

DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: Víctor Manuel Portillo Ruiz

TOMO N° 429

SAN SALVADOR, VIERNES 11 DE DICIEMBRE DE 2020

NUMERO 247

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

	Pág.		Pág.
ORGANO LEGISLATIVO		MINISTERIO DE GOBERNACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL	
Decreto No. 787.- Modificaciones en la Ley de Presupuesto vigente, en la parte que corresponde a la Presidencia de la República.	4-7	RAMO DE GOBERNACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL	
Acuerdos Nos. 760, 762 y 769.- Acuerdos relacionados a Comisión Especial de Antejuiuco.	8-9	Escritura pública, reforma a los estatutos del Movimiento de Mujeres Orquídeas del Mar y Acuerdo Ejecutivo No. 52, aprobándola.	13-15
ORGANO EJECUTIVO		Estatutos de la Iglesia Cristiana La Plenitud de Dios, Efesios 3:19 y Acuerdo Ejecutivo No. 115, aprobándolos y confiririéndole el carácter de persona jurídica.	16-18
PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA		MINISTERIO DE ECONOMÍA	
Acuerdo No. 494.- Se nombra Viceministra de Cultura, a la Licenciada MARIEMM EUNICE PLEITEZ QUIÑÓNEZ, con carácter Ad-honorem.	9	RAMO DE ECONOMÍA	
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES		Acuerdos Nos. 1162 y 1200.- Se modifica parcialmente el listado de incisos arancelarios no necesarios para la actividad autorizada, con sus respectivas excepciones, a dos sociedades.	19-25
RAMO DE RELACIONES EXTERIORES		Acuerdo No. 1309.- Se otorga la ampliación de beneficios a favor de la sociedad Exportsalva Free Zone, Sociedad Anónima de Capital Variable.	26-27
Acuerdos Nos. 005/2020, 006/2020, 007/2020, 008/2020 y 009/2020.- Se reconocen a Embajadores Extraordinarios y Plenipotenciarios de diferentes países, en el elevado carácter Diplomático del cual se han hecho mérito.	10-12	MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA	
		RAMO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA	
		Acuerdos Nos. 15-0117, 15-0575 y 15-1173.- Se reconoce validez académica de estudios realizados en otro país.	28-29

Pág.

Pág.

Acuerdo No. 15-1351.- Se reconoce, a la profesora Sonia Adela Núñez Mazariego como Directora del centro educativo privado denominado Colegio "Tiempo para Niños". 29-30

Acuerdo No. 15-0982.- Se delegan diferentes funciones a Directora Departamental de Educación de Santa Ana. 30

MINISTERIO DE LA DEFENSA NACIONAL

RAMO DE LA DEFENSA NACIONAL

Acuerdo No. 126.- Se otorga la Condecoración Medalla "Misión Oficial en Malí", a personal de la Fuerza Armada. 31-32

ORGANO JUDICIAL

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdos Nos. 15-D y 18-D.- Autorización para ejercer las funciones de Notario. 32

Acuerdos Nos. 142-D, 336-D y 570-D.- Autorizaciones para ejercer la profesión de abogado en todas sus ramas. 32-33

Acuerdo No. 650-D.- Se modifican dos acuerdos mediante los cuales se autorizó para el ejercicio de la abogacía y la función pública del notariado. 33

Acuerdo No. 658-D.- Se declara finalizada inhabilitación en el ejercicio de la función pública del notariado, impuesta mediante acuerdo número 857-D, de fecha veintiuno de agosto de dos mil diecisiete. 33

INSTITUCIONES AUTÓNOMAS

CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ

Acuerdo No. 2.- Reglamento Técnico Salvadoreño: RTS 67.08.02:19 Café. Café Tostado en Grano y Tostado Molido. Requisitos de Calidad. 34-47

ALCALDÍAS MUNICIPALES

Estatutos de las Asociaciones de Desarrollo Comunal "Caserío El Caracol, Cantón Los Naranjos", "El Rosario de Dios del Caserío El Rosario del Cantón Copinol Segundo" y "Administradora de Agua Potable de la Comunidad San Hilario" y Acuerdos Nos. 3(2) y 15, emitidos por las Alcaldías Municipales de Juayúa, Chinameca y Jiquilisco, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica. 48-61

SECCION CARTELES OFICIALES

DE PRIMERA PUBLICACION

Declaratoria de Herencia 62

Título Supletorio 63-66

Aviso de Inscripción 67

Herencia Yacente 67

Edicto de Emplazamiento 67-70

DE SEGUNDA PUBLICACION

Aceptación de Herencia 71

Título Supletorio 71-72

DE TERCERA PUBLICACION

Aceptación de Herencia 73

Título Supletorio 73-75

Herencia Yacente 75

Declaratoria de Muerte Presunta 76-78

SECCION CARTELES PAGADOS

DE PRIMERA PUBLICACION

Declaratoria de Herencia 79-86

INSTITUCIONES AUTONOMAS**CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ**

ACUERDO No.2

Santa Tecla, 26 de octubre de 2020.

DIRECTORIO DEL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ.

CONSIDERANDO:

- I. Que por Decreto Legislativo No. 790 de fecha 21 de julio de 2011, publicado en el Diario Oficial No. 158, tomo 392 del día 26 de agosto de ese mismo año, se emitió la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, por medio de la cual se le conceden facultades al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica de devolver los Reglamentos Técnicos con su Visto Bueno, de acuerdo a los períodos establecidos por la Organización Mundial del Comercio como requisito de publicación, a las instituciones responsables de elaborar dichos Reglamentos Técnicos;
- II. Que por Decreto Legislativo No. 353 de fecha 19 de octubre de 1989, publicado en el Diario Oficial No. 200, Tomo 305 del día 30 de octubre del mismo año, se emitió la Ley del Consejo Salvadoreño del Café, por medio de la cual se determina que dicho Consejo es la autoridad superior en las actividades relacionadas con la agroindustria del café. Que dentro de sus atribuciones se encuentra determinar las características de los tipos de café, constatar sus calidades, para su exportación e importación, así como su comercialización dentro del territorio nacional.
- III. Que en el caso del café tostado en grano y el tostado molido, para su comercialización, es necesario establecer los requisitos mínimos de calidad. Para ello se ha elaborado el Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.08.02.19; CAFÉ. CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y TOSTADO MOLIDO. REQUISITOS DE CALIDAD.
- IV. Que este Reglamento aplica a toda persona natural o jurídica dedicada a la producción y proceso de café tostado en grano y tostado molido destinado para el consumo humano, a la exportación e importación, así como su comercialización dentro del territorio nacional, y al café tostado en grano o molido al que se le adiciona saborizante.

POR TANTO,

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA dictar el siguiente:**REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO RTS 67.08.02:19**

**REGLAMENTO TÉCNICO
SALVADOREÑO**

RTS 67.08.02:19

**CAFÉ. CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y TOSTADO MOLIDO.
REQUISITOS DE CALIDAD**

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

ICS 67.140.20

RTS 67.08.02:19

Editada por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en Boulevard San Bartolo y Calle Lempa, costado Norte del INSAFORP, Edificio CNC, Ilopango, San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5335 y (503) 2590-5338. Sitio web: www.osartec.gob.sv

Derechos Reservados.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.02:19****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 67.08.02:19 CAFÉ. CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y TOSTADO MOLIDO. 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 que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.02:19**

CONTENIDO	PÁG.
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. DEFINICIONES	1
4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS	2
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2
6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	4
7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	7
8. BIBLIOGRAFÍA	7
9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	8
10. VIGENCIA	8
ANEXO A. FORMATO DE ANÁLISIS POR EL CSC	9
ANEXO B. CONTROL DE CALIDAD INTERNO	10

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.02:19****1. OBJETO**

Establecer los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir el café tostado en grano y el tostado molido para su comercialización.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

2.1. Aplica a toda persona natural o jurídica dedicada a la producción y proceso de café tostado en grano y tostado molido destinado para el consumo humano, a la exportación e importación, así como su comercialización dentro del territorio nacional.

2.2. Asimismo aplica este Reglamento Técnico Salvadoreño al café tostado en grano o molido al cual se le ha adicionado saborizante.

2.3. Se excluyen de este Reglamento Técnico Salvadoreño los sucedáneos del café.

3. DEFINICIONES

3.1. Café tostado en grano: producto obtenido de la torrefacción del café verde (café oro).

3.2. Café tostado molido: producto obtenido de la torrefacción del café en oro y su posterior molienda. El color es un factor de comercialización, el grado de tueste se puede clasificar en muy claro, claro, claro moderado, débil mediano, mediano, oscuro mederado, oscuro y muy oscuro.

3.3. Café tostado descafeinado: café tostado en grano o molido al cual se le ha extraído parcialmente la cafeína previamente a la torrefacción.

3.4. Café tostado saborizado: café tostado en grano o molido constituido por 100 % de granos de café verde (café oro) al cual se le han adicionado saborizantes naturales o artificiales en alguna de las etapas de su proceso.

3.5. Impureza: materias del fruto distintos del grano, tales como cáscara, pergamino entre otros.

3.6. Materias extrañas: materias o impurezas de origen animal, vegetal o mineral, diferentes al fruto del café, tales como: metales, piedras, palos y hojas.

3.7. Sucédáneos del café: llamados también sustitutos del café, se emplean las raíces más variadas sometidas a un proceso de torrefacción entre las que figuran como más usadas la achicoria, remolacha, chufas; frutas como higos, cáscaras de café, cereales, semillas de leguminosas, bellotas, cacahuates, entre otras.

3.8. Torrefacción: operación que consiste en tostar el café por medio del calor.

4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS

- **CSC:** Consejo Salvadoreño del Café
- **MINSAL:** Ministerio de Salud
- **RTCA:** Reglamento Técnico Centroamericano
- **RTS:** Reglamento Técnico Salvadoreño
- **SCA:** Specialty Coffee Association, por sus siglas en inglés (Asociación de Cafés Especiales)
- **m/m:** masa/masa
- **g:** gramo
- **mg:** miligramo
- **mm:** milímetro
- **µg:** microgramo
- **µm:** micrómetro
- **kg:** kilogramo
- **r/min:** revolución por minuto
- **UFC:** Unidad formadora de colonias
- **°C:** grado Celsius

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**5.1. Generales**

5.1.1. La materia prima debe cumplir con lo establecido en el RTS CAFÉ, CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO), REQUISITOS DE CALIDAD en su versión vigente.

5.1.2. El café tostado en grano y tostado molido no debe presentar olor ni sabor diferente al característico del producto, salvo que sea café tostado saborizado descrito en el numeral 3.4. de este RTS.

5.1.3. La clasificación del café tostado en grano y tostado molido debe corresponder a la clasificación de la materia prima establecido en el RTS CAFÉ, CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO), REQUISITOS DE CALIDAD en su versión vigente.

5.2. Específicos

5.2.1. El café tostado en grano y tostado molido debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos indicados en la No. 1:

1: Requisitos fisicoquímicos para el café tostado en grano y tostado molido

Requisitos	Valores (%)
Humedad (m/m), máximo	5,0
Materia extraña (%) máximo	0,1
Contenido de cafeína: % (m/m) en base seca:	
Para café sin descafeinar mínimo	0,4
Para café descafeinado máximo	0,15

Fuente: Norma Mexicana NMX-F-013-SCFI-2010, Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1123, Norma Técnica

Peruana NTP 209.028, Norma Venezolana COVENIN 46:2017.

5.2.2. El café tostado en grano y tostado molido debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en el RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos en su versión vigente.

5.2.3. El café tostado en grano y tostado molido debe cumplir con los límites máximos de contaminantes indicados en la Numeral 2:

2: Límites máximos de contaminates para el café tostado en grano y tostado molido

Contaminante	Límite máximo
Ocratoxina	10 µg/kg
Arsénico	0,20 mg/kg
Plomo	0,50 mg/kg

Fuente: Norma Técnica Peruana NTP 209.028, Norma Venezolana COVENIN 46:2017.

5.2.4. La Denominación Granulométrica del café tostado molido está determinada por el tamaño efectivo de la partícula indicados en la Numeral 3:

3: Denominación Granulométrica para el café tostado molido

Denominación Granulométrica		
Partícula fina	Partícula media	Partícula gruesa
350 µm - 500 µm	501 µm - 700 µm	701 µm - 900 µm

Fuente: Norma Venezolana COVENIN 46:2017.

5.2.5. El grado de tueste del café tostado molido debe ser medido en las unidades internacionalmente aceptadas por la SCA o en su defecto los valores indicados en la Numeral 4:

4: Grado de tueste del café tostado molido

Grado de tueste	Colorímetro	Valor (Agtron)
Muy claro		95
Claro		85
Claro moderado		75
Débil mediano		65
Mediano		55
Oscuro moderado		45
Oscuro		35
Muy oscuro		25

Fuente: Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1123

5.3. Etiquetado

5.3.1. La etiqueta debe cumplir con lo establecido en el RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados. (Pre envasados) en su versión vigente. En caso de que el café sea saborizado debe declararse esta condición, especificando el saborizante adicionado.

