

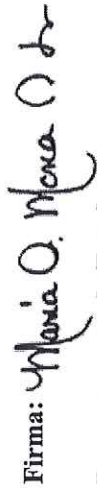
GOBIERNO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
SAN JUAN, PUERTO RICO

REGLAMENTO PARA EL REGISTRO DE MARCA DE
CERTIFICACIÓN DE CAFÉ PREMIUM

Número: 9208

Fecha: 10 de agosto de 2020

Aprobado: Leda. María Marciano de León
Subsecretaria de Estado

Firma: 
Departamento de Estado
Gobierno de Puerto Rico

GOBIERNO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
SAN JUAN, PUERTO RICO

**REGLAMENTO PARA EL REGISTRO DE MARCA DE
CERTIFICACIÓN DE CAFÉ PREMIUM**

INDICE

ARTÍCULO I – BASE LEGAL.....	2
ARTÍCULO II – PROPÓSITOS Y OBJETIVOS	2-3
ARTÍCULO III – HISTORIA Y REPUTACIÓN DE CALIDAD DEL CAFÉ DE PUERTO RICO	3
ARTÍCULO IV – DEFINICIONES Y TÉRMINOS	3-6
ARTÍCULO V – PROCEDIMIENTO Y REQUISITOS PARA PRUEBAS DEL LABORATORIO EN LA CERTIFICACIÓN DEL CAFÉ PREMIUM.....	6-10
ARTÍCULO VI – CLASIFICACIÓN DE DEFECTOS FÍSICOS DEL CAFÉ PREMIUM .	10-12
ARTÍCULO VII – PROHIBICIONES	12
ARTÍCULO VIII – MARCA DE LA CERTIFICACIÓN.....	12
ARTÍCULO IX – PANEL DE CATADORES.....	13
ARTÍCULO X – UTILIZACIÓN DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN DE CAFÉ PREMIUM EN CAFÉ PERGAMINO O PILADO	13
ARTÍCULO XI – UTILIZACIÓN DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN DE CAFÉ DE PREMIUM EN EL EMPAQUE AL CONSUMIDOR.....	13-14
ARTÍCULO XII – INSPECCIONES.....	14
ARTÍCULO XIII – PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN DE RESULTADOS DEL LABORATORIO	14-15
ARTÍCULO XIV – ÓRDENES DE DETENCIÓN.....	15
ARTÍCULO XV – CARGOS ADMINISTRATIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN.....	15
ARTÍCULO XVI – CREACIÓN DE LA CUENTA ESPECIAL DE MARCA DE CERTIFICACIÓN DE CAFÉ PREMIUM.....	15-16
ARTÍCULO XVII – DISPOSICIONES GENERALES.....	16
ARTÍCULO XVIII – PENALIDADES	16
ARTÍCULO XIX – SEPARABILIDAD	16-17
ARTÍCULO XX – PROCEDIMIENTO ADJUDICATIVO	17
ARTÍCULO XXI – ENMIENDAS.....	17
ARTÍCULO XXII – NORMAS DE INTERPRETACIÓN	17
ARTÍCULO XXIII – AUTORIDAD LEGAL Y VIGENCIA	17

GOBIERNO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
SAN JUAN, PUERTO RICO

**REGLAMENTO PARA EL REGISTRO DE MARCA DE
CERTIFICACIÓN DE CAFÉ PREMIUM**

ARTÍCULO I – BASE LEGAL

Este Reglamento se establece al amparo del Plan de Reorganización Núm. 4 del 26 de julio de 2010, aprobado conforme a las disposiciones de la Ley Núm. 5 del 6 de abril de 1993. La Ley Núm. 241 del 8 de mayo de 1950 según enmendada, conocida como Ley para la Reglamentación e Inspección de los Mercados Agrícolas. La Ley Núm. 82 de 29 de octubre de 1992, mejor conocida la ley de la Oficina para la Fiscalización e Investigación del Mercado de Café, según enmendada. Ley de Procedimiento Administrativo Uniforme del Gobierno de Puerto Rico, Ley Núm. 38 de 30 de junio de 2017, según enmendada. El Departamento de Agricultura no ha contado con ningún registro de Marca de Certificación de Café Premium anteriormente registrada en el Departamento de Estado según consta en los archivos históricos de la agencia.

ARTÍCULO II – PROPÓSITOS Y OBJETIVOS

El propósito de esta medida es establecer las condiciones bajo las cuales se podrá permitir la exportación a otros países del mundo y venta local de cafés con la Marca de Certificación de Café Premium. Esta será utilizada en los productos de café originados y producidos a nivel de finca dentro de los bordes geográficos de la Isla de Puerto Rico a través de licencia emitida por el Departamento de Agricultura.

La Marca de Certificación de Café Premium será estampada en etiquetas de forma legible, que se fijará a los sacos de yute del producto exclusivamente por funcionarios autorizados del Departamento de Agricultura. En el caso de los envases para venta al consumidor, los sellos serán mediante sellos suministrados al solicitante por el Departamento de Agricultura en forma digital con un encriptado y numerado para asegurar la integridad del proceso.

El Departamento de Agricultura podrá revocar la autorización del uso de la Marca de Certificación de Café Premium si el autorizado no cumple con todos los requisitos establecidos en este reglamento. El objetivo es insertar en la corriente mundial el café producido en Puerto

Rico y darle a nuestros caficultores la oportunidad de competir en mercados que le permitan expandir su capacidad de producción, y a su vez, obtener mayores ganancias.

ARTÍCULO III – HISTORIA Y REPUTACIÓN DE CALIDAD DEL CAFÉ DE PUERTO RICO

El café fue introducido desde la Isla de Martinica en el 1736 cuando los gobernantes españoles se percataron que Puerto Rico tenía las condiciones climatológicas y geográficas necesarias para el cultivo de este fruto. El cultivo del café fue exitoso y Puerto Rico llegó a ser el cuarto exportador más importante de las Américas durante la segunda mitad del siglo XIX. Sus productos tenían gran demanda en Europa y su tarifa estaba protegida por España. El café puertorriqueño representaba un estándar de excelencia en cuanto a producción, lo cual muchos países trataban de imitar. Esto provocaba que la calidad del café de la isla exhibiera un precio preferencial a través de toda Europa. Nuestro café se vendía en las cortes reales y lo consumían los reyes y reinas a través de toda Europa. El café de Puerto Rico también se consumía en el Vaticano y era disfrutado por el Papa.

Luego de doscientos ochenta años de cultura agrícola relacionada al café, Puerto Rico retoma el interés por exportar su preciado grano y mostrar nuevamente su distintiva calidad de aroma, cuerpo y sabor de la mejor taza de café del Mundo.

El café de las variedades arábica es cultivado en las montañas del centro de la Isla donde las temperaturas frescas, la lluvia abundante y los suelos fértiles proveen las condiciones idóneas en la región del Caribe Tropical para su cultivo. La experiencia de los caficultores y el cuidado de sus elaboradores completan los elementos necesarios para retomar el interés por la producción de café de alta calidad para el consumo local y de exportación. No es una nueva industria lo que se persigue al registrar la Marca de Certificación de Café Premium, sino el volver a retomar nuestra historia y compartirla nuevamente con el Mundo amante del buen café a través de un sistema que garantiza un café Premium.

ARTÍCULO IV – DEFINICIONES Y TÉRMINOS

Para los fines de este Reglamento, los siguientes términos y frases deberán ser interpretados, según su sentido práctico común en la sociedad.

1. Almacén – Facilidad cerrada con iluminación adecuada en condiciones óptimas de salubridad, temperaturas entre 65 a 75 grados F, humedad relativa de 60 a 75 %, libre de olores extraños utilizado para conservar el café pergamino. El café debe estar

almacenado por lotes, debidamente identificados sobre paletas de madera y no pegadas a las paredes y el piso. Debe estar protegido contra la entrada de plagas.

2. Beneficiar – Proceso agroindustrial al cual se somete el café en estado de drupa una vez es cosechado. El mismo consiste en llevarlo al proceso de limpieza, lavado, despulpado y hasta su condición de café pergamino o café pilado. Este proceso puede ser húmedo donde se despulpa, lava y seca la drupa del café o natural donde no se despulpa y se seca directamente la drupa del café en cascara o color.
3. Beneficiado – Infraestructura utilizada para desarrollar un conjunto de operaciones agrícolas donde se recibe, se beneficia y/o se seca la drupa del café y se almacena en lotes identificados bajo condiciones controladas de humedad.
4. Beneficiador Comprador– Persona que es dueña, administradora o encargada de un establecimiento con Licencia expedida por el Departamento de Agricultura para recibir, comprar y beneficiar la drupa de café en un beneficiado seco o húmedo.
5. Café – Arbusto perteneciente a la familia “*Rubiaceae*, género y especie *Coffea arabica*”, de hoja perennes, coriáceas, simples y opuestas, flores axilares blancas, aromáticas, cuyo fruto es una drupa de color rojo, blanco y amarillo que generalmente contiene dos semillas de las cuáles se produce, entre otros derivados, la bebida conocida con el mismo nombre.
6. Café Drupa – Fruto del arbusto perteneciente a la familia “*Rubiaceae*” género y especie “*Coffea arabica*”, del árbol en su estado óptimo de madurez, color rojo o amarillo según la variedad.
7. Café de Puerto Rico – Café cien por ciento (100%) arábigo cultivado y cosechado en Puerto Rico. No contiene mezcla alguna con café importado y no ha sido adulterado con algún fruto, grano o ingrediente diferente al café.
8. Caficultor – Toda persona propietaria, arrendataria, usufructuario, medianera o poseedor legal que, por sí, o a través de sus agentes, representantes, encargados, administradores, empleados y otras personas, destina la tierra, en todo o en parte, a la actividad agrícola de siembra, cultivo y cosecha de Café en Puerto Rico.
9. Caficultor Beneficiador - Toda persona propietaria, arrendataria, usufructuario, medianera o poseedor legal que, por sí, o a través de sus agentes, representantes, encargados, administradores, empleados y otras personas, destina la tierra, en todo o en

parte, a la actividad agrícola de siembra, cultivo, cosecha de Puerto Rico que beneficia su propio café en un beneficiado seco o húmedo.

10. Catación- Análisis sensorial del café cuyo objetivo es examinar sus propiedades organolépticas mediante los órganos de los sentidos. Son un conjunto de técnicas que permiten percibir, identificar y apreciar un cierto número de características del café.
11. Departamento – El Departamento de Agricultura de Puerto Rico.
12. DFIMC – División para la Fiscalización e Investigación del Mercado del Café según creada por la Ley Núm. 82 del 29 de octubre de 1992.
13. Embarcador o Exportador – Toda persona con Licencia expedida por el Departamento de Agricultura que bien sea caficultor, beneficiador, torrefactor, comprador, vendedor o agente “broker” que embarque o exporte café desde Puerto Rico a los Estados Unidos de América o cualquier otra jurisdicción del Mundo con la autorización del Departamento para realizar esta actividad.
14. Facilidades o Local Adecuado – Lugar que cumple con los requisitos de ley para realizar las actividades relacionadas con la administración, elaboración, beneficiado seco o húmedo, torrefacción, empaque y almacenaje aprobado por el Departamento de Agricultura.
15. Funcionario – Empleado del Departamento de Agricultura debidamente autorizado para velar por el fiel cumplimiento de las leyes y reglamentos aplicables.
16. Industria – Todos los componentes del Sector Cafetalero reconocidos como caficultor, beneficiador, torrefactor y exportador y/o sus combinaciones entre estos.
17. Laboratorio – Laboratorio de Catación Miguel F. Monroig Inglés ubicado en el Barrio Yahuecas de Adjuntas, en las facilidades del Centro de Compra y Venta de Café del Departamento de Agricultura de Puerto Rico.
18. Ley Núm. 241 – Significa la Ley Núm. 241, de 8 de mayo de 1950, según enmendada, conocida como “Ley para la Reglamentación e Inspección de los Mercados Agrícolas”.
19. Licencia – Autorización expedida por el Departamento de Agricultura a través de la DFIMC a personas naturales o jurídicas a los fines de llevar a cabo las actividades reglamentadas de beneficiado y torrefacción en Puerto Rico.
20. Lote – Significa cantidad de café que se produce por separado, se escoge y se procesa para tener unas características únicas, específicas y diferentes en sabor y calidad,

destinada para la venta local y/o exportación debidamente identificada y rotulada con toda la información básica necesaria.

21. Marca de Certificación de Café Premium— Es el nombre geográfico específico utilizado para identificar un producto con características particulares vinculados al Café de Puerto Rico. Legalmente certificado garantizando su calidad y lugar de procedencia con puntajes entre 75 y 79 en las pruebas de catación según establecido en las normas mundialmente reconocidas del “Specialty Coffee Association” (SCA).
22. Oficina – Oficina de Compra y Venta de Café del Departamento de Agricultura.
23. Panel de Catación – Grupo evaluador de café compuesto por no menos de tres (3) catadores con sus certificaciones vigentes por el “Coffee Quality Institute” (CQI) y escogidos por el Departamento de Agricultura.
24. Persona – Cualquier persona natural o jurídica, asociación, sociedad, corporación, agrupación o cualquier otra forma de organización legal, sus empleados, agentes intermediarios o representantes.
25. Reglamento Núm. 2156 – Conocido como Reglamento Núm. 14 Para Regir los Embarques de Café del Estado Libre Asociado de Puerto Rico según enmendado.
26. Secretario – Secretario (a) del Departamento de Agricultura de Puerto Rico o su representante autorizado.
27. Solicitante – Cualquier persona natural o jurídica dueña de un lote que interese someter a inspección para la Certificación de Café Premium que cumpla con todos los requisitos de este reglamento.
28. Torrefactor (y/o Elaborador) – Toda persona natural o jurídica que es dueña, administradora o encargada de un establecimiento comercial con Licencia otorgada por el Departamento de Agricultura para recibir, comprar, tostar, envasar en grano o molido y mercadear el producto final de café.

