
**CAFÉ. CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y TOSTADO MOLIDO.
REQUISITOS DE INOCUIDAD, CALIDAD, ETIQUETADO,
REGISTRO SANITARIO Y PARA LA AUTORIZACIÓN DE
FUNCIONAMIENTO DE SUS ESTABLECIMIENTOS**

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

ICS 67.140.20

RTS 67.08.02:26

Editado por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica miembro del Consejo Nacional de Calidad, ubicado en Boulevard San Bartolo y Calle Lempa, costado Norte del INCAF, Edificio CNC, Distrito de Ilopango, San Salvador Este, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5335 y (503) 2590-5338. Sitio web: <https://osartec.gob.sv/>

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 Reglamento Técnico elaborado fue aprobado como RTS 67.08.02:26 CAFÉ. CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y TOSTADO MOLIDO. REQUISITOS DE INOCUIDAD, CALIDAD, ETIQUETADO, REGISTRO SANITARIO Y PARA LA AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO DE SUS ESTABLECIMIENTOS. 1º Revisión, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del reglamento conlleva el Acuerdo de la entidad 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.

CONTENIDO	PÁG.
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. ABREVIATURAS, SIGLAS Y SÍMBOLOS	1
4. DEFINICIONES	1
5. CONTENIDO TÉCNICO	2
6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	7
7. DOCUMENTOS A CONSULTAR	11
8. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS	12
9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	13
10. DEROGATORIA	13
11. VIGENCIA	13
ANEXO A: FORMATO DE ANÁLISIS POR EL ISC	14

1. OBJETO

Establecer los requisitos de inocuidad, calidad, etiquetado del café tostado en grano y tostado molido preenvasado, así como para la autorización de funcionamiento de los establecimientos y del registro sanitario.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

2.1. Aplica a toda persona natural o jurídica dedicada a la producción y procesamiento de café tostado en grano y café tostado molido que se destina para el consumo humano, de fabricación nacional e importado, y el destinado a la comercialización nacional o exportación.

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

2.3. Se excluyen de este Reglamento Técnico Salvadoreño los sucedáneos del café, bebidas a base de café, mezclas para bebidas calientes o frías a base de café y mezclas en polvo para bebidas calientes o frías a base de café.

3. ABREVIATURAS, SIGLAS Y SÍMBOLOS

Abreviaturas

- **RTCA:** Reglamento Técnico Centroamericano
- **RTS:** Reglamento Técnico Salvadoreño
- **DO:** Denominación de Origen

Siglas

- **ISC:** Instituto Salvadoreño del Café
- **SCA:** *Specialty Coffee Association*, por sus siglas en inglés (Asociación de Cafés Especiales)
- **SRS:** Superintendencia de Regulación Sanitaria

Símbolos

- **°C:** grado Celsius
- **g:** gramo
- **kg:** kilogramo
- **m/m:** masa/masa
- **µg:** microgramo
- **µm:** micrómetro
- **mg:** miligramo
- **mm:** milímetro
- **r/min:** revolución por minuto
- **UFC:** Unidad formadora de colonias

4. DEFINICIONES

Para los efectos de este RTS serán aplicables las siguientes definiciones:

4.1. Aromatizantes: productos que se añaden al café tostado y/o molido para modificar o acentuar el aroma del café con excepción de los acentuadores del aroma considerados aditivos alimentarios, no incluyen las sustancias que tienen un sabor exclusivamente dulce, amargo o salado. Pueden ser sustancias aromatizantes (naturales y sintéticas), compuestos aromatizantes naturales, aromatizantes de proceso térmico, o aromatizantes para dar sabor y mezclas de los mismos.

4.2. Café tostado aromatizado: café tostado en grano o molido, constituido por 100 % de granos de café verde (café oro), al cual se le ha adicionado aromatizantes naturales o artificiales, en alguna de las etapas de su proceso.

4.3. Café tostado descafeinado: café tostado en grano o molido al cual se le ha extraído parcialmente la cafeína mediante la aplicación de disolventes o agentes descafeinantes previo al tueste.

