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.

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.

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. Tablas	8

1. OBJETO

Establecer las especificaciones y características de calidad del café verde (café oro) para la 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: termino general que se utiliza para los frutos y semillas de las plantas del género *Coffea*, de las especies cultivadas, asi 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.

3.10. Comercialización interna: transferencia de la propiedad del café, hecha a titulo 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 de exocarpio por medios mecánicos y/o 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.

4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS

– **CS (Central Standard):**	Central Estándar
– **CSC:**	Consejo Salvadoreño del Café
– **HG (High Grown):**	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
– **SCAA**	Specialty Coffee Association of America, por sus siglas en inglés (Asociación Americana de Cafés Especiales)
– **SHG (Strictly High Grown):**	Estricta Altura
– **gramo:**	g
– **m.s.n.m.:**	metros sobre el nivel del mar

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 Americana de Cafés Especiales (SCAA por sus siglas en inglés) 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 %.

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, granel, u otro material aceptado por el comprador 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 que no transmita contaminantes al producto y 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.

5.3.1.2. Envasado a granel
Debe utilizarse bolsa de polipropileno, u otro material aceptado por el comprador que no transmita

contaminantes al producto y garantice su calidad que 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 que no transmita contaminantes al producto y 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;
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.

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

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.

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 el 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, 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. Granulometria. 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.

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 de Creación del Consejo Salvadoreño del Café. Decreto Legislativo No. 352, publicado en Diario Oficial No. 200, Tomo 305 de fecha 30 de octubre de 1989. 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. El Salvador.

7.5. NTS ISO 6666:2011. Muestreo de café. Muestreador para el café verde y café en pergamino.

7.6. NTS ISO 6668:2008. Café verde. Preparación de muestras para análisis sensorial.

7.7. NTS ISO 4149:2005. Café verde. Examen olfativo visual y determinación de la materia extraña y defectos.

7.8. NTS ISO 6669:1995. Café verde. Determinación de la densidad a granel por caída libre de los granos enteros.

7.9. NTS ISO 4150: 2009. Café verde. Granulometria. Análisis de tamaño. Tamizado manual y mecánico.

7.10. NTS ISO 5492:2008. Análisis sensorial. Vocabulario.

7.11. NTS ISO 8455:2011. Café verde. Guía para almacenamiento y transporte.

7.12. 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.

7.13. Requisitos mínimos de calidad a aplicar al café gourmet y su procedimiento. Acuerdo Ejecutivo 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-20OSARTEC%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 of America (SCAA), Green Coffee Classification. http://www.scaa.org/?page=global

9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

9.1. La vigilancia y verificación del cumplimiento de este Reglamento Técnico Salvadoreño le corresponde al Consejo Salvadoreño del Café a través de su competencia y 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 entrara en vigencia seis (6) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

ANEXO
(Normativo)

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

300 gramos **50 % sobre tamiz 15 – 5 % bajo tamiz 14**	**Imperfecciones** **(EP 6 IMPERFECCIONES) – (AP 12 IMPERFECCIONES)**
Defectos	
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
Cascaras	2 o 3
Conchas	5
Palo pequeños	3
Palo medianos	1
Palo grandes	1 = 2 o 3 imperfecciones
Piedras pequeñas	3
Piedras medianas	1
Piedras grandes	1 = 2 o 3 imperfecciones

Fuente: Green Coffee Asociation, Clasification of Green Coffee Beans: Brasil / New York Method. http://www.greencoffeeassociation.org/

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

	350 gramos **No variar el 5% en lo contratado**	**SCAA** **Imperfecciones** **Especialty 2 second** **Premium 8 PRIM-SECU**
Primarios	Defectos	
	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
	Cascaras	5
	Averanados	5
	Conchas	5
	Brocados ligeros	10

Fuente: Speciality Coffee Association of America (SCAA), Green Coffee Classification. http://www.scaa.org/?page=global

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO-