

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

CATÉGORIE I.

L'exportation des *produits agricoles* est interdite: *a)* lorsque l'état du produit est susceptible de provoquer la fermentation, la moisissure ou la pourriture; *b)* lorsqu'il est attaqué ou endommagé par des insectes susceptibles de le détruire; *c)* lorsqu'il est falsifié par un mélange soit de substances ou de matières étrangères, soit de parties inutilisables du même produit: *d)* lorsque les emballages employés sont imprégnés de quelque substance nocive ou susceptible d'être préjudiciable à la qualité du produit. I

L'exportation de produits de qualité inférieure, tels que les *feuilles détachées de tabac*, le *café* contenant des grains noirs et autres pouvant être utilisés pour la fabrication de produits industriels de bas prix, pourra être autorisée, mais, dans ce cas, le certificat de l'inspecteur des fruits et tous les autres papiers, ainsi que les emballages, devront spécifier que le contenu est un produit inférieur. 2-3

Afin d'éviter que la qualité du café ne soit diminuée du fait de la récolte de baies vertes et de baies mûres, ce qui provoquerait une dépréciation du produit préjudiciable aux intérêts économiques du pays, il est interdit de cueillir des baies lorsqu'elles ne sont pas complètement mûres et de les faire sécher sur la terre nue.

Un *fruit* ou un *produit* est considéré comme étant dans des conditions défectueuses lorsqu'il est souillé, humide ou mélangé à des substances étrangères, lorsqu'il est vert, humide ou pourri ou qu'il a fermenté, lorsqu'il contient des pierres et autres substances; lorsque le gabarit des joints des planches n'est pas conforme aux dimensions fixées par la loi ou lorsqu'il se trouve des chevilles ou des coins servant à dissimuler les défauts ou les trous du bois. 4

Les contrôleurs des douanes interdisent l'embarquement des produits qui ne sont pas accompagnés du certificat d'un inspecteur des fruits.

a) Les *feuilles de tabac* doivent être suspendues dans un grenier ou hangar servant de séchoir, pendant quarante jours au moins, afin qu'elles soient soumises à une dessiccation convenable. 5
Une fois suffisamment desséchées, elles devront être réunies en manques et classées par le producteur dans l'une des catégories suivantes:

1. « FF », feuilles sèches et intactes, sans détérioration sur les bords, ne présentant pas de grands trous, et d'une longueur minimum de quatre décimètres;

2. « F », feuilles sèches et intactes, sans détérioration sur les bords, pouvant avoir des trous ou des taches de faible dimension, et longues de trois décimètres au moins;

3. « A », toutes les feuilles qui ne pourront entrer dans les catégories « FF » et « F », sèches, et d'une longueur de deux décimètres au moins.

b) Les feuilles inférieures, étiolées, jaunes, brûlées et fanées (en contact avec le sol) ne rentrent dans aucune des catégories susindiquées, mais peuvent être préparées pour la vente sous le nom de « *feuilles détachées* » pour « *tabac haché à fumer* » (Picadura). 6

Lorsque les feuilles de tabac ont été réunies en manques et triées, elles doivent être disposées en balles, d'une hauteur minimum d'un mètre. Elles demeurent ainsi pendant trente jours au moins.

Seules, les feuilles de tabac préparées de la manière décrite ci-dessus peuvent être vendues et achetées.

Les feuilles de tabac ne doivent être mouillées à aucun moment avant d'être présentées pour la vente.

Les emballages dans lesquels le tabac est présenté à la vente doivent mentionner en toutes lettres la catégorie du tabac contenu dans chacun d'eux et le tabac doit réunir les conditions de la catégorie à laquelle il correspond.

Depuis le 1^{er} septembre 1928, tout producteur de *cacao* est tenu de faire subir une fermentation complète à toute la récolte de fèves, sauf dans les cas de force majeure, et de procéder ensuite à sa dessiccation avec tous les soins de propreté nécessaires afin que le produit se trouve dans les conditions requises pour l'exportation. 7

Il est interdit aux acheteurs d'accepter du cacao qui ne soit sec, sain et pur de toute matière étrangère et de particules inutilisables dudit fruit.

Le cacao destiné à l'exportation doit être réparti en deux catégories: « fermenté » et « courant »; chaque emballage devra spécifier la catégorie à laquelle appartient le contenu.

Tout expéditeur de *graines* attaquées par des insectes est tenu de procéder à leur fumigation avant de faire aucune déclaration d'exportation; cette opération devra être terminée quarante heures au moins avant l'embarquement. 8

Les locaux ou silos servant à la fumigation doivent être construits ou disposés de manière à éviter toute fuite du gaz utilisé pour l'opération.