

DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: Tito Antonio Bazán Velásquez

TOMO Nº 423

SAN SALVADOR, LUNES 10 DE JUNIO DE 2019

NUMERO 107

La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).

SUMARIO

ORGANO EJECUTIVO

PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

Decreto No. 4.- Reformas al Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo.	4-5
Acuerdos Nos. 29 y 31.- Se conceden gastos por el desempeño de Misión Oficial.....	6
Acuerdo No. 30.- Se encarga el Despacho de Medio Ambiente y Recursos Naturales, con carácter ad-honorem, al señor Ministro de Agricultura y Ganadería.	7
Acuerdo No. 34.- se nombra Presidente de la Junta Directiva del Banco de Desarrollo de El Salvador al señor Juan Pablo Durán Escobar.....	7
Acuerdos Nos. 42 y 43.- Se aceptan renunciaciones en dos cargos de la Administración Pública.	8

MINISTERIO DE GOBERNACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL

Escritura Pública, estatutos de la Fundación Salud, Educación y Deporte para el Desarrollo Integral Infante Juvenil y Decreto Ejecutivo No. 38, declarándola legalmente establecida, aprobándole sus estatutos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica.	9-16
---	------

RAMO DE GOBERNACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL

Estatutos de la Iglesia Rosa de Sarón de San Bartolomé Perulapía y Acuerdo Ejecutivo No. 143, aprobándolos y confiriéndole el carácter de persona jurídica.	17-19
--	-------

Escritura pública, Nuevos estatutos de la Asociación de Lisiados de Guerra de El Salvador, "Héroes de Noviembre del Ochenta y Nueve" y Acuerdo Ejecutivo No. 161, aprobándolos.	20-31
--	-------

Escrituras públicas, estatutos de las Asociaciones "Comité de Proyección Social de Sensuntepeque, Departamento de Cabañas" "Centro de Integración para Migrantes, Trabajadores y Trabajadoras" y de "Profesionales por la Transformación de El Salvador" y Acuerdos Ejecutivos Nos. 167, 186 y 192, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica. .	32-59
--	-------

MINISTERIO DE HACIENDA

RAMO DE HACIENDA

Acuerdos Nos. 737 y 775.- Se delegan facultades a Jefe y Subjefe del Departamento Jurídico del Ministerio de Hacienda.	60-61
---	-------

Acuerdo No. 746.- Se acuerda trasladar en Administración una porción de terreno al Ministerio de la Defensa Nacional....	62
--	----

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMÍA

Acuerdo No. 377.- Se modifica parcialmente el listado de incisos arancelarios no necesarios para la actividad autorizada, con sus respectivas excepciones, a la sociedad AVX INDUSTRIES PTE. LTD.....	63-67
---	-------

Pág.

Pág.

Acuerdo No. 654.- Se otorgan los beneficios que expresa el artículo 72 de la Ley General de Asociaciones Cooperativas a la Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria "San Pedro Tazulath", de Responsabilidad Limitada.....

68

Acuerdo No. 742.- Se autoriza a la sociedad Distribuidora Salvadoreña de Combustibles, Sociedad Anónima de Capital Variable, la construcción de la Estación de Servicio que se denominará "El Tránsito", ubicada en el municipio de Colón. .

69-70

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

RAMO DE EDUCACIÓN

Acuerdo No. 15-2205.- Nombramientos en diferentes cargos del Ministerio de Educación.

71

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

RAMO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Acuerdo No. 15-0236.- Se reconoce como Director del Centro Educativo Privado denominado Colegio "Víctor Hugo" al profesor Marino de Jesús Cornejo Barahona.

72

Acuerdo No. 15-0583.- Reconocimiento de estudios académicos a favor de Eduardo Salomón Núñez Solórzano.

73

Acuerdos Nos. 15-0610, 15-0637, 15-0659, 15-0769 y 15-0786.- Nombramientos y delegación de funciones en diferentes cargos del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología.....

73-76

Acuerdo No. 15-0768.- Se declara al municipio de San Vicente, departamento de San Vicente, como municipio libre de analfabetismo.