4.4. Café tostado en grano: producto obtenido del proceso de tueste del café verde (café oro).

4.5. Café tostado molido: producto obtenido del proceso de tueste del café oro y su posterior molienda.

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

4.7. 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.

4.8. Identidad del producto: propiedades y características relativas a la composición final de un producto que lo definen como tal.

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

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

4.11. Saborizantes: productos que se añaden al café tostado y/o molido para modificar o acentuar el sabor del café, incluyen las sustancias que tienen un sabor exclusivamente dulce, amargo o salado. Pueden ser sustancias saborizadas (naturales y sintéticas), compuestos saborizados naturales, saborizantes de proceso térmico o saborizantes que también dan aroma sin que pierda la naturaleza del sabor a café.

4.12. Sucedáneos del café: son los productos de origen vegetal, tostados, destinados a efectuar preparaciones que reemplacen a la infusión de café como bebida frutiva, incluyendo, pero no limitándose a achicoria, remolacha, chufas; frutas como higos, cáscaras de café, cereales, semillas de leguminosas, bellotas, cacahuates, entre otras.

4.13. Tostado: Proceso de transformación físico y químico del café a través de la transferencia de calor hacia el grano (oro verde) en la fase endotérmica y exotérmica con el uso de equipo idóneo para desarrollar las características de color, aroma y sabor del café.

5. CONTENIDO TÉCNICO

5.1. Generalidades

5.1.1. Materia prima

La materia prima utilizada para la elaboración del café tostado en grano y café tostado molido debe cumplir con lo establecido en el RTS CAFÉ. CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO). REQUISITOS DE CALIDAD, en su versión vigente.

5.1.2. Características sensoriales

El café tostado en grano y el café tostado molido deben presentar olor y sabor característicos del producto. No deben evidenciar olores o sabores extraños o atípicos, salvo en el caso de café tostado aromatizado y/o saborizado, conforme a lo establecido en los numerales 4.1. y 4.11. del presente RTS.

5.1.3. Clasificación de productos

Los productos objeto del presente RTS se clasifican en:

- a) Café tostado en grano;
- b) Café tostado molido;
- c) Café tostado descafeinado;
- d) Café tostado aromatizado y/o saborizado;
- e) Mezclas de variedades de café.

5.1.4. Correspondencia con la clasificación de la materia prima

La clasificación del café tostado en grano y del café tostado molido debe corresponder a la clasificación de la materia prima establecida 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 Tabla 1:

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para el café tostado en grano y tostado molido

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

Referencia utilizada: 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. Los aditivos alimentarios utilizados en el café tostado en grano y tostado molido deben cumplir con lo establecido en el RTCA ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS. ADITIVOS ALIMENTARIOS, en su versión vigente.

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

Tabla 2. Límites máximos de contaminantes 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

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

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

Tabla 3. Denominación Granulométrica para el café tostado molido

Denominación Granulométrica		
Partícula fina	Partícula media	Partícula gruesa
<600 µm	600 µm - 1200 µm	>1200 µm

Referencia utilizada: SCA Standard 320-2021 Home Coffee Grinders: Specifications and Test Methods

5.2.6. 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 Tabla 4:

Tabla 4. Grado de tueste del café tostado molido y tostado en grano

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

Referencia utilizada: Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1123.

5.3. Etiquetado

5.3.1. Disposiciones generales

5.3.1.1. Las etiquetas del café tostado en grano y café tostado molido preenvasado que se regulan en el presente Reglamento Técnico deben cumplir con lo establecido en el RTCA ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (PREENVASADOS) y el RTCA ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA POBLACIÓN A PARTIR DE 3 AÑOS DE EDAD, ambos en su versión vigente.

5.3.1.2. Adicionalmente, deben aplicarse las disposiciones específicas establecidas en el presente RTS, para la correcta identificación, denominación y uso de declaraciones del producto según aplique.

5.3.1.3. Nombre del producto

El nombre del producto debe corresponder a su verdadera naturaleza y declararse en la etiqueta de manera clara, visible y fácilmente legible, en el mismo campo visual del contenido neto, esta área de la etiqueta se considerará como parte frontal del envase.

5.3.1.3.1. El producto debe denominarse de la siguiente manera:

- a) Café tostado en grano;
- b) Café tostado molido;
- c) Mezcla de café tostado en grano;
- d) Mezcla de café tostado molido.

5.3.1.3.2. La denominación del producto no debe inducir a error al consumidor respecto a la naturaleza del alimento, composición, origen, características o sus propiedades.

5.3.2. Disposiciones Específicas**5.3.2.1. Café descafeinado**

5.3.2.1.1. Para el café tostado en grano o café tostado molido al cual se le haya extraído total o parcialmente la cafeína mediante la aplicación de disolventes o agentes descafeinantes, la denominación del producto debe indicar claramente esta condición.

5.3.2.1.2. La denominación del producto debe ser:

- a) Café tostado en grano descafeinado;
- b) Café tostado molido descafeinado.

5.3.2.1.3. Para utilizar la denominación “descafeinado”, el contenido de cafeína no debe exceder los límites establecidos en la tabla 1 del presente RTS.

5.3.2.2. Café aromatizado y/o saborizado

5.3.2.2.1. Cuando al café tostado en grano o tostado molido se le adicionen aromatizantes o saborizantes, de manera individual o combinada, el nombre del producto debe indicar claramente esta condición en la etiqueta.

5.3.2.2.2. La denominación del producto debe expresarse como:

- a) Café tostado en grano saborizado;
- b) Café tostado molido saborizado;
- c) Café tostado en grano aromatizado;
- d) Café tostado molido aromatizado;
- e) Café tostado en grano saborizado y aromatizado;
- f) Café tostado molido saborizado y aromatizado;

Adicionalmente podrá indicarse el sabor o aroma específico incorporado.

5.3.2.2.3. Para el café descafeinado o para el que se hayan utilizado saborizantes y/o aromatizantes se debe incluir en el nombre del producto, además de lo indicado en el apartado 5.3.1.3, esta condición, de acuerdo a la siguiente estructura:

Nombre del producto de conformidad a los literales del numeral 5.3.1.3. + descafeinado (según aplique) + saborizado y/o aromatizado (según aplique).

Por ejemplo: Café tostado en grano descafeinado sabor vainilla.

5.3.2.2.4. Lista de ingredientes

I. En los productos saborizados y/o aromatizados debe declararse en la lista de ingredientes, los aromatizantes y/o saborizantes utilizados, en orden decreciente de proporción (m/m), los cuales deben calificarse con los términos "naturales", "idénticos al natural", "artificiales" o una combinación de los mismos según corresponda. El uso de aromatizantes o saborizantes no debe inducir a error al consumidor respecto a la naturaleza, identidad o composición del producto.

II. Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas del Reglamento Técnico Centroamericano correspondiente o en su ausencia la norma del Codex Alimentarius de aditivos alimentarios cuyo uso en los alimentos ha sido autorizado:

- a) Aroma(s) y Aromatizante(s);
- b) Sabor(es) y saborizante(s).

5.3.2.3. Mezclas de café

De manera alternativa a lo establecido en el numeral 5.3.1.3.1, cuando el producto esté constituido por una mezcla de diferentes variedades de café, en el etiquetado podrá utilizarse el término "*blend*" con fines comerciales y de etiquetado, siempre que dicha designación no induzca a error al consumidor respecto a la identidad, composición, naturaleza u origen del producto.

5.3.2.4. Uso del término "100 % café"

Se permite el uso de la declaración "100 % café" en la denominación o etiquetado del producto cuando:

- a) El producto esté constituido exclusivamente por café;
- b) La materia prima cumpla con lo establecido en el RTS CAFÉ. CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO). REQUISITOS DE CALIDAD, en su versión vigente.

5.3.2.5. Uso de términos de calidad

Se permite el uso de declaraciones de calidad o de denominación de origen u otros similares en el etiquetado del producto, que sugieran una calidad superior sin que esto constituya una denominación legal del alimento.

5.3.2.5.1. Dichos términos sólo podrán utilizarse cuando estén sustentados en criterios y evidencia técnica verificable, debidamente documentados por el titular del producto.

5.3.2.5.2. El uso de estas declaraciones no debe inducir a error al consumidor respecto a la naturaleza, composición, origen o calidad real del café. La SRS podrá requerir la documentación técnica verificable que respalde el uso de dichas declaraciones para el registro sanitario del producto y en su labor de vigilancia.

5.3.2.5.3. Café gourmet

Se podrá utilizar el término “Café gourmet”, cuando el producto cumpla los requisitos mínimos de calidad a aplicar al café gourmet, de conformidad al Acuerdo N° 76 de fecha 4 de septiembre de 2008, publicado en Diario Oficial N° 8, Tomo N° 382, de fecha 14 de enero de 2009 o la versión vigente de éste.

5.3.2.5.4. Declaración de la variedad

En la etiqueta debe declararse de manera clara y legible la variedad de café, inclusive para las mezclas, a partir de la cual, ha sido elaborado el producto. La variedad de café podrá declararse junto con la denominación o en cualquier otro apartado de la etiqueta.

5.3.2.5.5. Denominación de Origen

Se podrá utilizar una DO, cuando el producto cumpla con los requisitos establecidos en el Reglamento de uso y administración de cada una de las Denominaciones de Origen inscritas en El Salvador o de conformidad a la legislación vigente del país de origen.

5.4. Material de envase

El material del envase primario debe ser inerte e inocuo 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 la etiqueta.

6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**6.1. Determinación de la calidad del café por el ISC.**

6.1.1. Para la determinación de la calidad del producto en el ISC, el interesado debe presentar una muestra de café en grano o molido, dependiendo de la forma en que se va a comercializar; además, la muestra debe presentarse en el tipo de envase y con la etiqueta que va a ser comercializado.

6.1.2. El ISC analizará la muestra y verificará el cumplimiento de lo establecido en la tabla 3 y tabla 4 de este RTS.

6.2. Ensayos por el ISC**6.2.1. Determinación de la granulometría del café molido**

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.

6.2.1.2. Equipos e instrumentos

- a) Balanza con tolerancia de $\pm 0,1$ g;
- b) Set de tamiz;
- c) Brocha con cerdas sintéticas.

6.2.1.3. Preparación de la muestra y procedimiento

- a) Tamices: se deben utilizar tamices 1200 μm y 600 μm , para determinar partícula gruesa, media y fina. Los tamices se deben colocar iniciando con la base, tamiz 600 μm , tamiz 1200 μm y finalmente la cubierta;
- b) Se debe pesar como mínimo 50 gramos y colocar sobre el tamiz 1200 μm , realizando movimientos circulares para el caso del método manual; creando agitación para homogenizar su clasificación. Este paso debe realizarse por un minuto;
- c) Para el caso del método mecánico el peso de la muestra, movimientos y tiempo se realizarán de conformidad a las especificaciones del fabricante del equipo; creando agitación para homogenizar su clasificación;
- d) Se debe pesar el café retenido en cada tamiz y registrar los resultados por cada tamiz. Esto debe incluir el café retenido en la base;
- e) Se debe registrar los datos.

6.2.1.4. Número de determinaciones

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

6.2.1.5. Evaluación sensorial

Los atributos a evaluar por el catador son: fragancia (previo a realizar la infusión), aroma, sabor, resabio (sabor residual), acidez, cuerpo, balance, dulzura, uniformidad, limpieza e impresión general; asimismo, los defectos que representan sensaciones no agradables. La evaluación de los atributos sensoriales que realizará el catador se detallan a continuación:

