



INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD

NORDOM 708

Edición: 1ra

Fecha de Aprobación: 2012-12-18

Coordinador: Cristina Rosario

Norma Dominicana

Café de Valdesia—Requisitos

CORRESPONDENCIA. Esta norma es equivalente con el Reglamento No. 819:2002.

ICS: 67.140

67.140.20

Resolución: 16/2012

Año de Publicación: 2012

Pág.: 10 Grupo: D

Prefacio

La Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR, es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas, NORDOM, a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización, ISO, Comisión Internacional de Electrotécnica, IEC, Comisión del Codex Alimentarius, Comisión Panamericana de Normas Técnicas, COPANT, representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

La norma **NORDOM 708 Café de Valdesia — Requisitos**, ha sido preparada por el Departamento de Normalización de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad DIGENOR.

El estudio de la citada norma estuvo a cargo del Comité Técnico **67:22 Café y sucedáneos de café**, integrado por representantes de los Sectores de Producción, Consumo y Técnico, quienes iniciaron su trabajo tomando como base la propuesta de Norma **NORDOM 67:22-002 Café de Valdesia — Requisitos**,

Dicha propuesta de norma fue aprobada como Anteproyecto por el Comité Técnico de Trabajo, en la reunión No. **02** de fecha **30 de agosto 2011** y enviado a Encuesta Pública, por un período de 60 días.

Finalizado este período, el Comité Técnico celebró la reunión **No.03** de fecha **31 de octubre 2012** y como no recibió observación el comité decidió aprobarlo como Proyecto de Norma y recomendar a la Comisión Nacional, a través de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, para que sea aprobada como una Norma Dominicana.

Formaron parte del Comité Técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTE:

Paola Hernández
Richard Peralta
José Manuel Candelario
Braulio Batista
Freddy A. Cruz
Marcos Luis Pérez
Evangelio Núñez
Josefina Camilo
Corina Montero
Luis Fernández

REPRESENTANTE DE:

Consejo Dominicano del Café, CODOCAFE.

Carlos Soto V.

PROMECAFE

Luis Félix Roa

Ministerio de Salud Pública – DIGESA

José Valenzuela
Juan Arturo Vallejos

PROCONSUMIDOR

Alfonsina Cuesta
Melania Soriano

Fundación Defensa de los Derechos de los Consumidores y Usuarios, FUNDECOM.

Juan Franco

Federación de Caficultores de la Región Sur, FEDECARES

Begoña Paliza

Asociación Dominicana de cafés especiales, ADOCAFES

Rafael Pérez Duverge
Héctor Jiménez Mora

Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales, IDIAF

Juan Bienvenido Guerrero
Álvaro Peláez
Manuel de Jesús Andújar

MOVICA

Milagros Mejía

Centro de Exportación e Inversiones de la República Dominicana,
CEI-RD

Eddy Ramírez

Belarminio Ramírez e Hijos y Representante de los Exportadores

Jorge Perelló
Jorge Curiel
Carlos T. Leónor

Industrias Banilejas, INDUBAN

Ángela Urbáez
Publio Camilo

Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad DIGENOR.

Propiedad exclusiva de Q Coffee Industry, SRL, Vendido por INDOCAL. Prohibida su reproducción.

Café de Valdesia – Requisitos.

1 Objeto

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos que debe cumplir el café verde certificado bajo la Denominación de Origen “Café de Valdesia”, de la especie Arábica de las variedades Typica y Caturra que se produce dentro de la demarcación establecida en el **Certificado de registro de la denominación de origen “Café de Valdesia” (ver anexo informativo A)**.

2 Referencias normativas

NORDOM 713 Café verde. Tabla de referencia de defectos

NORDOM 710 Café Verde. Metodología para el análisis sensorial cuantitativo descripto del café.

NORDOM 715 Café verde en sacos. Muestreo

NORDOM 712 Café verde. Examen olfativo y visual. Determinación de materia extraña y defectos.

NORDOM 717 Café verde. Determinación de la pérdida de masa 105°C.

NORDOM 707 Café y sus productos. Vocabulario.

NORDOM 718 Café verde. Análisis de granulometría- tamizado manual y mecánico.

NORDOM 716 Café verde. Determinación de la densidad a granel por caída libre de los granos enteros.

NORDOM 714 Café verde. Preparación de muestras para análisis sensorial.

3 Términos y definiciones

Para los propósitos de esta norma se aplican además de las definiciones del Reglamento de Uso y Administración de la Denominación de Origen café Valdesia, las contenidas en la **NORDOM 707.Cafe y sus productos. Vocabulario**. Así como la **NORDOM 710** Café Verde. Metodología para el análisis sensorial cuantitativo descripto del café.

3.1

Clasificación según preparación

la preparación del café con Denominación de Origen “Café de Valdesia” objeto de esta norma es la siguiente:

3.2

preparación Valdesia

el café Valdesia no debe contener una cantidad mayor a 22 defectos ni más de 1 defecto primario por muestra de 350 gramos, acorde a la **NORDOM 712** Café verde. Examen olfativo y visual. Determinación de materia extraña y defectos y la **NORDOM 710** Café Verde. Metodología para el análisis sensorial cuantitativo descripto del café. Para los propósitos de esta Norma además de las definiciones de la **NORDOM 707** Café y sus productos. Vocabulario.

4 Requisitos

4.1 Requisitos físicos y organolépticos

El café con Denominación de Origen “Café de Valdesia” debe cumplir con los requisitos físicos y organolépticos establecidos en la tabla 1.

Tabla No.1. Requisitos físicos y organolépticos

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Densidad Aparente (Gramos por litro)	≥ 670	NORDOM 716
Granulometría	Mínimo 75% del peso ≥ de la malla 17 y máximo 5% del peso < de la malla 16	NORDOM 718
Cosecha	Nueva	NORDOM 712
Color	Verde grisáceo homogéneo	NORDOM 712
Humedad	10 – 11.5 %	NORDOM 717 determinadores de humedad que miden por capacitancia validados con la NORDOM 717
Nota Sensorial	Taza limpia y nota ≥ 75	NORDOM 710

5 Muestreo

El muestreo se debe realizar conforme lo establece la **NORDOM 715** Café verde en sacos. Muestreo.

6 Métodos de ensayo

Los ensayos comunes a los que se debe someterse el café con denominación de origen “Café de Valdesia” son los siguientes:

6.1 Determinación de la humedad

En todos los casos, la humedad se debe medir según lo que establece la norma **NORDOM 717** Café verde. Determinación de la pérdida de masa 105°C y/o determinadores de humedad que miden por capacitancia, previamente validados.

6.2 Determinación de la granulometría

La determinación de la granulometría se debe realizar según se establece en la norma **NORDOM 718** Café verde. Granulometría- Análisis de tamaño. Tamizado manual y mecánico.

6.3 Determinación de materias extrañas y defectos

La determinación de las materias extrañas y defectos se debe realizar según se establece en la norma **NORDOM 712** Café verde. Examen olfativo y visual. Determinación de materia extraña y defectos. y la **NORDOM 713** Café verde. Tabla de referencia de defectos.

6.4 Determinación de la densidad

La densidad se debe determinar según se establece en la norma **NORDOM 716** Café verde. Determinación de la densidad a granel por caída libre de los granos.

6.5 Prueba sensorial

La nota sensorial se debe determinar conforme se establece en la norma NORDOM 710 Café Verde. Metodología para el análisis sensorial cuantitativo descripto del café. .

7 Envasado, empaçado y etiquetado

7.1 Envasado

El café con denominación de origen "Café de Valdesia" se debe envasar en sacos de yute, sisal, fibras vegetales u otros materiales adecuados, de buena calidad, libres de plagas y olores. Dichos sacos podrán ser para albergar 30kg así como también para 60kg.

7.2 Empacado

En cada lote de café con denominación de origen "Café de Valdesia", se puede empaçar en cofres de madera y herrajes como mínimo un envase de 30kg. o 60 kg., con sus impresos visibles.

7.3 Etiquetado

Cada saco de café debe tener en forma destacada y legible la siguiente información comercial:

- a) "Producto de la república dominicana"
- b) Tipo de café: Valdesia
- c) Número de lote:
- d) Exportador: (y cualquier otra denominación comercial especial adoptada por los exportadores para determinado tipo de café)
- e) Código OIC:

ANEXO A

(Este anexo es de carácter INFORMATIVO)

Mapa de la denominación de origen Café de Valdesia.



ANEXO B

(Este anexo es de carácter INFORMATIVO)

Logos a ser usados en los envases y empaques de la denominación de origen “Café de Valdesia”



Bibliografía

[1] Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Café de Valdesia”.

[2] Reglamento de uso y Administración y Administración de la Denominación de Origen “Café de Valdesia”

“Uso exclusivo de Q Coffee Industry, SRL, Vendido por INDOCAL”. Prohibida su reproducción.

"Uso exclusivo de Q Coffee Industry, SRL, Vendido por INDOCAL". Prohibida su reproducción.



Calle Oloff Palme, Esq. Núñez de Cáceres, San Gerónimo.
Santo Domingo, República Dominicana

T.: 809.686.2205 F.: 809.688.3843

www.indocal.gob.do