77

ORGANO JUDICIAL

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdos Nos. 705-D, 1059-D, 288-D, 342-D, 370-D, 379-D, 389-D y 425-D.- Autorizaciones para ejercer la profesión de abogado en todas sus ramas.

78-79

INSTITUCIONES AUTÓNOMAS

CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ

Se aprueba mediante Acta el Reglamento Técnico Salvadoreño: RTS 67.08.01:18 Café. Café Verde (Café Oro).

Requisitos de Calidad.

80-93

ALCALDÍAS MUNICIPALES

Decreto No. 1.- Ordenanza Transitoria de Exención de Intereses y Multas Generadas por Deudas en concepto de Tasas e Impuestos a favor del municipio de Ciudad Barrios, departamento de San Miguel.

94-95

Decreto No. 4.- Reformas a la Ordenanza sobre Tasas por Servicios del municipio de Jucuarán, departamento de Usulután.

95-96

Modificación a los Estatutos de la Asociación Comunal Administradora del Sistema de Agua Potable de Lotificación La Galilea y Acuerdo No. 4, emitido por la Alcaldía Municipal de El Rosario, departamento de La Paz, aprobándola.

96

SECCION CARTELES OFICIALES

DE PRIMERA PUBLICACION

Aceptación de Herencia..... 97

Aviso de Inscripción..... 97

SECCION CARTELES PAGADOS

DE PRIMERA PUBLICACION

Declaratoria de Herencia..... 98-104

INSTITUCIONES AUTONOMAS**CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ**

ACTA DE APROBACIÓN

En la Ciudad de Santa Tecla, departamento de la Libertad, a las doce horas del día miércoles trece de febrero de dos mil diecinueve, en las instalaciones del Ministerio de Agricultura y Ganadería -MAG-, se efectuó la última reunión del Comité Nacional de Reglamentación Técnica (Post consulta con todos los Sectores) del RTS 67.08.01:18 CAFÉ. CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO). REQUISITOS DE CALIDAD, estando presentes:

Por el Sector Público:

Consejo Salvadoreño del Café (CSC) / Silvia de Rivera
Consejo Salvadoreño del Café (CSC) / José Rigoberto Martínez
Consejo Salvadoreño del Café (CSC) / José Armando Amaya Zelaya
Consejo Salvadoreño del Café (CSC) / Oscar Machuca
Consejo Salvadoreño del Café (CSC) / Ernesto Velásquez
Defensoría del Consumidor (DC) / Emiliano Arévalo
Centa Café (Centa) / Juan Francisco Trejo
Centro Nacional de Registro (CNR) / Katya Martínez (Calidad de observadora)
Centro Nacional de Registro (CNR) / Sayonara de Guerrero (Calidad de observadora)

Por el Sector Privado:

Pergamino S.A. de C.V. / José Guillermo Alvarez
SalvaNatura / Carmen Cecilia Martínez

Por el Sector Académico:

Universidad José Matías Delgado (UJMD) / Jorge López Padilla


Funcionarios OSARTEC


Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica -OSARTEC- / Zaída Guzmán
Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica -OSARTEC- / Mariana Gómez

Acuerdos Tomados

Se aprueba por los miembros presentes el Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.08.01:18 CAFÉ. CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO). REQUISITOS DE CALIDAD.

En este mismo acto, los presentes dan fe que a lo largo del estudio y redacción del RTS fueron convocados los sectores interesados en el tema y acordaron el reglamento técnico que se firma en este acto.

F: 
Silvia de Rivera
Presidente del CNRT
Consejo Salvadoreño del Café -CSC-

F: 
Zaida Guzmán
Secretario del CNRT
Organismo Salvadoreño de Reglamentación
Técnica -OSARTEC-


F: 
José Rigoberto Martínez
Consejo Salvadoreño del Café -CSC-

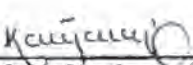
F: 
José Armando Amaya Zelaya
Consejo Salvadoreño del Café -CSC-


F: 
Oscar Machuca
Consejo Salvadoreño del Café -CSC-


F: 
Ernesto Velásquez
Consejo Salvadoreño del Café -CSC-

F: 
Emiliano Arévalo
Defensoría del Consumidor -DC-

F: 
Juan Francisco Trejo
Centa Café -Centa-


F: 
Katya Martínez
Centro Nacional de Registro -CNR-
(Calidad de observadora)

F: 
Sayonara de Guerrero
Centro Nacional de Registro -CNR-
(Calidad de observadora)

F: 
José Guillermo Álvarez
Pergamino S.A. de C.V.