- a) **Fragancia:**
 - i. Debe evaluarse entre 3 y 5 minutos posterior a la colocación de la muestra en la mesa de catación. Asimismo, cuando la muestra de análisis requiera molienda previa;
 - ii. La taza no debe ser levantada de la mesa para evitar posibles contaminaciones.
- b) **Aroma:**
 - i. Colocar agua a una temperatura entre 93 °C y 96 °C, en cada una de las tazas con la muestra a analizar de café tostado molido;
 - ii. Después de aplicar el agua, la nata se deja reposar durante 3 a 5 minutos; posteriormente, se rompe la nata removiendo tres veces suavemente sin introducir la cuchara hasta el fondo, esto permite que los componentes volátiles del café se perciban mientras se inhalan.
- c) **Sabor, resabio (sabor residual), acidez, cuerpo y balance:**
 - i. Cuando la muestra baje su temperatura a unos 71 °C, alrededor de 8 a 10 minutos desde la infusión, inicia la evaluación sensorial de la bebida;
 - ii. La bebida debe aspirarse dentro de la boca, de tal forma que, cubra todas las papilas gustativas, para determinación de estas características;
 - iii. El sabor y el resabio (sabor residual) se evalúan a estas temperaturas, porque los vapores retronasales se perciben en su máxima intensidad de esta forma;
 - iv. A medida que la muestra disminuye su temperatura (aproximadamente a 60 °C), se evalúa acidez, cuerpo y el balance, mediante aspiración dentro de la boca.
- d) **Dulzura, uniformidad y limpieza:**
La dulzura, uniformidad y limpieza se evalúan, cuando la infusión este próxima a alcanzar la temperatura de 37 °C; además, estos atributos podrán evaluarse a temperatura ambiente.
- e) **Impresión general:**
La percepción integral de todas las cualidades o atributos indicados en el análisis sensorial.

6.2.1.6. Puntajes**a) Puntajes individuales:**

El puntaje asignado a cada descriptor (atributo) mencionado en el numeral anterior es de 0 a 10 puntos.

b) Puntajes finales:

- i. El puntaje final es la suma de los puntajes individuales para cada descriptor (atributo);
- ii. 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.

6.2.2. Determinación de grado de tueste

6.2.2.1. El grado de tueste del café se realiza colocando una porción de café en las placas de patrones de medición Agtron, se pueden utilizar otros equipos capaces de medir el grado de tueste.

6.2.2.2. 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.

6.2.3. 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:

- 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. Autorización de funcionamiento de establecimientos que realicen actividades relacionadas al café, regulados por la SRS.

Los establecimientos que se dediquen a la importación, almacenamiento, etiquetado y etiquetado complementario, procesamiento, envasado, y distribución de café tostado en grano y tostado molido deben obtener su autorización como: bodega seca o fábricas de alimentos o envasadoras o procesadoras no industriales de alimentos, según corresponda, en cumplimiento con lo establecido en el RTCA ALIMENTOS PROCESADOS. PROCEDIMIENTO PARA OTORGAR LA LICENCIA SANITARIA A FÁBRICAS Y BODEGAS o con el REGLAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS REGULADOS POR LA SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA, ambos en sus versiones vigentes y según aplique.

6.4. Requisitos para el otorgamiento del registro sanitario por la SRS**6.4.1. Registro sanitario**

6.4.1.1. El registro sanitario del café tostado en grano y café tostado molido debe gestionarse ante la SRS, de conformidad a lo establecido en el RTCA ALIMENTOS PROCESADOS. PROCEDIMIENTO PARA EL OTORGAMIENTO, RENOVACIÓN Y MODIFICACIÓN DEL REGISTRO SANITARIO, en su versión vigente.

6.4.1.2. Para efectos del presente RTS, el otorgamiento del registro sanitario se fundamenta en el principio de identidad del alimento, entendido como el conjunto de propiedades y características relativas a la composición final del producto, que lo definen como tal.

6.4.1.3. Variedad de café

El registro sanitario será otorgado por variedad de café, independientemente del grado de tueste o del estado físico bajo el cual se ofrezca al consumidor final, ya sea en grano o molido. En consecuencia, el café correspondiente a una misma variedad podrá ampararse bajo un mismo registro sanitario, aun cuando se comercialice en ambas presentaciones, siempre que no se modifique su composición.

6.4.1.4. Café aromatizado y/o saborizado

Cuando el café, aun siendo de la misma variedad, sea aromatizado y/o saborizado, ya sea en grano o molido, debe gestionarse un registro sanitario independiente, por cuanto dicha condición modifica la identidad del alimento.

6.4.1.5. Mezclas de café

En el caso de mezclas de café, entendidas como aquellas compuestas por más de una variedad, se otorgará un registro sanitario independiente, por constituir una identidad de alimento distinta.

6.4.1.6. Requisitos aplicables

6.4.1.6.1. Los requisitos documentales, técnicos y administrativos para el otorgamiento, renovación o modificación del registro sanitario serán los establecidos en el RTCA ALIMENTOS PROCESADOS. PROCEDIMIENTO PARA EL OTORGAMIENTO, RENOVACIÓN Y MODIFICACIÓN DEL REGISTRO SANITARIO, en su versión vigente.

6.4.1.6.2. Cuando se emplee el término de Calidad "*Gourmet*" o se haga uso de una Denominación de Origen (DO), el solicitante debe presentar junto con la solicitud de registro sanitario, la documentación técnica correspondiente emitida por el Órgano de Administración de cada DO en coordinación con el ISC o por la Autoridad Competente del país de origen.

6.4.2. Modificaciones después de otorgado el registro sanitario

Las modificaciones después de otorgado el registro sanitario del café tostado en grano y café tostado molido, deben gestionarse ante la SRS de conformidad a lo establecido en el RTCA ALIMENTOS PROCESADOS. PROCEDIMIENTO PARA EL OTORGAMIENTO, RENOVACIÓN Y MODIFICACIÓN DEL REGISTRO SANITARIO, en su versión vigente.

6.4.3. Renovaciones del registro sanitario

6.4.3.1. La renovación del registro sanitario del café tostado en grano y café tostado molido debe gestionarse, siempre y cuando, se renueve al menos tres meses antes de su vencimiento. Una vez

vencido el registro sanitario no se podrá comercializar el producto, debiendo tramitarse como registro nuevo. Si durante los seis meses posteriores al vencimiento del registro del producto, el interesado solicita que se le mantenga el número asignado, presentando la causa justificada; la SRS le mantendrá el número original, sin embargo, durante este período no podrá comercializarlo. Adicionalmente cuando se realice alguna modificación que cambie la identidad del producto a renovar se debe gestionar un nuevo registro sanitario.

6.4.4. Vigilancia por SRS

6.4.4.1. La SRS ejecutará actividades de inspección, vigilancia en mercado, verificación documental, toma de muestras de productos, así como de materiales de envase y empaque, y demás actuaciones necesarias para comprobar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en este reglamento. Los delegados inspectores podrán ingresar a los establecimientos sujetos a vigilancia, conforme a las facultades conferidas por la legislación vigente.

6.4.4.2. La SRS en coordinación con el ISC podrá realizar los análisis para la determinación de la calidad cuando lo estimen pertinente, a fin de determinar el cumplimiento de las especificaciones establecidas en el apartado 6.1. y 6.2.

6.4.4.3. Cuando se determine en la evaluación de la conformidad un incumplimiento a lo establecido en este RTS, la SRS realizará las medidas que correspondan de conformidad a la legislación vigente.

6.5. Métodos de análisis

Tabla 5. Métodos de Análisis por Determinación.

Determinación	Metodología
Humedad	Método gravimétrico tradicional /Método gravimétrico por pérdida de secado asistido por energía simultánea de microondas e infrarrojo"
Cenizas totales	Método gravimétrico tradicional
Contenido de cafeína	HPLC-DAD
Ocratoxina	HPLC-MS, HPLC-FLD, ELISA
Arsénico	Espectrometría de Absorción Atómica y ICP-MS
Plomo	Espectrometría de Absorción Atómica y ICP-MS
Materias extrañas	Identificación física
<i>Escherichia coli</i>	Según los métodos establecidos en el RTCA
<i>Salmonella spp</i>	Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos en su versión vigente.

Referencia utilizada: elaboración propia.

Nota: Se podrán utilizar otros métodos oficiales o internacionalmente aceptados, siempre y cuando estos sean capaces de cumplir con los límites establecidos en los parámetros de interés, según lo especificado en este RTS.

7. DOCUMENTOS A CONSULTAR

7.1. Acuerdo N° 76 de fecha 4 de septiembre de 2008, publicado en Diario Oficial N° 8, Tomo N° 382, de fecha 14 de enero de 2009 o la versión vigente de éste.

- 7.2. Ley del Instituto Salvadoreño del Café. Decreto Legislativo número 835, de fecha 29 de agosto de 2023, publicado en el Diario Oficial número 167, Tomo 440 del día 8 de septiembre del año 2023.
- 7.3. Ley Especial para la Comercialización, Registro y Protección de la Propiedad del Café. Decreto Legislativo número 965, de fecha 12 de marzo de 2024, publicado en el Diario Oficial número 63, Tomo 443 del día 5 de abril del año 2024.
- 7.4. Reglamento de establecimientos de alimentos y bebidas regulados por la Superintendencia de Regulación Sanitaria, en su versión vigente.
- 7.5. RTCA alimentos procesados. Procedimiento para el otorgamiento, renovación y modificación del registro sanitario, en su versión vigente.
- 7.6. RTCA alimentos procesados. Procedimiento para otorgar la licencia sanitaria a fábricas y bodegas, en su versión vigente.
- 7.7. RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios, en su versión vigente.
- 7.8. RTCA Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, en su versión vigente.
- 7.9. RTCA Etiquetado General de los alimentos previamente envasados. (Preenvasados), en su versión vigente.
- 7.10. RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.
- 7.11. RTS Café. Café verde (Café Oro). Requisitos de calidad, en su versión vigente.
- 7.12. RTS Metrología. Sistema internacional de unidades, en su versión vigente.
- 7.13. Reglamento de uso y administración de cada una de las Denominaciones de Origen, en sus versiones vigentes.

8. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- 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.
- 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. Directrices para el uso de aromatizantes CXG/GL 66-2008. Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B66-2008%252Fcxg_066s.pdf

9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

9.1. La vigilancia y verificación del cumplimiento de este Reglamento Técnico Salvadoreño corresponde al Instituto Salvadoreño del Café, Superintendencia de Regulación Sanitaria 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.

9.3. La Superintendencia de Regulación Sanitaria, en el ámbito de sus competencias, será responsable de realizar las acciones de vigilancia, verificación y control sanitario de los productos, actividades y establecimientos objeto del presente RTS.

9.4. La vigilancia y verificación relacionada al etiquetado será competencia de la Defensoría del Consumidor.

10. DEROGATORIA

Deróguese el Acuerdo No 2 de fecha 26 de octubre de 2020, que contiene el RTS 67.08.02:19 CAFÉ. CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y TOSTADO MOLIDO. REQUISITOS DE CALIDAD, publicado en Diario Oficial N°247. Tomo N° 429, de fecha 11 de diciembre de 2020.

11. VIGENCIA

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

ANEXO A
(INFORMATIVO)
FORMATO DE ANÁLISIS POR EL ISC



ISC
Instituto
Salvadorenño
del Café

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL CAFÉ
UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD
Final de la 1ª Av. Nte y 13 Calle Pte. Distrito de Santa Tecla, municipio de La Libertad Sur,
Departamento de La Libertad, El Salvador



CAFÉ
DE EL SALVADOR

FECHA:

Variedad y/o mezcla:

Muestra perteneciente a:

Muestra/Marca:

Muestra saborizada/aromatizada:

CONTROL

Descafeinado:

Solicitado Por:

Objetivo:

Presentación:

Empaque:

000

INFORME DE ANÁLISIS

DETERMINACIÓN DE GRADO DE TUESTE

ESTADO DE MUESTRA

#N/D

GRADO DE TUESTE

Color: **Medio claro**

Agtron: **#N/D**



ANÁLISIS DE GRANULOMETRÍA

PARTÍCULA	TAMÍZ	%
Gruesa	>1200	0.0
Media	600 µm - 1200 µm	0.0
Fina	<600 µm	0.0
		0.0

OBSERVACIÓN

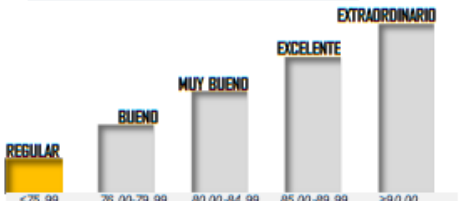
PERFIL DE TAZA

PUNTAJE FINAL SCA

0.0

CALIDAD

CATEGORÍA POR CALIDAD



COMENTARIOS/RECOMENDACIONES

Jefe de Unidad de control de Calidad

Especialista de control de Calidad e Investigación

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO-