - Se establece los siguientes parámetros para la definición de Café "Fino, Gourmet o Especial":

a) Café cien por ciento (100%) arábigo, lavado (beneficiado por vía húmeda) con buena apariencia, color verde azuloso después de pilado y humedad entre 10-12 %.

b) En una muestra de trescientos (300) gramos (aproximadamente 10.58 onzas) no tendrá más de ocho (8) defectos primarios o secundarios.

c) El tamaño del grano no será menor de 17/64 pulgadas con un máximo de 5 % mayor o menor a esta especificación del peso de la muestra.

ch) Estará libre de material extraño u olores objetables que indiquen defectos.

d) Tueste uniforme con no más de tres (3) granos verdes.

e) Taza sin defectos equilibrada y muy consistente (con buenas cualidades de aroma, cuerpo y acidez).

4. Café Tipo A – Café arábigo, cosechado maduro, despulpado, fermentado o lavado y secado en el que la temperatura de la masa de café no excederá 120 ° F. Su contenido de humedad no será mayor de 12 % ni menor al 9 %, libre de olores extraños a su esencia natural. No excederá un máximo de 18 defectos en una muestra de 300 gramos. El tamaño del grano será de 18/64", con un máximo de un 10% del peso de la muestra menor a 14/64". No estará mezclado con otro tipo/especie de café.
5. Café Tipo II – Café arábigo, cosechado maduro, despulpado, fermentado o lavado y secado sin que la temperatura de la masa de café exceda los 120 ° F. Su contenido de humedad no será mayor de un 12% ni menor al 9%, libre de olores extraños a su esencia natural. No excederá un máximo de 26 defectos en una muestra de 300 gramos, se permitirá un máximo de 10 % del peso de la muestra con tamaño 12/64". No estará mezclado con otros tipos o especies (variedades) de café.
6. Café Orgánico – Café producido en fincas comprometidas con el uso de técnicas de cultivo modernas o antiguas de agricultura. No se utilizará para su producción plaguicidas ni abonos químicos que puedan causar daño al ecosistema. Para asegurar la autenticidad de éste café se requerirá una certificación de una organización independiente reconocida. Los resultados de los análisis incluirán pruebas de suelo, hojas, café uva y un informe de todos los métodos de producción utilizados, cuyas prácticas resultantes sean constatables y repetibles.
7. Café Pergamino Seco Tipo B – Café Arábigo, cosechado maduro, despulpado, fermentado, lavado y secado, con un contenido de humedad no mayor de 13% ni menor de 8% . Con una tolerancia de granos negros o imperfectos no mayor de 6%. Su rendimiento base pilado será entre 75% y 82.5%, deberá estar libre de olores desagradables o extraños a su esencia natural. No estará mezclado con otros tipos o especies de café.
8. Café Pergamino Segunda – Café arábigo, despulpado, fermentado, lavado y secado, con un contenido de humedad no mayor de 13% ni menor de 8%. Con una tolerancia de granos negros o imperfectos no mayor de 11%.

Su rendimiento base pilado será entre 66 % y 80.0 %, deberá estar libre de olores desagradables o extraños a su esencia natural. No estará mezclado con otros tipos o especies de café.

9. Café Collor Tipo C – Café arábigo, secado sin someterse al proceso de despulpe, con un contenido de humedad no mayor de 13% ni menor de 8%. Con una tolerancia de granos negros o imperfectos de 11%. Su rendimiento base pilado será entre 55 % y 62.5%. Deberá estar libre de olores extraños o desagradables a su esencia natural.
10. Café Robusta – Café de origen africano de la especie canephora. Beneficiado en pergamino o collor, con un contenido de humedad no mayor de 13 % ni menor de 8%.
11. Café Excelsa – Café de origen africano de la especie libérica. Beneficiado en pergamino o collor, con un contenido de humedad no mayor de 13 % ni menor de 8%.

ARTÍCULO V – Defectos Físicos y de Calidad

1. **Grano negro o parcialmente negro:**

   Son todos los granos que presentan una coloración que varía del pardo al negro.

   Hendidura muy abierta.

   Cara plana hundida.

2. **Grano decolorado:**

   Son los granos que han sufrido alteraciones de su color original.

   Comúnmente tienden al amarillo, blanco, veteado, gris oscuro.

3. **Grano manchado:**

   Son aquellos granos con manchas de diferentes colores, pero sin alteración de la textura en la parte manchada.

4. **Grano inmaduro:**

   Es el café oro que presenta un color verdoso o gris claro.

   La cutícula que envuelve al grano (no el pergamino) no se desprende en el pilado.

   El tamaño del grano es menor y su superficie marchita.

5. **Grano fermentado:**

Café oro con color que varía desde amarillo a rojizo.

Al ser partido desprende olor característico de fermento (descomposición).

La película o cutícula que recubre el grano tiene color rojizo, al igual que los restos de película plateada en la hendidura.

6. **Grano morado:**

Café en oro atacado por hongos.

7. **Café sucio:**

Se caracteriza por ser un defecto indefinido que básicamente corresponde a cafés mal procesados.

El sabor sucio es desagradable y se le denomina terroso (sabor a tierra).

8. **Café de flotes (beneficiado húmedo):**

Son cafés que se destacan por su baja densidad.

El grano es muy pequeño y deforme.

El café en pergamino tiene un solo grano.

9. **Grano cristalizado:**

Se destaca por ser un grano quebradizo.

Color gris azulado.

10. **Grano mordido y cortado:**

Café oro que haya sufrido una cortada o herida.

El color de las heridas se tornan amarillas, de color oscuro (oxidación).

11. **Grano partido:**

Son aquellos granos que muestran una abertura longitudinal en uno o ambos extremos.

Estas roturas generalmente aparecen blanqueadas.

12. **Grano aplastado:**

Grano de forma aplastada.

13. **Grano astillado y partido:**

Grano con textura astillada.

14. Grano flotador (beneficiado seco):

Grano con desarrollo de una capa de moho.

Grano blanco.

Textura rugosa.

Apariencia de corcho.

Densidad muy baja.

Grano hinchado.

15. Grano flojo:

Son aquellos granos de color gris oscuro y de textura blanda.

16. Grano malformado o deformado:

Malformaciones de los granos de tipo genético.

Tamaño muy grande.

Peso y densidad muy bajos.

17. Grano vano:

Grano con textura rugosa (arrugada).

Muy baja densidad y peso.

18. Grano pequeño:

Es todo aquel grano que no es retenido por la malla #14.

19. Café viejo:

Café que pierde las características originales debido a un largo tiempo de almacenamiento.

20. Grano marrón:

Color marrón.

Tamaño pequeño.

21. Grano perforado:

Una o varias perforaciones.

22. Materias extrañas:

Las materias extrañas mas comunes son: piedras, palos, semillas, clavos, trozos de ramas, frutos secos, maíz, frijoles, etc.

A su vez, se consideran basuras a restos de pulpa, pergamino, etc.

ARTÍCULO VI - Café de Exportación

Café de Exportación – El Departamento de Agricultura autorizará para exportación todo café clasificado como Tipo A, Café Tipo II y especiales (gourmet, fino) según descritos en los incisos 3, 4 y 5, del ARTÍCULO IV, siempre y cuando cumplan con el Reglamento 14, bajo la Ley 241 del 8 de mayo de 1950 según enmendada; en adición a la dispuesto en este Reglamento.

ARTÍCULO VII - Procedimiento para certificar café "Fino, Gourmet o Especial" para la venta

Toda persona interesada en la elaboración y mercadeo de café "Fino, Gourmet o Especial", tiene que cumplir como requisito primario con la ley 82 del 29 de octubre de 1992 y su reglamento (Reglamento del Departamento de Agricultura sobre Transacciones de Café.

1. Personas interesadas en mercadear café "Fino, Gourmet o Especial" en el Estado Libre Asociado de Puerto Rico, deberán cumplir con el siguiente procedimiento:

a) La persona interesada se comunicará con el Secretario o su Representante, para que éste le asigne un inspector y la fecha para la toma de muestras.

b) Una vez estén en las facilidades del solicitante procederán a identificar y rotular el (los) lote (s) de café a evaluar.

c) El inspector verificará que cumpla con los parámetros establecidos en el Artículo IV, Número 3, incisos a, b, c y ch. Si cumple con estos requisitos procederán con los pasos que se mencionan adelante.

ch) Tomarán dos (2) muestras idénticas representativas por lote de 16 onzas cada una, debidamente identificadas con: nombre de la persona solicitante, fecha, lote y año de cosecha.

d) La muestra a entregar al Secretario o su Representante, incluirá en su interior un documento para cadena de custodia lleno en todas sus partes y luego serán cerrados o sellados.

e) El Departamento enviará su muestra a un laboratorio de catación o institución reconocida para su evaluación (prueba) de taza

correspondiente. Los costos incurridos en esta prueba serán cubiertos por el solicitante.

f) Cuando el Departamento reciba los resultados de las pruebas mencionadas en el inciso anterior procederá a comunicarle al solicitante los resultados.

g) Si cumple con los requisitos antes mencionados el solicitante informará con no menos de tres (3) días de antelación, cuando procederá a tostar el café.

h) El Secretario asignará un inspector el cual presenciará y verificará que el café a tostar sea el correspondiente al lote evaluado.

3. Se utilizará el sistema internacional de puntaje 6.0-10.0 (60-100) donde se considerará como café especial todos aquellos que se han certificados dentro de la escala de 8.5-10.0 (85-100). Entendiendo que resultados de 9.0 a 10.0 (90-100) es considerado como de los mejores cafés del mundo.

ARTÍCULO VIII – Rotulación y Empaque de los Cafés Gourmet, Finos o Especiales

1. Los envases de café a mercadearse en Puerto Rico deberán ser nuevos, limpios, resistentes, impermeables y no deberán estar rotos, deteriorados, manchados, o en estado tal que dificulten la manipulación, transportación o almacenamiento del producto o que afecten seriamente la apariencia o salubridad del café contenido en el mismo.
2. Todo envase de café tostado o molido que se mercadee en Puerto Rico deberá estar rotulado con la siguiente información:
    a. Nombre del producto envasado
    b. Nombre comercial o marca
    c. Nombre y dirección de la persona o entidad que elaboró el producto
    ch. Número de licencia otorgada por el Departamento de Agricultura y el Departamento de Salud.
    d. Cualquier otra información que el elaborador estime necesaria y que no esté en conflicto con este Reglamento.

3. Los empaques llevarán adheridos un sello de certificación de café "Fino, Especial o Gourmet" provisto por el Departamento de Agricultura, incluyendo la fecha de elaboración del producto para el café que se mercadeará en Puerto Rico.

ARTÍCULO IX – Café de Exportación – Tipo A y Tipo II

Cumplirá con el Reglamento de Mercado 14 bajo la ley 241 del 8 de mayo de 1950 según enmendada.

ARTÍCULO X – Penalidades

Las penalidades a este Reglamento serán las que prescribe la Ley 170.

ARTÍCULO XI – Cláusula de Salvedad

Si cualquier parte de este Reglamento o su aplicación a cualquier persona o circunstancia fuese declarada nula, tal declaración no afectará el resto de este Reglamento o su aplicación.

ARTÍCULO XII – Autoridad Legal y Vigente

Este Reglamento lo promulga el Secretario, de acuerdo con las facultades que le confiere la Ley 241, aprobada el 8 de mayo de 1950 según enmendada, la Ley 60 del 19 de junio de 1964 según enmendada, la Ley 82 del 29 de octubre de 1992, según enmendada y Ley 170 del 12 de agosto de 1988, según enmendada, Comenzará a regir a los treinta (30) días de su radicación en el Departamento de Estado.

Aprobada en San Juan, Puerto Rico, el 26 de abril de 2006 .

JOSÉ ORLANDO FABRE LABOY
Secretario de Agricultura