F: 
Carmen Cecilia Martínez
Salva Natura

F: 
Jorge López Padilla
Universidad José Matías Delgado -UJMD-

F: 
Mariana Gómez
Organismo Salvadoreño de Reglamentación
Técnica -OSARTEC-



EL SUSCRITO NOTARIO CERTIFICA: Que el anterior documento compuesto por un folio es una copia fiel de su original que he tenido a la vista y con el que se confrontó; por lo que de conformidad a lo establecido en el Artículo Treinta de la Ley de Ejercicio Notarial de la Jurisdicción Voluntaria y de Otras Diligencias, firmo y sello la presente en la ciudad de Santa Tecla, departamento de La Libertad, a los veintidós días del mes de mayo de dos mil diecinueve.



DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA
NO TIENE VALIDEZ LEGAL

**REGLAMENTO TÉCNICO
SALVADOREÑO**

RTS 67.08.01:18

**CAFÉ. CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO). REQUISITOS DE
CALIDAD**

Correspondencia: Este Reglamento Técnico Salvadoreño no tiene correspondencia con normativa internacional.

ICS 67.140.20

RTS 67.08.01:18

Editada por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en 1ª Calle Poniente, Final 41 Av. Norte, N° 18 San Salvador, Col. Flor Blanca. San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5323 y (503) 2590-5335. Sitio web: www.osartec.gob.sv

Derechos Reservados.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.01:18****INFORME**

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica se someten a un período de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier parte interesada puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 67.08.01:18 CAFÉ. CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO). REQUISITOS DE CALIDAD, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.01:18**

CONTENIDO	PÁG.
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. DEFINICIONES	1
4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS	2
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	3
6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	5
7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	6
8. BIBLIOGRAFÍA	7
9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	7
10. VIGENCIA	7
ANEXO, Tabla 1 y Tabla 2	8

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.01:18****1. OBJETO**

Establecer las especificaciones y características de calidad del café verde (café oro) para su comercialización.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

2.1. Aplica al café verde (café oro), como materia prima, que se produce en el país para comercialización interna y externa, asimismo al café importado.

2.2. Se excluyen del ámbito de aplicación del presente Reglamento Técnico, los productos destinados al consumidor final y los alimentos previamente envasados (preenvasados).

3. DEFINICIONES

Para los efectos del presente Reglamento Técnico serán aplicables las siguientes definiciones:

- 3.1. Alimentos previamente envasados (preenvasados):** todo alimento envuelto o envasado, empaquetado en ausencia del consumidor listo para ofrecerlo a este o para fines de hostelería.
- 3.2. Café:** término general que se utiliza para los frutos y semillas de las plantas del género *Coffea*, de las especies cultivadas, así como los productos procedentes de las semillas en diversas etapas del procesamiento y uso, con destino al consumo.
- 3.3. Café pergamino:** café procesado por la vía húmeda y secado al que no se le ha quitado el endocarpio.
- 3.4. Café verde (café oro) PV (pepena verde):** mezcla de cerezas secas, granos de café procesados por la vía seca y clasificados por tamaño, apariencia y taza.
- 3.5. Café verde (café oro):** grano o semilla del café al que se le ha quitado las diversas capas que lo cubren. Se le llama almendra, café oro verde, café verde (green coffee), o café crudo. A nivel interno conocido como café oro verde, listo para su exportación o torrefacción.
- 3.6. Café verde (café oro) fino lavado:** granos de café procesados y clasificados por su procedencia, tamaño, apariencia y taza.
- 3.7. Café verde (café oro) inferior lavado:** granos de café irregulares resultantes de las preparaciones de café oro fino lavado.
- 3.8. Café verde (café oro) inferior sin lavar:** granos de café irregulares resultantes de las preparaciones de café oro fino sin lavar.
- 3.9. Café verde (café oro) natural o sin lavar:** procedente de cerezas sin procesamiento húmedo.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.01:18**

- 3.10. Comercialización interna:** transferencia de la propiedad del café, hecha a título legal entre personas naturales o jurídicas domiciliadas en el país, ya sea directamente, por medio de sus representantes autorizados o a través de la gestión de un intermediario autorizado.
- 3.11. Granos dañados o defectuosos:** granos con cambios biológicos y fisicoquímicos ocasionados en la etapa del cultivo y procesamiento, que por su aspecto hacen contraste con el grano normal y que según el nivel de daño se clasifican en primarios y secundarios.
- 3.11.1. Defectos primarios:** granos que por la intensidad del daño influyen en la calidad de la taza.
- 3.11.2. Defectos secundarios:** granos ligeramente dañados o defectuosos.
- 3.12. Imperfección:** uno o más granos defectuosos o dañados en una muestra de café verde (café oro).
- 3.13. Materias extrañas:** materias o impurezas de origen animal, vegetal o mineral, diferentes al fruto del café, tales como: metales, piedras, palos y hojas.
- 3.14. Proceso húmedo o vía húmeda:** transformación de las cerezas de café (café uva), que consiste en la eliminación del exocarpio por medios mecánicos y del mesocarpio por fermentación u otros medios para su lavado y secado; obteniéndose café en estado pergamino.
- 3.15. Proceso seco o vía seca en estado de pergamino:** transformación que consiste en secar el pergamino húmedo para obtener café en pergamino seco, para su almacenamiento.
- 3.16. Taza:** proceso de catación por el cual se determinan las características organolépticas y calidad del café verde.

4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS

- **CS:** Central Standard, por sus siglas en inglés (Central Estándar)
- **CSC:** Consejo Salvadoreño del Café
- **HG:** High Grown, por sus siglas en inglés (Media Altura)
- **ISO:** International Organization for Standardization, por sus siglas en inglés (Organización Internacional de Normalización)
- **NTS:** Norma Técnica Salvadoreña
- **OIC:** International Coffee Organization, por sus siglas en inglés (Organización Internacional del Café)
- **RTS:** Reglamento Técnico Salvadoreño
- **SCA:** Specialty Coffee Association, por sus siglas en inglés (Asociación de Cafés Especiales)
- **SHG:** Strictly High Grown, por sus siglas en inglés (Estricta Altura)
- **g:** gramo
- **m.s.n.m.:** metros sobre el nivel del mar

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.01:18****5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****5.1. Clasificación y designación**

La clasificación y designación se basan en tres criterios: altitud, método de beneficiado y número de imperfecciones.

5.1.1. Altitud (m.s.n.m.)

- a) café producido hasta 800 m.s.n.m.; Central Estándar o CS;
- b) café producido de 801 a 1 200 m.s.n.m.; Media Altura o HG;
- c) café producido a más de 1 201 m.s.n.m.; Estricta Altura o SHG.

5.1.2. Método de beneficiado

Se clasifica en proceso húmedo y seco.

5.1.3. Número de imperfecciones

Este criterio recurre al conteo de defectos que hay en una muestra de 300 g. La tipificación de defectos se establece de conformidad a la descripción que aparece en la Tabla 1 (ver Anexo).

5.2. Clasificación del café verde (café oro)**5.2.1. Café verde (café oro) lavado****5.2.1.1. Café verde (café oro) fino lavado**

- a) debe presentar como máximo 26 imperfecciones (ver Anexo, Tabla 1);
- b) contenido de humedad del café verde (café oro): 10,5 % a 12,5 %;
- c) color: verde;
- d) olor y taza: limpia;
- e) tamaño del grano: de acuerdo al tipo de café establecido en el contrato entre el comprador y el vendedor, conforme a la Tabla 1 (ver Anexo) y como mínimo 50 % sobre tamiz # 15 y máximo 5 % bajo tamiz # 14 en base a muestra de 100 g.