5.3.2. Para etiquetar el producto como 100 % café tostado en grano y tostado molido su materia prima debe cumplir con lo establecido en el RTS CAFÉ, CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO).

REQUISITOS DE CALIDAD en su versión vigente.

5.4. Empaque

El material del empaque primario debe ser inerte al producto, protegerlo de la humedad, del oxígeno y que garantice su calidad desde la producción hasta su fecha de vencimiento en las condiciones de conservación descritas en el empaque.

6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

6.1. Requisitos para el otorgamiento del registro sanitario por el MINSAL

6.1.1. Registro sanitario

- a) El usuario debe entregar tres (3) muestras como mínimo de 200 g cada una al MINSAL, el costo será cancelado por el propietario o administrador del producto.
- b) Una muestra para determinar los parámetros indicados en la Tabla 1 y una muestra para determinar los criterios microbiológicos de conformidad al numeral 5.2.2. y los contaminantes de la Tabla 2 y la otra se reserva como muestra de retención.

6.1.2. Preparación de muestras

En el caso del café tostado en grano, se toma una cantidad suficiente y se muele para obtener una muestra homogénea, a menos que el ensayo indique otra cosa.

6.1.3. Criterio de aceptación o rechazo

Si las muestras no cumplen con uno o más de los requisitos indicados en este RTS se rechaza y el usuario deberá realizar un remuestreo. En caso que cumplan con lo establecido en este RTS, el MINSAL otorgará el registro sanitario el cual tiene una duración de cinco (5) años, vencido el plazo, debe solicitar la renovación para igual período.

6.2. Ensayos por el CSC

6.2.1. Determinación de la granulometría

6.2.1.1. Método para determinar la granulometría del café tostado molido: separar en porciones el café tostado molido de acuerdo con su granulometría, empleando tamices accionados por un aparato rotogolpeador.

6.2.1.2. Equipos

- a) Máquina tamizadora
 - La máquina debe estar provista de una placa para sostener los tamices y una tapa con tapón de caucho o neopreno;
 - El trabajo de la máquina se realiza a razón de 150 ± 4 golpes por minuto, cuando se está tamizando a 250 r/min.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.08.02:19

- b) Tamices
 - Se deben utilizar tamices # 14 para café tamaño de partícula gruesa, # 20 tamaño de partícula media y bajo tamiz # 20 partícula fina.
- c) Balanza con una exactitud de 0,1 g, calibrada por un laboratorio que cuente con acreditación vigente en el alcance requerido para instrumentos de pesaje.
- d) Cubos de caucho de 18 mm de lado
- e) Cronómetro con una exactitud de ± 5 segundos.

6.2.1.3. Preparación de la muestra**Procedimiento**

- a) Se pesan 100 g de muestra con una exactitud de 0,1 g;
- b) Se ensamblan los tamices uno a otro en orden decreciente de abertura de arriba hacia abajo, colocando el plato receptor en la parte inferior;
- c) Se deposita la muestra en el tamiz superior y se cubre con la tapa;
- d) El conjunto se coloca en la máquina y se asegura. Se tamiza la muestra durante 10 minutos;
- e) Se separan los tamices con cuidado. El material adherido a las paredes del tamiz se recoge empleando un cepillo y se pasa al tamiz inferior. Se pesa cada uno de los tamices;
- f) Se calculan los porcentajes de cada fracción en relación con la muestra y se reportan en el mismo orden de ubicación de los tamices. La suma de estos porcentajes puede diferir del 100 % en $\pm 1,0$ %.

6.2.1.4. Número de determinaciones

Se debe realizar dos repeticiones como mínimo a la misma muestra.

6.2.2. Determinación de la prueba de taza

6.2.2.1. Los atributos a evaluar son: fragancia, aroma, sabor, resabio, acidez, cuerpo, balance, dulzura, uniformidad, limpieza e impresión global; asimismo los defectos que representan sensaciones no agradables. En ambos casos son determinadas por la experiencia del catador y tomando de referencia la rueda de fragancias y sabores establecidos por la SCA.

6.2.2.2. La metodología para evaluación de los atributos, realizadas mediante el análisis sensorial del café se detallan a continuación:

a) Fragancia:

- En los 15 minutos posteriores al molido de los granos, debe evaluarse la fragancia en seco de las muestras a través del olfato.
- La taza no debe ser levantada de la mesa con el objetivo de evitar posibles contaminaciones.

b) Aroma:

- colocar el agua (a una temperatura entre 93 °C y 98 °C) en cada una de las tazas con la muestra a analizar de café tostado molido;
- después de aplicar el agua, la nata se deja intacta durante 3 a 5 minutos, luego se rompe la nata removiendo tres veces suavemente sin introducir la cuchara al fondo, esto permite que los componentes volátiles del café se perciban mientras se inhalan suavemente.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.02:19****c) Sabor, resabio, acidez, cuerpo y balance:**

- Cuando la muestra se ha enfriado a unos 71 °C, alrededor de 8 a 10 minutos desde la infusión, inicia la evaluación gustativa de la bebida.
- La bebida debe aspirarse dentro de la boca de tal forma que cubra la mayor área posible, especialmente la lengua y el paladar superior.
- El sabor y el resabio se evalúan a estas temperaturas porque los vapores retronasales se perciben en su máxima intensidad de esta forma.
- A medida que la muestra se sigue enfriando (aproximadamente a 60 °C) se evalúa la acidez, el cuerpo y el balance igualmente mediante aspiración dentro de la boca.

d) Dulzura, uniformidad y limpieza:

- Cuando la infusión está próxima a alcanzar la temperatura ambiental (debajo de 37 °C) se evalúa la dulzura, uniformidad y limpieza de la taza.
- Estos atributos son igualmente evaluados por el catador a través del sentido del gusto.

e) Impresión global:

- La percepción holística de todos los atributos indicados en este RTS.

6.2.2.3. Puntajes**a) Puntajes individuales:**

- El puntaje asignado a cada descriptor (atributo) mencionado en el numeral anterior, va teóricamente desde cero hasta diez. (Ver Anexo A de este RTS).
- La escala de calidad de los descriptores (atributos) se presenta a continuación:
 - 6,00 Bueno
 - 7,00 Muy bueno
 - 8,00 Excelente
 - 9,00 Extraordinario

b) Puntajes finales:

- El puntaje final es calculado por la suma de los puntajes individuales para cada descriptor (atributo) del cual se restan (si existen) los puntajes obtenidos en defectos (Ver Anexo A de este RTS).
- La clasificación final de calidad del café se presenta a continuación:
 - < 80,00 Por debajo de las especificaciones de calidad especial
 - 80,00 – 84,99 Muy bueno
 - 85,00 – 89,99 Excelente
 - ≥ 90,00 Extraordinario

6.2.3. Determinación de grado de tueste

El grado de tueste del café se realiza visualmente colocando una porción de café en las placas de patrones de Agtron. Los valores medidos pueden mostrarse en valores de tueste de la SCA.

El método a utilizar para la escala de medición del café tostado en grano y tostado molido será con base a la escala de intensidades desde 25 grados Agtron hasta 95 grados Agtron, la evaluación se realizará según las especificaciones técnicas del equipo en función.

6.2.4. Reporte del análisis

El reporte del análisis de acuerdo al Anexo A de este RTS debe especificar el método empleado y los resultados obtenidos. Si se considera apropiado, debe mencionarse detalles tales como:

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.08.02:19

- a) objetivo del análisis;
- b) tipo de café analizado;
- c) información general de la procedencia de la muestra;
- d) recomendaciones, si son necesarias.

6.3. Métodos de análisis**Determinación**

Humedad
 Cenizas totales
 Contenido de cafeína
 Ocratoxina
 Arsénico
 Plomo

Metodología

Gravimetría
 Gravimetría
 HPLC-DAD
 HPLC-MS
 Espectrometría de Absorción Atómica
 Espectrometría de Absorción Atómica

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 7.1. 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.
- 7.2. 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.
- 7.3. RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos en su versión vigente.
- 7.4. RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados. (Pre envasados) en su versión vigente.
- 7.5. RTS Café. Café Verde (Café Oro). Requisitos de Calidad en su versión vigente.
- 7.6. RTS Metrología. Sistema Internacional de Unidades en su versión vigente.

8. BIBLIOGRAFÍA

- 8.1. Norma Mexicana NMX-F-013-SCFI-2010 Café puro tostado, en grano o molido, sin descafeinar o descafeinado - especificaciones y métodos de prueba. Estados Unidos Mexicanos.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.08.02:19**

- 8.2. Norma Técnica Colombiana NTC 3534 Café tostado, en grano o molido, (Segunda actualización), Editada 2007-12-21. Colombia.
- 8.3. Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1123 Café tostado en grano o molido. Requisitos, (Segunda revisión), 2016-10. Ecuador.
- 8.4. Norma Técnica Peruana NTP 209.028 Café tostado en grano y molido. Requisitos, (2 Edición), 2005-04-19. Perú.
- 8.5. Norma Venezolana COVENIN 46:2017 Café tostado y molido, (4ta. Revisión). Venezuela.
- 8.6. Rochac, Alfonso. Diccionario del café. Oficina Panamericana del Café. Universidad de Wisconsin - Madison. 1964. Estados Unidos de América.
- 8.7. Speciality Coffee Association (SCA). [consulta: 30 de julio de 2019]. Disponible en: <https://sca.coffee/>
- 8.8. Fórum Cultural del Café. Las variedades del Café [en línea], marzo, 2012. [consulta: 12 de noviembre de 2019]. Disponible en: http://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f-48_pointu.pdf
- 8.9. Consejo Nacional de Calidad. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica. Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica [en línea], editada en noviembre de 2016, [consulta: 27 de noviembre de 2019]. Disponible en : http://www.osartec.gob.sv/images/jdownloads/Reglamentoss/GBPRT/GBPRT-%20OSARTEC%2001-11-2016_vf.pdf

9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

- 9.1. La vigilancia y verificación del cumplimiento de este Reglamento Técnico Salvadoreño corresponde al Consejo Salvadoreño del Café, Ministerio de Salud y Defensoría del Consumidor 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

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

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.08.02:19

ANEXO A
(Normativo)

FORMATO DE ANÁLISIS POR EL CSC

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDADES									
00/00/2020		INFORME DE CATACIÓN				Control:	Recibo		
Muestra/Marca					Solicitado para:				
Estado Del Café:					Presentación:				
Procesado por:					Empaque:				
ANÁLISIS CAFÉ TOSTADO:									
Color Tostado:	Muy Claro	claro	Claro moderado	Medio	Oscuro Moderado	oscuro	Muy Oscuro		
Agtron:	95	85	75	55	45	35	25		
Observaciones:									
Aspecto Del Café Tostado:									
Comentario:									
ANÁLISIS CAFÉ MOLIDO									
Granulometría Café Molido									
				Grueso	Medio	Fino			
Grueso	Tamiz	14	%						
Medio	Tamiz	20	%						
Fino	Bajo	20	%	Observacion:					
Color molido: Muy Claro claro Claro moderado Medio Oscuro Moderado oscuro Muy Oscuro									
Agtron: 95 85 75 55 45 35 25									
Observacion:									
PERFIL TAZA									
Fragancia:									
Aroma:									
Taza:									
		Altamente Aceptable		85.0 y mas					
		Bastante Aceptable		84.0		84.9			
		Aceptable		82.0		83.9			
		Poco Aceptable		80		81.9			
		No aceptable		79.9 Y menos					
Comentarios: Consumo Interno " "									

ANEXO B
(Informativo)

Para control de calidad interno de la empresa puede realizar los requisitos microbiológicos indicados en la Numeral 5:

5: Requisitos microbiológicos para el café tostado en grano y el tostado molido

Requisito	n	m	M	c
Mohos y levaduras UFC / g	5	100	200	1

Fuente: Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1123

Dónde:

n = número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis, que se eligen separada e independientemente, de acuerdo con normas nacionales o internacionales referidas a alimentos y bebidas apropiadas para fines microbiológicos;

m = criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud;

M = criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud;

c = número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.

Además podrá realizar los requisitos fisicoquímicos indicados en la Numeral 6:

6: Requisitos fisicoquímicos para el café tostado en grano y tostado molido

Requisitos	Valores (%)
Cenizas totales (m/m), máximo	5,0
Impurezas (%), máximo	0,3

Fuente: Norma Venezolana COVENIN 46:2017.

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO-

COMUNÍQUESE.

Licenciada María Lilian Pacas de Bolaños, Directora Ejecutiva Consejo Salvadoreño del Café.