ARTÍCULO V – PROCEDIMIENTO Y REQUISITOS PARA PRUEBAS DE LABORATORIO EN LA CERTIFICACION DEL CAFÉ PREMIUM

Toda persona interesada en obtener la licencia de Certificación de Café Premium tiene que cumplir como requisito primario con la Ley Núm. 241, de 8 de mayo de 1950, según enmendada, conocida como “Ley para la Reglamentación e Inspección de los Mercados Agrícolas”, y sus reglamentos aplicables según enmendados. La Ley Núm. 82 de 29 de octubre de 1992, mejor conocida la ley de la Oficina para la Fiscalización e Investigación del Mercado

de Café, según enmendada. La Marca de Certificación de Café Premium garantiza el origen del café y su calidad además de un sistema adecuado de trazabilidad en el producto. Los procedimientos establecidos en este reglamento son necesarios para garantizar las características de calidad óptima del Café Premium producido en Puerto Rico.

Sección 1 - Para obtener la licencia de la Marca de Certificación de Café Premium y poder mercadear o fijar la marca al empaque, el café:

- a. Café Arábigo 100 % cosechado, beneficiado, elaborado y certificado como producto de Puerto Rico.
- b. No deberá tener ningún defecto primario en una muestra de trescientos (300) gramos de café pilado.
- c. Deberá tener un color uniforme en su grano pilado de verde azul a verdoso y representativo de cosecha reciente.
- d. No deberá tener más de cinco (5) defectos secundarios en una muestra de trescientos (300) gramos de café pilado.
- e. El grano debe estar libre de defectos y manchas, contener entre diez (10) y doce (12) por ciento de humedad antes del tueste.
- f. Se permite una variación en el tamaño del grano de cinco por ciento (5%) mayor o menor que el tamiz #17. (El grano no pasa a través de un orificio de 17/64 pulgadas)
- g. No puede haber presencia de granos inmaduros (Quakers) luego del tueste.
- h. El café deberá estar libre de toda impureza, así como de cualquier olor y sabor extraño.
- i. El Café Premium además de cumplir con las características anteriores, deberá alcanzar una puntuación de 75 a 79 en la prueba de catación, según se establece en las normas de la “Specialty Coffee Association” (SCA).

Sección 2 - A nivel del saco, el proceso para solicitar y obtener la licencia de Certificación de Café Premium es el siguiente:

- a. La solicitud para obtener la licencia para la Marca de Certificación de Café Premium **a nivel del saco** se presentará a través de la página electrónica oficial del Departamento de Agricultura o en solicitud impresa en todas las Oficinas del

Departamento de Agricultura en sus ocho regiones; Caguas, Ponce, Arecibo, Mayagüez, San German, Naranjito, Lares y Utuado.

- b. La solicitud incluirá información relacionada con la trazabilidad del café tales como: Nombre del solicitante, dirección física y postal, número de teléfono, correo electrónico, tamaño y localización de la finca, cuerdas cosechadas, producción, identificación del lote (parcela, método de recolección y beneficiado, fecha de cosecha) y cualquier otra información adicional que el Departamento requiera necesaria. Esta solicitud incluye una autorización para inspeccionar el café que se está solicitando sea certificado por los funcionarios designados del Departamento de Agricultura.
- c. Será requisito indispensable para el cumplimiento y evaluación de toda solicitud, la realización de una prueba de catación del lote interesado en certificar, según los parámetros establecidos por el “Specialty Coffee Association” (SCA) realizada por un panel de catadores certificados seleccionados por el Departamento de Agricultura el cual será sufragado por el solicitante de la Marca de Certificación de Café de Premium como parte del costo de la solicitud de la licencia.
- d. Funcionarios del Departamento Agricultura realizarán las inspecciones en el almacén del solicitante y serán responsables de tomar las muestras de los lotes y de mantener la cadena de custodia de toda muestra recolectada para las pruebas de catación.
- e. La muestra consistirá de tres (3) submuestras idénticas por lote, la primera para el solicitante, la segunda para el panel de catación local en el Laboratorio y la tercera se conservará en el laboratorio por un tiempo limitado o hasta que se consuma el lote certificado. Estas muestras deben estar identificadas por dentro y fuera del empaque y debidamente cerradas.
- f. En el caso de alguna reclamación se utilizará la tercera muestra para enviarla a un laboratorio en el exterior.

Sección 3 - A nivel del empaque del producto al consumidor (café tostado molido o en granos), el proceso para solicitar y obtener la licencia de Certificación de Café Premium es el siguiente:

- a. La solicitud para obtener la licencia para la Marca de Certificación de Café Premium **a nivel de empaque** se presentará a través de la página electrónica oficial del Departamento de Agricultura o en solicitud impresa en todas las Oficinas del Departamento de Agricultura en sus ocho regiones; Caguas, Ponce, Arecibo, Mayagüez, San German, Naranjito, Lares y Utuado.
- b. La solicitud incluirá información relacionada con la trazabilidad del café tales como: Nombre del solicitante, dirección física y postal, número de teléfono, correo electrónico, tamaño y localización de la finca, cuerdas cosechadas, producción, identificación del lote (parcela, método de recolección y beneficiado, fecha de cosecha) y cualquier otra información adicional que el Departamento requiera necesaria. **Esta solicitud incluirá el número de sello de certificación a nivel del saco.**
- c. Para obtener la licencia para la Marca de Certificación de Café Premium a nivel de empaque tostado molido o en granos debe de haber especificado en la solicitud su interés en mercadear el producto de esta manera.
- d. Será requisito indispensable para el cumplimiento y evaluación de esta solicitud, obtener la certificación de café en verde. Se realizarán pruebas de laboratorio del lote interesado en certificar, según los parámetros establecidos por la “Specialty Coffee Association” (SCA) y esta será realizada por un panel de catadores certificados seleccionados por el Departamento de Agricultura.
- e. Los Funcionarios designados por el Departamento de Agricultura serán responsables de identificar los lotes certificados y tomar los sellos sobre hilados en los sacos una vez el café sea tostado. Tomarán una muestra de café tostado en granos y mantendrán la cadena de custodia de la muestra recolectada para las pruebas de laboratorio.

Sección 4 - Para obtener la licencia de la Marca de Certificación de Café Premium en café tostado, tendrá que presentar lo siguiente:

- a. Una muestra de seis (6) onzas del café tostado en granos por lote a ser certificado.
- b. El café a evaluarse debe tener un tueste de #65 a #45 en el Sistema de Clasificación de Café Tostado desarrollado por Agtrom.

- c. La muestra tiene que estar libre de olores y objetos extraños.
- d. No podrá tener presencia de granos inmaduros (Quakers) luego del tueste.
- e. Se realizarán varias pruebas de degustación utilizando diferentes métodos de extracción.
- f. Los resultados de las pruebas determinarán la calidad de Especialidad en el café ya tostado y preparado para la venta.
- g. No podrá ser empacado hasta que se le entregue el Sello que corresponda según la determinación del Panel de Catadores designados por el Departamento.

ARTÍCULO VI – CLASIFICACION DE DEFECTOS FISICOS DEL CAFÉ PREMIUM

La gradación de la muestra de café pilado (“green coffee”) se realizará basado en el Manual de defectos de café pilado arábico (“green coffee”) del SCA.

Sección 1 - Defectos Primarios

Se refiere cuando más de la mitad de un grano de café es negro o agrio; tiene daño por hongos, broca o insectos, impurezas, o granos fermentados. Para poder obtener la licencia de la Marca de Certificación de Café Premium la muestra no podrá tener ninguno de los siguientes:

- a. Grano Negro

Descripción Física: Los granos negros se distinguen por su oscuro color opaco.

- b. Grano Agrio / Vinagre

Descripción Física: Los granos agrios se reconocen por su color amarillo pálido, Amarillo intenso, carmelita o rojizo. Generalmente el embrión dentro del grano se nota negro. Si el grano se raspa o corta, este libera un olor agrio similar al vinagre.

Una vez tostado y molido, un solo grano agrio puede contaminar una jarra entera de café.

- c. Cereza seca

Descripción Física: La pulpa seca generalmente cubre parte o todo el pergamino, algunas veces con la presencia de manchas blancas, que son signo de formación de hongos que afectan la taza y el aspecto del café pilado (“green coffee”).

- d. Daño por Hongos, Cardenillo

Descripción Física: El grano afectado por hongos o Cardenillo como se le conoce comúnmente, se reconocen por las manchas de color amarillo – rojizo recubiertas

de un polvillo, que van creciendo en tamaño hasta cubrir completamente el grano.

El grano afectado por hongos libera esporas que pueden contaminar a otros granos.

e. Materia Extraña, Impurezas

Descripción Física: La materia extraña incluye todo objeto no originario del café encontrado en el café pilado ("green coffee") tal como piedras, palos, clavos, etc.; que le dan al café verde un mal aspecto y evidencian una pobre selección y clasificación. El material extraño puede dañar costosos equipos, principalmente los molinos de café.

f. Grano Brocado Severo

Descripción Física: Grano Brocado, como se le conoce comúnmente, se distingue por las pequeñas y oscuras perforaciones de (0.1 a 0.5 mm) en diámetro. Estos granos presentan ataques severos de tres o más perforaciones.

Sección 2 - Defectos secundarios

En donde se agrupan los defectos cuyo daño puede ser menor que los anteriores, es decir, parcialmente negros, parcialmente sobre fermentados, pergaminos, flotes, inmaduros, deformados, conchas, partidos, cáscaras y daños leves de insectos. Se permite hasta cinco (5) defectos secundarios en la muestra.

a. Grano Negro Parcial

Descripción Física: Los granos negros parcial se distinguen por contener una parte oscura color opaco.

b. Grano Agrio Parcial

Descripción Física: Los granos agrios parcial se reconocen por tener una parte color amarillo pálido, amarillo intenso, carmelita o rojizo.

c. Pergamino

Descripción Física: Son granos cubiertos parcial o totalmente por el pergamino.

d. Flotador

Descripción Física: Los granos flotadores, son extremadamente blancos y decolorados que dan al café verde una apariencia dispareja.

e. Grano Inmaduro, Grano Verde -"Quaker" (en café tostado)

Descripción Física: Los granos inmaduros se reconocen por su tamaño pequeño, de baja densidad, de forma cóncava y con bordes afilados. La tradicional película

plateada o tegumento es generalmente de color pálido amarillento o verdoso y firmemente adherida al grano.

f. Grano Avaranado, Grano Arrugado

Descripción Física: Los granos avaranados son generalmente pequeños, de baja densidad, malformados y de superficie arrugada.

g. Grano Partido, Mordido o Cortado

Descripción Física: Los granos mordidos o cortados generalmente presentan una coloración rojiza oscura, debido a una oxidación del área cortada durante el proceso de despulpado. Está cortada puede ser inicio de actividad bacterial, fermentaciones y formación de hongos, resultando en una amplia gama de sabores defectuosos en taza. Los granos partidos o cortados por la máquina trilladora son fragmentos de granos limpios sin presencia de oxidaciones.

h. Cáscara o Pulpa

Descripción física: La cáscara o pulpa, son fragmentos secos de cereza, de color rojo oscuro.

i. Concha

Descripción Física: Las conchas son granos malformados que consisten de dos partes, que por fricción o golpes generalmente se separan. La parte externa tiene la forma de una concha de mar y la parte interna tiene forma cónica o cilíndrica.

j. Grano Brocado leve

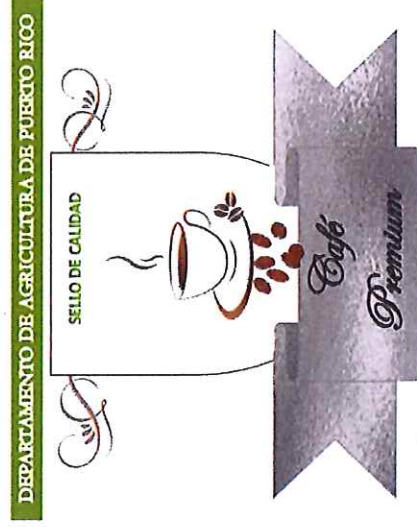
Descripción Física: Grano Brocado leve, como se le conoce comúnmente, se distingue por las pequeñas y oscuras perforaciones de (0,1 a 0,5 mm) en diámetro.

Puede contener hasta 2 perforaciones.

ARTÍCULO VII – PROHIBICIONES

Se prohíbe el uso del sello que constituye la Marca de Certificación de Café Premium en todo café, sin previa obtención de licencia de la Marca de Certificación de Café Premium.

ARTÍCULO VIII – MARCA DE LA CERTIFICACIÓN



ARTÍCULO VIX – PANEL DE CATADORES

1. Todo café para el cual se solicite la licencia, para fijar la Marca de Certificación de Café de Puerto Rico tendrá que ser evaluado por un panel de catadores. El costo de este trámite será sufragado por el solicitante como parte del costo de solicitud de la licencia.
2. El panel de catadores estará compuesto de no menos de tres (3) Catadores (Q-graders) con sus certificaciones vigentes del “Coffee Quality Institute” (CQI) quienes evaluarán las muestras de café mediante el procedimiento de catación a ciegas.
3. El panel de catación seguirá las normas para el uso de las facilidades del Laboratorio, así como el Protocolo de Catación de la “Specialty Coffee Association” (SCA).

ARTÍCULO X – UTILIZACIÓN DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN DE CAFÉ DE PREMIUM EN CAFÉ PERGAMINO O PILADO

1. El sello correspondiente a la Marca de Certificación de Café de Premium, será estampado únicamente por funcionarios autorizados del Departamento.
2. El sello deberá identificar el lote, la cantidad certificada y número de certificación.
3. Los sellos se instalarán en la parte superior derecha de los sacos de yute sobre hilándolo de tal forma que puedan ser fácilmente identificados al estibar los mismos.
4. El sello se instalará de tal forma que el saco de yute al ser abierto rompa el mismo impidiendo que pueda ser alterado o rehusado.
5. Los sellos removidos serán devueltos a los inspectores excepto en café que sea utilizado para exportación.

ARTÍCULO XI – UTILIZACIÓN DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN DE CAFÉ PREMIUM EN EL EMPAQUE AL CONSUMIDOR

1. A todo empaque a mercadearse con la Marca de Certificación de Café Premium se le fijará la Marca de Certificación mediante etiquetas expedidas por el Departamento.
2. Las etiquetas que contienen la Marca de Certificación serán provistas por el Departamento de forma secuencial y con número de identificación único para efectos de trazabilidad.
3. Las etiquetas que contienen la Marca de Certificación se distribuirán de acuerdo con la cantidad de volumen certificado y será responsabilidad del tenedor de la certificación proveer en cualquier momento información relevante sobre las ventas y disposición del café certificado y cumplir con los informes mensuales requeridos por DFIMC.

4. La Marca de Certificación no podrá ser alterada o reproducida en ningún momento, sin la previa obtención de la licencia para su uso.
5. La Marca de Certificación se estampará en la parte superior frontal en el lado derecho de cada empaque.
6. El material de La Marca de Certificación será resistente a la humedad, al manejo de transporte de los embaces y no podrá ser desprendido sin destruirse una vez estampado.

ARTÍCULO XII – INSPECCIONES

1. Una vez presentada la solicitud de licencia para la Marca de Certificación de Café Premium, se requerirá una inspección y certificación de procedencia del café por parte de funcionarios del Departamento antes de proceder con la evaluación de la muestra.
2. Los funcionarios del Departamento tendrán diez (10) días laborables bajo condiciones normales para contactar y coordinar al solicitante para la inspección en la finca.
3. El solicitante tendrá treinta (30) días calendario luego de haber presentado la solicitud en el Departamento para coordinar la visita a su finca. Luego de los treinta días (30), de no poder acceder y estar presente para la inspección la solicitud quedará cancelada y deberá realizar una nueva solicitud para inspección.
4. El Secretario, a través de su representante, inspeccionará cualquier, facilidad, negocio, establecimiento, lugar o sitio donde se produzca, beneficie, elabore, ofrezca en venta, exporte, distribuya, almacene, exhiba, utilice o procese en forma alguna café en cualquier momento y con la frecuencia que estime necesaria y pertinente.

5. Los funcionarios del Departamento podrán inspeccionar en cualquier momento los lotes certificados para corroboración del cumplimiento de calidad otorgada durante su almacenamiento y/o comercialización hasta que se agote la existencia del lote certificado.
6. El Departamento establecerá las normas bajo las cuales se efectuarán las inspecciones.
7. De determinarse alguna violación a este Reglamento, el Secretario podrá ordenar la cancelación de la certificación y la radicación de una querrela la cual será tramitada de acuerdo con lo que establece la Ley Núm. 38 del 30 de junio de 2017, según enmendada, y los Reglamentos aplicables.

ARTÍCULO XIII – PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN DE RESULTADOS DEL LABORATORIO

1. A todo solicitante se le entregarán los resultados de las pruebas de laboratorio en sobre sellado de carácter confidencial y para uso exclusivo del solicitante.

2. El Laboratorio emitirá una comunicación escrita informando la aprobación o denegación del Lote evaluado.
3. Todo solicitante que no esté de acuerdo con los resultados del Laboratorio podrá solicitar una revisión por escrito dirigida al Director de la Oficina quien iniciará los trámites para enviar a catar la muestra en reserva a otro laboratorio de corroboración, validado por el Departamento, que cumpla con los protocolos de la “Specialty Coffee Association” (SCA).
4. Los costos de esta revisión deberán ser pagados por adelantado por el solicitante al momento de entregar el recurso de revisión.
5. La decisión del laboratorio de corroboración será final y firme sin opción a nueva revisión.

ARTÍCULO XIV – ÓRDENES DE DETENCIÓN

El Secretario podrá expedir órdenes de detención contra cualquier Lote de Café que contenga la Marca de Certificación de Café Premium sin haber obtenido previamente la licencia para ello. Ninguna persona podrá disponer, sin la autorización escrita del Secretario, de un lote de Café contra el cual se haya expedido una Orden de Detención.

ARTÍCULO XV – CARGOS ADMINISTRATIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA MARCA DE CERTIFICACION

1. El Secretario tendrá la responsabilidad mediante Orden Administrativa de imponer el costo por concepto de la realización de las pruebas de catación, así como el costo por concepto del Sello de la Marca de Certificación de Café de Premium. El pago total se efectuará en la Región Agrícola correspondiente al momento de obtener la Certificación de Procedencia que otorga el agrónomo de área.
2. La solicitud para la obtención de la Certificación será atendida solamente si en el momento de radicación se acompaña el pago correspondiente según fijado por el Secretario.

ARTÍCULO XVI – CREACIÓN DE LA CUENTA ESPECIAL DE MARCA DE CERTIFICACIÓN DE CAFÉ PREMIUM

1. Todos los ingresos por concepto del pago de las certificaciones de la Marca Certificada de Café Premium se depositarán en una cuenta especial de la Administración para el Desarrollo de las Empresas Agropecuarias (ADEA) del Departamento de Agricultura.

2. Los ingresos de esta cuenta se utilizarán para los gastos operacionales del Laboratorio y de los gastos administrativos, promocionales, investigación y de educación para la certificación de estos cafés que establezca el Secretario de Agricultura.

ARTÍCULO XVII – DISPOSICIONES GENERALES

1. El tenedor de derechos a usar la Marca de Certificación de Café Premium, responderá de cualquier infracción a este Reglamento y también responderá de dicha violación cualquier o cualquiera de sus representantes, agentes o empleados que hubieran participado en la comisión de la infracción.
2. Todo establecimiento que utilice la Marca de Certificación de Café Premium como estrategia promocional, estará sujeto en cualquier momento sin previa notificación a la inspección del Departamento y el Departamento de Asuntos del Consumidor (DACO), para certificar que está cumpliendo con el consumo de este producto y que el mismo va acorde con sus ventas a sus clientes.

ARTÍCULO XVIII – PENALIDADES

Se impondrán multas por las infracciones a este Reglamento, disponiéndose que nadie puede ser multado por la misma infracción más de una vez dentro de un período de treinta (30) días naturales. Las multas serán de manera escalonada de acuerdo al volumen de quintales solicitados.

1. De 1-10 quintales la multa será de \$1,800.00.
2. De 11-20 quintales la multa será de \$3,600.00.
3. De 21 quintales en adelante la multa será de \$5,400.

En el caso de reincidencia las penalidades por violación a este Reglamento serán de la siguiente forma:

1. Segunda Ofensa – el doble de la multa que corresponda según el volumen de quintales certificados.
2. Tercera Ofensa – Se cancelará la licencia de Certificación de Café Premium y la Licencia de Beneficiador y/o Torrefactor por un término determinado por el Secretario de acuerdo a su volumen de ventas anuales.

ARTÍCULO XIX – SEPARABILIDAD

Si cualquier cláusula, párrafo, artículo, disposición, sección, inciso o parte de este Reglamento fuera nulo o declarado inconstitucional por un tribunal con jurisdicción y

competencia, la sentencia dictada a tal efecto no afectará, perjudicará ni invalidará las demás disposiciones de este Reglamento. El efecto de dicha sentencia quedará limitado a la cláusula, párrafo, artículo, sección, inciso o parte de este Reglamento, que hubiere sido anulada o declarada inconstitucional.

ARTÍCULO XX – PROCEDIMIENTO ADJUDICATIVO

Toda persona natural o jurídica afectado por una determinación del Departamento, podrá presentar una querrela, solicitud o petición de vista en la Oficina de Asuntos Legales del Departamento, conforme a lo dispuesto en el Reglamento que establece el procedimiento adjudicativo para las querellas que se ventilen en el Departamento de Agricultura, aprobado en el 1989, según enmendado.

ARTÍCULO XXI – ENMIENDAS

El presente Reglamento será revisado regularmente de acuerdo con lo establecido en la Ley Núm. 38 de 30 de junio del 2017, o a discreción del Secretario.

ARTÍCULO XXII – NORMAS DE INTERPRETACIÓN

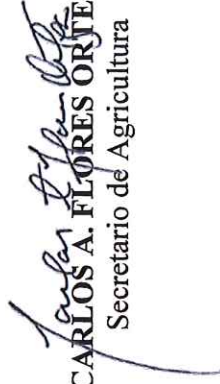
Este Reglamento se interpretará liberalmente a favor del Departamento a los efectos de poner en vigor la política y los fines de sus artículos.

De conformidad con la política pública, el Secretario podrá promulgar y adoptar aquellos planes y medidas necesarias para hacer frente a las variaciones y condiciones cambiantes de la industria, todo ello con el propósito de proteger el interés general y la política pública.

ARTÍCULO XXIII – AUTORIDAD LEGAL Y VIGENCIA

Este Reglamento entrará en vigor inmediatamente después de su aprobación y firmado por el Secretario de Agricultura y su remisión para inscripción en el Departamento de Estado de Puerto Rico, a tenor con la Ley de Procedimiento Administrativo Uniforme del Gobierno de Puerto Rico, Ley Núm. 38 de 30 de junio de 2017.

Para que así conste, expido mi firma y el sello del Departamento de Agricultura a la presente Certificación, en San Juan, Puerto Rico, hoy 6 de agosto de 2020.


CARLOS A. FLORES ORTEGA
Secretario de Agricultura