5.2.1.1.1. Café especial

Debe cumplir con lo establecido en el sistema de clasificación de la Asociación de Cafés Especiales (SCA) para el café Arábica Verde (café oro) en su versión vigente (ver Anexo, Tabla 2).

5.2.1.1.2. Café gourmet

Debe cumplir con lo establecido en los requisitos mínimos de calidad a aplicar al café gourmet y su procedimiento en su versión vigente.

5.2.1.1.3. Café Preparación Americana

El café exportable que sea identificado como Preparación Americana no debe contener más de 12 defectos de acuerdo al método Brasil / Nueva York (Tipo 3); con rango de humedad 10,5 % a 12,5 %.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.01:18****5.2.1.1.4. Café Preparación Europea**

El café exportable que sea identificado como Preparación Europea no debe contener más de 8 defectos de acuerdo al método Brasil / Nueva York (Tipo 2-25); con rango de humedad 10,5 % a 12,5 %.

5.2.1.2. Café verde (café oro) inferior lavado

Café con más de 26 imperfecciones, con rango de humedad 10,5 % a 12,5 % y que generalmente se comercializa bajo muestra.

5.2.2. Café verde (café oro) natural o sin lavar**5.2.2.1. Café verde (café oro) fino sin lavar**

5.2.2.1.1. Café verde (café oro) sin lavar: debe cumplir con lo establecido en los numerales 5.2.1.1.1., 5.2.1.1.2. y 5.2.1.1.3. de este RTS.

5.2.2.1.2. Café cereza seca de maduro o corriente sin lavar

Debe presentar un máximo de 23 imperfecciones y rango de humedad 10,5 % a 12,5 %.

5.2.2.2. Café verde (café oro) inferior sin lavar**5.2.2.2.1. Café verde (café oro) PV (pepena verde)**

Café con más de 26 imperfecciones, con rango de humedad 10,5 % a 12,5 % y que generalmente se comercializa bajo muestra.

5.2.2.2.2. Café verde (café oro) resaca sin lavar

Café con más de 86 imperfecciones, con rango de humedad 10,5 % a 12,5 % y que generalmente se comercializa bajo muestra.

5.2.3. Café para consumo interno

El café destinado para consumo interno debe ser 100 % del género *Coffea*, libre de materias extrañas y contaminantes, que reúna las características establecidas en el numeral 5.2.

5.3. Envase y rotulado o etiquetado**5.3.1. Envase**

Debe utilizarse saco, a granel u otro material aceptado por el comprador, siempre que no transmita contaminantes al producto y garantice su calidad.

5.3.1.1. Envasado en saco

Debe utilizarse sacos de kenaf o henequén u otro material aceptado por el comprador, siempre que no transmita contaminantes al producto, garantice su calidad y entrega del producto en el destino. Se debe rotular o etiquetar con la información requerida en el numeral 5.3.2.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.01:18****5.3.1.2. Envasado a granel**

Debe utilizarse bolsa de polipropileno, u otro material aceptado por el comprador, siempre que no transmita contaminantes al producto, garantice su calidad y tenga la capacidad establecida en el contrato entre el comprador y el vendedor. Se debe rotular o etiquetar con la información requerida en el numeral 5.3.2.

5.3.1.3. Otras formas de envasado

Cualquier envase aceptado por el comprador, siempre que no transmita contaminantes al producto, garantice su calidad y entrega del producto en el destino. Se debe rotular o etiquetar con la información requerida en el numeral 5.3.2.

5.3.2. Rotulado o etiquetado

El rotulado o etiquetado debe contener la siguiente información:

- a) la leyenda "Café de El Salvador";
- b) cosecha o año cafetero;
- c) marca comercial;
- d) contenido neto. Debe declararse en unidades del Sistema Internacional cumpliendo con lo establecido en el RTS Metrología. Sistema Internacional de Unidades en su versión vigente y adicionalmente puede agregarse cualquier otra unidad que se considere conveniente;
- e) calidad;
- f) nombre del exportador;
- g) destino;
- h) código de país establecido por la OIC (09);
- i) código del exportador;
- j) número de partida;
- k) número de lote;
- l) cualquier otra información que el exportador o comprador considere necesaria.

Notas:

Nota 1: en el caso de etiquetar sacos, deben utilizarse tintas biodegradables y sin elementos contaminantes.

Nota 2: lo anterior será aplicable sin detrimento de la Normativa o Reglamento Técnico vigente correspondiente al rotulado o etiquetado de productos como éste.

6. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION DE LA CONFORMIDAD**6.1. Inspección**

Debe ser efectuada en las áreas de producción y almacenamiento, por el personal autorizado del Consejo Salvadoreño del Café, de conformidad con la Ley Especial para la Protección de la Propiedad y la Comercialización del Café, en su versión vigente.

6.2. Muestreo

Para efectos de muestreo del café verde (café oro) debe cumplir con el procedimiento de NTS ISO 4072:2011. Café Verde en sacos. Muestreo, en su versión vigente.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.01:18****6.3. Referencias de las metodologías de análisis de las muestras**

Para el análisis de las muestras del café verde (café oro) debe cumplir con los procedimientos de las siguientes normas en sus versiones vigentes:

- a) ISO 2395:1990. Test sieves and test sieving. Vocabulary.
- b) ISO 3310-2:2013. Test sieves. Technical requirements and testing. Part 2: Test sieves of perforated metal plate.
- c) NTS ISO 6666:2011. Muestreo de café. Muestreador para café verde y café en pergamino.
- d) NTS ISO 6668:2008. Café verde. Preparación de muestras para análisis sensorial.
- e) NTS ISO 4149:2005. Café verde. Examen olfativo y visual, y determinación de la materia extraña y defectos.
- f) NTS ISO 6669:1995. Café verde. Determinación de la densidad a granel por caída libre de los granos enteros.
- g) NTS ISO 4150: 2009. Café verde. Granulometría. Análisis de tamaño. Tamizado manual y mecánico.
- h) NTS ISO 5492:2008. Análisis sensorial. Vocabulario.
- i) NTS ISO 8455:2011. Café verde. Guía para almacenamiento y transporte (IDT).

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 7.1. ISO 2395:1990. Test sieves and test sieving. Vocabulary.
- 7.2. ISO 3310-2:2013. Test sieves. Technical requirements and testing. Part 2: Test sieves of perforated metal plate.
- 7.3. Ley del Consejo Salvadoreño del Café. Decreto Legislativo No. 353, publicado en Diario Oficial No. 200, Tomo 305 de fecha 30 de octubre de 1989. Reformas: (1) Decreto Legislativo No 291 publicado en el Diario Oficial No. 62, Tomo 318 de fecha 30 de marzo de 1993. (2) Decreto Legislativo No 996 publicado en el Diario Oficial No. 85, Tomo 407 de fecha 13 de mayo de 2015. El Salvador.
- 7.4. Ley Especial para la Protección de la Propiedad y la Comercialización del Café. Decreto Legislativo No. 138, publicado en el Diario Oficial No. 180, Tomo 324 de fecha 29 de septiembre de 1994. Reformas: (1) Decreto Legislativo No 189 publicado en el Diario Oficial No. 215, Tomo 325 de fecha 21 de noviembre de 1994. (2) Decreto Legislativo No 850 publicado en el Diario Oficial No. 199, Tomo 333 de fecha 23 de octubre de 1996. (3) Decreto Legislativo No 435 publicado en el Diario Oficial No. 192, Tomo 341 de fecha 15 de octubre de 1998. El Salvador.
- 7.5. NTS ISO 4072:2011. Café Verde en sacos. Muestreo.
- 7.6. NTS ISO 6666:2011. Muestreo de café. Muestreador para café verde y café en pergamino.
- 7.7. NTS ISO 6668:2008. Café verde. Preparación de muestras para análisis sensorial.
- 7.8. NTS ISO 4149:2005. Café verde. Examen olfativo y visual, y determinación de la materia extraña y defectos.
- 7.9. NTS ISO 6669:1995. Café verde. Determinación de la densidad a granel por caída libre de los granos enteros.
- 7.10. NTS ISO 4150: 2009. Café verde. Granulometría. Análisis de tamaño. Tamizado manual y mecánico.
- 7.11. NTS ISO 5492:2008. Análisis sensorial. Vocabulario.
- 7.12. NTS ISO 8455:2011. Café verde. Guía para almacenamiento y transporte (IDT).

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.01:18**

- 7.13. Reglamento del Registro de Exportaciones del Café. Acuerdo Ejecutivo No. 6 del Ramo de Economía y de la Presidencia, publicado en Diario Oficial No. 15, Tomo 306 de fecha 23 de enero de 1990. El Salvador.
- 7.14. Requisitos mínimos de calidad a aplicar al café gourmet y su procedimiento. Acuerdo No. 76 del Directorio del Consejo Salvadoreño del Café, publicado en Diario Oficial No. 8, Tomo 382 de fecha 14 de enero de 2009. El Salvador.

8. BIBLIOGRAFÍA

- 8.1. Green Coffee Asociation, Clasification of Green Coffee Beans: Brasil / New York Method. <http://www.greencoffeeassociation.org/>
- 8.2. Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica, editada en noviembre de 2016, http://www.osartec.gob.sv/images/jdownloads/Reglamentoss/GBPRT/GBPRT-200SARTEC%2001-11-2016_vf.pdf.
- 8.3. Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense No. 03 025-99 Café verde, La Gaceta No. 98 del 25 de mayo de 2000, Nicaragua.
- 8.4. Norma Venezolana Café verde clasificación y requisitos norma general, COVENIN 45:2017 (2 da. Revisión). Venezuela.
- 8.5. Requisitos de calidad del café para su comercialización nacional e internacional, Instituto Hondureño del café, septiembre 2004. Honduras.
- 8.6. Speciality Coffee Association (SCA), Green Coffee Classification. <https://sca.coffee/>

9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

- 9.1. La vigilancia y verificación del cumplimiento de este Reglamento Técnico Salvadoreño le corresponde al Consejo Salvadoreño del Café de conformidad con la legislación vigente.
- 9.2. El incumplimiento a las disposiciones de este Reglamento Técnico, se sujetará a las sanciones de la legislación vigente.

10. VIGENCIA

El presente Reglamento Técnico Salvadoreño entrará en vigencia seis (6) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.08.01:18

ANEXO
(Normativo)

Tabla 1. Clasificación café verde (café oro) según método Brasil / New York

Defectos (300 gramos) 50 % sobre tamiz 15 – 5 % bajo tamiz 14	Imperfecciones (EP 6 IMPERFECCIONES) – (AP 12 IMPERFECCIONES)
Total negro	1
Total agrio	1
Cereza	1
Parcial negro	2 a 5
Parcial agrio	2 a 5
Pergamino	2 a 3
Flotes	5
Cortados, quebrados, aplastados	5
Cáscaras	2 o 3
Conchas	5
Palos pequeños	3
Palos medianos	1
Palos grandes	1 = 2 o 3 imperfecciones
Piedras pequeñas	3
Piedras medianas	1
Piedras grandes	1 = 2 o 3 imperfecciones

Fuente: Green Coffee Association, Classification of Green Coffee Beans: Brasil / New York Method.
<http://www.greencoffeeassociation.org/>

Tabla 2. Clasificación de cafés especiales según Sistema de la Asociación de Cafés Especiales

Defectos	350 gramos No variar el 5% en lo contratado	SCA Imperfecciones Especially 2 second Premium 8 PRIM-SECU
Primarios	Total negro	1
	Total agrio	1
	Cereza	1
	Hongos	1
	Brocado severo	5
	Materia extraña (piedras-palos)	1
Secundarios	Parcial negro	3
	Parcial agrio	3
	Pergamino	5
	Flotes	5
	Inmaduros	5
	Cortados, Quebrados, Aplastados	5
	Cáscaras	5
	Averanados	5
	Conchas	5
	Brocados ligeros	10

Fuente: Specialty Coffee Association (SCA), Green Coffee Classification. <https://sca.coffee/>

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO-