

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA - MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE
COMERCIO NACIONAL - SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL-
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL-**

Resolución No. 731

**REIMPRESIÓN POR ERROR MATERIAL DE LA DECLARATORIA INDICACIÓN
GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

Visto la publicación de la Resolución número 624, en el boletín de la Propiedad Industrial número 609 de fecha 02 de Julio 2021, referente a la Declaratoria de Indicación Geográfica Protegida Cocuy Larense, en la cual se incurrió en errores materiales, esta oficina de Registro de la Propiedad Industrial, de conformidad con lo dispuesto con el artículo 84 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos:

RESUELVE

Primero: Corregir la publicación identificada ut supra, en los siguientes aspectos:

En los considerandos:

DONDE DICE:

“Ley de impuesto sobre alcohol y especies alcohólicas con su reglamento. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 3.665 del 5 de diciembre de 1985”.

DEBE DECIR:

“Ley de Impuesto sobre Alcohol y Especies Alcohólicas Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.151 extraordinario de fecha 18 de noviembre 2014”.

Se agrega la mención de la siguiente providencia en los considerandos:

“Providencia Administrativa No. SNAT/0165 publicada por el Servicio Nacional Integrado de Administración Aduanera y Tributaria (SENIAT), en Gaceta Oficial No. 38.423, de fecha 25 de abril del año 2006”.

En la declaración, se agrega el siguiente ordinal:

“Séptimo: La protección de la presente indicación geográfica no exime el cumplimiento por parte de sus beneficiarios de las disposiciones previstas en leyes y otras normas para la comercialización de los productos identificados con la misma”.

En el Anexo, Informe Técnico:

DONDE DICE:

“El Cocuy Larense es una bebida alcohólica autóctona obtenida por destilación y rectificación artesanal de mostos preparados directa y originalmente, con los azúcares extraídos de las cabezas maduras (corno central) del *AGAVE COCUI Trelease*, previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica, cuyo contenido alcohólico no podrá ser menor a 40°Gl (%Vol.) (Fuerza Real) ni mayor a 50°Gl (%Vol.) (Fuerza Real). (Reglamento LISEA, 1985)”.

DEBE DECIR:

“El Cocuy Larense es una bebida alcohólica autóctona obtenida por destilación y rectificación artesanal de mostos preparados directa y originalmente, con los azúcares extraídos de las cabezas maduras (corno central) del *AGAVE COCUI Trelease*, previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica, cuyo contenido alcohólico no podrá ser menor a 40°Gl (%Vol.) (Fuerza Real) ni mayor a 50°Gl (%Vol.) (Fuerza Real) (Providencia Administrativa SACS 266-2017)”.

DONDE DICE:

“COCUY LARENSE susceptible a ser afinado, el cual se deja por lo menos 2 meses, y hasta 12 meses, en barricas o toneles de roble (*Quercus robur*), cauvaro (*Cordia alba*), pardillo (*Cordia alliodora*) u otras maderas aprobadas por los organismos competentes en la materia, para su estabilización”.

DEBE DECIR:

COCUY LARENSE susceptible a ser afinado, el cual se deja por lo menos 2 meses, y hasta 12 meses, en barricas o toneles de roble (*Quercus robur*), cauvaro (*Cordia alba*), pardillo (*Cordia alliodora*) u otras maderas aprobadas por los organismos competentes en la materia, para su estabilización, las cuales han sido previamente utilizados para almacenamiento de ron.

Debe eliminarse el siguiente texto:

“3.1. Tipos de cocuy protegidos

.1.1. COCUY LARENSE ABORIGEN.

Cocuy 100% puro (no puede ser mixto, tampoco destilado) fermentado, cuya materia prima proviene de azúcares puros de los jugos del Agave cocui, extraídos luego de ser horneado y prensado.”

DONDE DICE:

“1.6. COCUY LARENSE AÑEJADO.

Se refiere al cocuy reposado por más de un (1) año, en barricas o toneles de roble (*Quercus robur*), cauvaro (*Cordia alba*), pardillo (*Cordia alliodora*) u otras maderas aprobadas por los organismos competentes en la materia.

DEBE DECIR:

“1.5 COCUY LARENSE AÑEJADO.

Se refiere al cocuy reposado mínimo por dos (2) años, en barricas o toneles de roble (*Quercus robur*), cauvaro (*Cordia alba*), pardillo (*Cordia alliodora*) u otras maderas aprobadas por los organismos competentes en la materia.”

DONDE DICE:

Tabla 1.- Parámetros Fisicoquímicos determinados al Cocuy de Penca del Estado Lara						
Parámetro				Promedio	Desviación Estándar	
Grado Alcohólico (Refractometría)	(°GL)	@	23,9°C	54,96	10.79	
Metanol (mg/100 mg Alcohol anhidro) (Cromatografía)				44.13	35.73	
Furfural (mg/100 mg Alcohol anhidro) (Cromatografía)				3.65	3.86	
Ésteres Totales (mg/100 mg Alcohol anhidro) (Cromatografía)				83.63	47.12	
Aldehídos (mg/100 mg Alcohol anhidro) (Cromatografía)				3.68	3.65	
Alcoholes Superiores (mg/100 mg Alcohol anhidro) (Cromatografía)				127.26	57.33	
Acidez Total (mg ácido acético/100 mg Alcohol anhidro) (Potenciometría)				43.20	30.32	
Sodio (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				81.4	19.4	
Calcio (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				7.3	3.6	
Magnesio (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				3.4	1.2	
Potasio (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				1.6	0.54	
Cobre (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				9.9	6.9	
Hierro (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				0.7	0.5	
Azufre (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				2.2	2.7	

Fuente, Fajardo, 2019.

DEBE DECIR:

Tabla 1.- Parámetros Fisicoquímicos determinados al Cocuy de Penca del Estado Lara					
Parámetro				Promedio	Desviación Estándar
Grado Alcohólico (°GL) @ 23,9°C (Refractometría)				41.98	7.95
Metanol	(mg/100 mg	Alcohol	anhidro)	15.88	1.80
(Cromatografía)					
Furfural	(mg/100 mg	Alcohol	anhidro)	1.39	0.46
(Cromatografía)					
Ésteres Totales (mg/100 mg Alcohol anhidro)				66.69	9.12
(Cromatografía)					
Aldehídos (mg/100 mg Alcohol anhidro)				1.86	1.36
(Cromatografía)					
Alcoholes Superiores (mg/100 mg Alcohol anhidro)				95.05	17.86
(Cromatografía)					
Acidez Total (mg ácido acético/100 mg Alcohol anhidro) (Potenciometría)				32.61	12.72
Sodio (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				73.3	11.0
Calcio (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				8.2	4.7
Magnesio (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				3.4	1.0
Potasio (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				1.5	0.7
Cobre (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				4.0	3.7
Hierro (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				0.7	0.5
Azufre (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)				3.0	3.9

Fuente, Fajardo (2021).

Debe suprimirse el siguiente texto en el punto 3.2 Características fisicoquímicas:

“Por otro lado, dado que el Cocuy es una mezcla hidroalcohólica, una parte fundamental de su composición es agua, por lo tanto dentro de su composición la cantidad de minerales y compuestos que pueda contener el agua utilizada en el proceso afecta directamente las características organolépticas del cocuy, por lo tanto las concentraciones de sodio, calcio, magnesio y potasio es probable que estén relacionados al agua utilizada para la producción del producto, y estas confieren sabores característicos a la bebida. Asimismo, en algunos estudios se asevera que la presencia de algunos elementos metálicos es probable que se deba al contenido mineral de los suelos de cultivos de las plantas de Agave.

Así mismo un estudio de Capote 2004, de la Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado Simón Bolívar refleja las siguientes características y diferencias entre el cocuy Larense y el de Pecaya en base a un análisis sobre los elementos de cada tipo de bebida.

Tabla 2. Parámetros químicos:					
BEBIDA	FE mg/l (DER 100%)	CUmg/l (DER 100%)	ZN mg/l (DER 100%)	K mg/l (DER 100%)	Ca mg/l (DER 100%)
Cocuy Puro de Lara N 12	0,38 (0,6)	13.0 (16)	0,31 (0,3)	0,47 (0.6)	2,35 (1)
Cocuy Puro de Falcón N 11	0,26 (0,2)	26,2 (20)	0.58 (0,4)	4,94 (7)	62,6 (88)
Cocuy Puro de Lara N 6	0,30 (0,2)	12.9 (8)	0,24 (0,1)	0,38 (0,5)	0.04 (0,06)
Cocuy Puro de Falcón N 7	0,28 (0.2)	24.9 (6)	0,89 (0,2)	0,26 (0,2)	0,10 (0.09)

Fuente. Capote, 2004.

En tal sentido, las correlaciones entre los metales de las diferentes muestras de Cocuy, por ejemplo las cifras mayores de hierro en las muestras de Lara, las cifras menores de zinc y cobre detectadas en Lara, pueden deberse a las ubicaciones geográficas donde son cultivados los agaves, el agua utilizada o a la maquinaria del proceso (Ávila, 2010), así como ocurre con los vinos donde el contenido de metales en las bebidas ha sido de utilidad para caracterizar sus orígenes geográficos (González, 2013). Estos elementos son necesarios para identificar el cocuy de penca proveniente de las diversas zonas geográficas del semiárido larense donde es producido con base al contenido mineral de los suelos y del agua (Segovia, 2019)."

Debe agregarse el siguiente texto en la Bibliografía:

"Fajardo, C de A. (2021). Análisis fisicoquímico y sensorial del cocuy de penca del estado Lara. Disponible en https://www.researchgate.net/publication/353463901_ANALISIS_FISICOQUIMICO_Y_SENSORIAL_DEL_COCUY_DE_PENCA_DEL_ESTADO_LARA_CARACTERISTICAS_FISICOQUIMICAS_DEL_COCUY_DE_PENCA_DEL_ESTADO_LARA."

Segundo: Se procede en consecuencia, de conformidad con el artículo 4º de la Ley de Publicaciones Oficiales, a una nueva impresión, subsanando los referidos errores manteniendo el mismo número y fecha.

Tercero: A continuación, se transcribe el texto completo de la citada Resolución.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA - MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL - SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL- REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL-

Caracas, 23 de junio de 2021

210° 161° y 22°

DECLARATORIA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Resolución N°: **624**

Considerando la solicitud de declaratoria de Indicación Geográfica Protegida **COCUY LARENSE**, identificada bajo el N° **2020-00003**, de fecha 21 de septiembre 2020, para distinguir Cocuy, en la zona geográfica comprendida por los Municipios Andrés Eloy Blanco (Parroquia Yacambú); Iribarren (Parroquias, Aguedo Felipe Alvarado, Ana Soto, Concepción, Cují); Jiménez (Tintorero), Morán (Bolívar), Torres (Camacaro, Castañeda, Chiquinquirá, Espinoza de los Monteros, Samuel, Reyes Vargas) y Urdaneta (Xaguas, Siquisique, San Miguel) del estado Lara, introducida por la Gobernación del Estado Lara.

Considerando la siguiente documentación consignada por la Gobernación del Estado Lara:

- I. El Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica protegida de **COCUY LARENSE**
- II. La conformación del Consejo Regulador del **COCUY LARENSE**.
- III. El informe técnico 3º tercera versión de fecha 15 de abril 2021, entregado por la Gobernación del estado Lara, sobre la indicación geográfica del **COCUY LARENSE** (incluyendo el mapa topográfico de la zona delimitada).
- IV. El Estudio sobre el perfil organoléptico del Cocuy de Penca Larense producido en el estado Lara, elaborado por la Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado por sus siglas UCLA y el estudio sobre los Parámetros de calidad cualitativo del Cocuy de Penca Larense elaborado por la Universidad Nacional Experimental Politécnica Antonio José de Sucre por sus siglas UNEXPO.

Considerando las siguientes normas:

- I. Ley de Impuesto sobre Alcohol y Especies Alcohólicas Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.151 extraordinario de fecha 18 de noviembre 2014.
- II. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.325; del 30 de noviembre del 2015. Acuerdo con motivo de declarar al Agave cocui y sus productos y derivados artesanales, Patrimonio Natural, Ancestral y Cultural de la Nación.
- III. Providencia Administrativa Nro. 266-2017 del 30 de noviembre de 2017. MPPPS - SACS, que establece los requisitos y condiciones sanitarias a cumplir por las

unidades de producción artesanal que elaboren, envasen, distribuyan, comercialicen y expendan bebida alcohólica autóctona bajo la denominación cocuy.

- IV. Providencia Administrativa No. SNAT/0165 publicada por el Servicio Nacional Integrado de Administración Aduanera y Tributaria (SENIAT), en Gaceta Oficial No. 38.423, de fecha 25 de abril del año 2006.

Considerando, el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo sobre los ADPIC), que prevé en sus artículos 22 y 23, la protección de las Indicaciones Geográficas, el cual ha sido incorporado al derecho interno mediante ley aprobatoria publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela número 4.829 Extraordinario del 29 de diciembre de 1994.

Considerando, las competencias de estas autoridades administrativas, derivadas del Acuerdo sobre los ADPIC, la Ley de Propiedad Industrial y el Reglamento Interno del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, para recibir peticiones de declaración de protección de Indicaciones Geográficas, a fin de identificar productos como originarios del territorio venezolano o de una región o localidad de nuestro país, cuando determinada calidad, reputación u otra característica presente en los mismos sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico.

Considerando, la no presentación de oposiciones de terceros durante el lapso legal abierto mediante Resolución N° 448 publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial Numero 607 de fecha 12 de mayo 2021.

Considerando que este Despacho con el apoyo de expertos externos, ha realizado una evaluación de la documentación presentada, en el INFORME TECNICO, a partir de lo cual se comprobó:

1. La existencia de factores geográficos y climáticos de la zona geográfica delimitada, donde se cultiva o nace de manera silvestre la materia prima (*Agave cocuy*) desde hace cientos de años, que le confieren características particulares al COCUY LARENSE.
2. Existencia de propiedades organolépticas particulares del Cocuy Larense, basada en la vinculación geográfica.
3. La descripción detallada de los factores humanos en la adecuada selección, transformación, fabricación, elaboración, producción control de calidad y procesamiento del COCUY LARENSE en sus diversas etapas de trasplante siembra, recolección, selección y cosecha de la materia prima Agave, así como las etapas de elaboración del cocuy, corte o afeitado del Agave, horneado, triturado, desmenuzado, prensado, fermentación de los jugos, destilado, preparación, envasado y etiquetado.
4. Las técnicas tradicionales, los conocimientos ancestrales de los saberes transmitidos de generación en generación de los maestros cocuyeros de la zona, las buenas prácticas para la inocuidad y salubridad que ocurren durante la elaboración del cocuy a través de un trabajo personal y manual, propio del maestro artesano productor del COCUY LARENSE en Venezuela.
5. La reputación de la bebida alcohólica artesanal del COCUY LARENSE.

II.- EI REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL RESUELVE:

Primero: DECLARAR que COCUY LARENSE, es una INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA del Estado Venezolano, y que sólo podrá aplicarse en la Zona Geográfica delimitada, comprendida por los Municipios Andrés Eloy Blanco (Parroquia Yacambú); Iribarren (Parroquias, Aguedo Felipe Alvarado, Ana Soto, Concepción, Cují); Jiménez (Tintorero), Morán (Bolívar), Torres (Camacaro, Castañeda, Chiquinquirá, Espinoza de los Monteros, Samuel, Reyes Vargas) y Urdaneta (Xaguas, Siquisique, San Miguel) del estado Lara.

Segundo: El beneficiario inicial de la Indicación Geográfica COCUY LARENSE es la Gobernación del Estado Lara.

Tercero: En virtud del anterior reconocimiento al **COCUY LARENSE** como **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA** del Estado Venezolano, esta podrá ser utilizada para identificar sus productos solo por aquellas personas que tengan la autorización de uso correspondiente, otorgada por el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.

Cuarto: para solicitar la autorización de uso, el solicitante debe cumplir con los siguientes requisitos: 1.- Se dediquen directamente a la adecuada elaboración, manipulación, envasado, distribución y comercialización del **COCUY LARENSE** en la zona delimitada. 2.- Que cumpla con las condiciones establecidas en el reglamento de uso y normas técnicas.

Quinto: El control de la calidad del producto **COCUY LARENSE**, estará a cargo del CONSEJO REGULADOR de dicha Indicación Geográfica, para lo cual debe contar con el apoyo de alguna de las Instituciones del Estado Venezolano, encargadas de evaluar la calidad, señaladas a continuación: el Centro de Investigaciones del Estado para la producción Experimental (CIEPE), cualquier universidad del estado que cuente con laboratorios para realizar estas pruebas, así como una institución privada a satisfacción del SAPI.

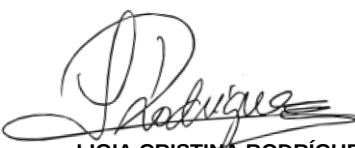
Sexto: La presente resolución podrá ser revocada si se comprueba el incumplimiento del reglamento de uso de la indicación geográfica protegida.

Séptimo: La protección de la presente indicación geográfica no exime el cumplimiento por parte de sus beneficiarios de las disposiciones previstas en leyes y otras normas para la comercialización de los productos identificados con la misma.


RICARDO JAVIER SÁNCHEZ NIÑO

Director General del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual

Designado mediante Resolución 010/2020 del 26 de febrero de 2020 publicada en la Gaceta Oficial N°41.828 de fecha del 27 de febrero de 2020


LIGIA CRISTINA RODRÍGUEZ
Registradora de la Propiedad Industrial

Designada mediante Resolución No. 018/2020 de fecha 08 de junio de 2020
Publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela
Nº.41.897 de Fecha 09 de junio de 2020

ANEXO INFORME TECNICO

**A. NOMBRE DE LA INDICACIONES GEOGRAFICA
COCUY LARENSE I.G.**

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

El Cocuy Larense es una bebida alcohólica autóctona obtenida por destilación y rectificación artesanal de mostos preparados directa y originalmente, con los azúcares extraídos de las cabezas maduras (corno central) del *AGAVE COCUI Trelease*, previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica, cuyo contenido alcohólico no podrá ser menor a 40°Gl (%Vol.) (Fuerza Real) ni mayor a 50°Gl (%Vol.) (Fuerza Real). (Providencia administrativa SACS 266-2017).

La elaboración del cocuy Larense depende de los siguientes factores:

- (1) El conocimiento ancestral sobre el proceso de elaboración transmitido de generación en generación.
- (2) Las características de la zona, que es una región cálida y semiárida, donde se cultiva el agave o nace de manera silvestre, por ser, y porque por cientos de años se ha elaborado el Cocuy Larense, bebida ancestral.
- (3) La materia prima, que es el Agave Cocui, que requiere de ocho (8) a catorce (14) años para su correcta maduración.
- (4) La Complejidad del proceso de elaboración en sus varias etapas: horneado,

fermentación de los jugos, destilación y preparación de la bebida, todo adecuado buscando la mejor calidad.

- (5) La selección adecuada del *AGAVE COCUI* a ser cosechado, a través de un trabajo personal y manual, propio del *MAESTRO ARTESANO PRODUCTOR* (SACS, 2017).

De acuerdo al porcentaje de carbohidratos provenientes del *AGAVE COCUI* que se utilicen en la elaboración de Cocuy Larense, éste puede clasificarse en dos categorías, siendo el “Tipo I” de 100% de *Agave cocuy*, donde los azúcares provienen exclusivamente de las cabezas maduras, y tiene la mejor calidad y pureza en sabores, y el “Tipo II” cuya formulación está basada en la adición de otros azúcares (de origen vegetal, excepto la melaza) de hasta un 30% (SACS, 2017).

1. TIPOS DE COCUI PROTEGIDOS MEDIANTE ESTA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

COCUI CLARITO PURO 100% AGAVE.

es el COCUI LARENSE destilado cuya materia prima es exclusivamente 100% azúcares de *Agave cocui*, preparado en 40°Gl (%Vol.) o 50°Gl (%Vol.) (Fuerza Real), o cualquier otro grado alcohólico dentro del rango, y que no ha sido tratado con otras esencias, tampoco puesto en barricas o toneles de madera, manteniendo su transparencia original.

COCUI CLARITO TRADICIONAL MIXTO 70%-30%.

Es el Cocuy Larense Destilado cuya materia prima es 70% azúcares de *Agave cocui*, y máximo 30% otros azúcares, preparado en 40°Gl o 50°Gl (%Vol.) (Fuerza Real), o cualquier otro grado alcohólico dentro del rango, y que no ha sido tratado con otras esencias, tampoco puesto en barricas o toneles de madera, manteniendo su transparencia original.

COCUI LARENSE ENVEJECIDO.

Se refiere al cocui puro o mixto envasado en recipientes de vidrio (exclusivamente) y guardado durante un período mínimo de un año en un sitio cerrado o enterrado en el suelo

COCUI LARENSE REPOSADO.

COCUI LARENSE susceptible a ser afinado, el cual se deja por lo menos 2 meses, y hasta 12 meses, en barricas o toneles de roble (*Quercus robur*) previamente utilizados por ron, caujaro (*Cordia alba*), pardillo (*Cordia alliodora*) u otras maderas aprobadas por los organismos competentes en la materia, para su estabilización.

COCUI LARENSE AÑEJADO.

Se refiere al cocui reposado mínimo por dos (2) años, en barricas o toneles de roble (*Quercus robur*), caujaro (*Cordia alba*), pardillo (*Cordia alliodora*) u otras maderas aprobadas por los organismos competentes en la materia.

COCUI LARENSE MADURADO.

Bebida que se obtiene siguiendo técnicas de reposo o maceración en alcohol de Cocui Larense de agregados de agave horneado, madera, hierbas, frutos u otras sustancias naturales y no por aditivos químicos. Adicionalmente pueden ser endulzados con azúcares refinados de fructosa, sacarosa, y/o glucosa, pudiendo alcanzar una riqueza en azúcares superior a 100 gramos/litro Su coloración cambiará de “Clarito” al color característico dependiendo del agregado utilizado.

COCUI LARENSE ABOCADO.

Cocui susceptible de ser mezclado posteriormente con infusión de ciertas maderas, hierbas, frutas, o flores en Cocui Larense, También por destilación de mostos de *Agave cocui* con agentes aromáticos. Puede ser endulzado.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS DEL PRODUCTO.

Los valores promedios de algunas variables de índole físicas y químicas establecidas para el cocui de penca del Estado Lara, de acuerdo con estudios de la investigadora Fajardo, de la UNEXPO, en base al análisis de diversas muestras de Cocui 100% *Agave* provenientes de los municipios Urdaneta y Torres, que concentran el 86% de productores de cocui del Estado Lara son los siguientes:

Tabla 1.- Parámetros Fisicoquímicos determinados al Cocuy de Penca del Estado Lara

Parámetro	Promedio	Desviación Estándar
Grado Alcohólico (°GL) @ 23,9°C (Refractometría)	41.98	7.95
Metanol (mg/100 mg Alcohol anhidro) (Cromatografía)	15.88	1.80
Furfural (mg/100 mg Alcohol anhidro) (Cromatografía)	1.39	0.46
Ésteres Totales (mg/100 mg Alcohol anhidro) (Cromatografía)	66.69	9.12
Aldehídos (mg/100 mg Alcohol anhidro) (Cromatografía)	1.86	1.36
Alcoholes Superiores (mg/100 mg Alcohol anhidro) (Cromatografía)	95.05	17.86
Acidez Total (mg ácido acético/100 mg Alcohol anhidro) (Potenciometría)	32.61	12.72
Sodio (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)	73.3	11.0
Calcio (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)	8.2	4.7
Magnesio (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)	3.4	1.0
Potasio (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)	1.5	0.7
Cobre (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)	4.0	3.7
Hierro (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)	0.7	0.5
Azufre (ppm) (Fluorescencia de Rayos X por Reflexión Total)	3.0	3.9

Fuente, Fajardo (2021).

El grado alcohólico promedio, según la tabla, cumple con los parámetros del Cocuy con respecto a lo establecido en la Providencia SACS 266-2017, cuyo contenido alcohólico no puede ser inferior a 40 °GL. Así mismo se puede ver que posee una alta cantidad proporcional de acidez, esteres, alcoholes superiores y sodio, compuestos que imparten sabores y olores particulares al producto final.

Con relación a la cantidad de esteres, alcoholes superiores, aldehídos y acidez son productos que se forman en la fermentación de los mostos de las cabezas cocidas debido a la interacción entre el etanol y el oxígeno en procesos de esterificación, donde este elemento reacciona con las moléculas de alcohol generadas y haciendo que los productos de estas reacciones luego reaccionen entre sí.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

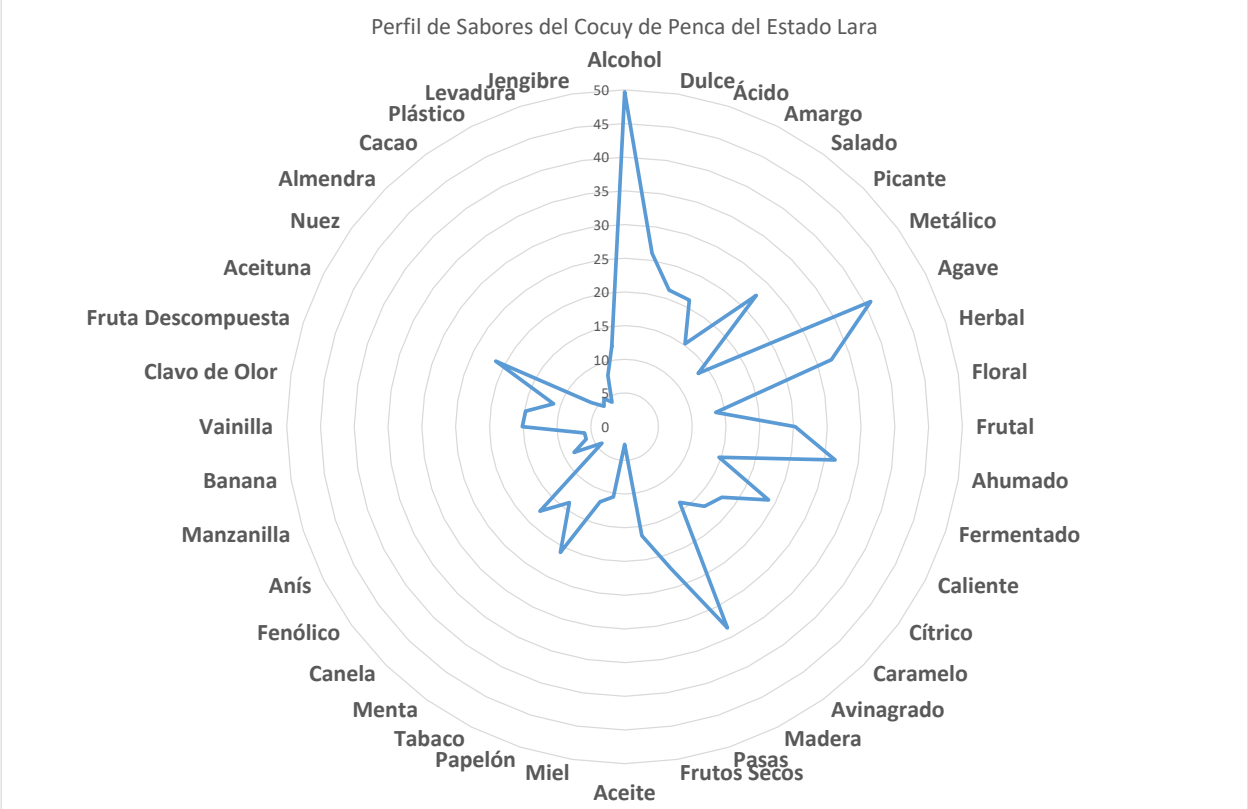
El Cocuy Larense al provenir de una materia prima vegetal autóctona y propia de la región, posee notas sensoriales que lo hacen único, tomando en cuenta sus descriptores sensoriales como el color, el olfato y el gusto, tal y como se describe a continuación:

PROPIEDADES GUSTATIVAS

El sabor de las bebidas alcohólicas se compone de varios compuestos orgánicos volátiles y no volátiles, que pueden clasificarse en varios grupos según su naturaleza química y el sabor y la composición química están estrechamente relacionados con el proceso de fabricación utilizado, en este caso del Cocuy Larense. A pesar de que el sabor se debe a los compuestos químicos constituyentes de las sustancias implica una percepción integrada por excitaciones de los sentidos del gusto y del olfato, cuando se habla de sabor, en realidad se refiere a una respuesta compuesta por muchas sensaciones y cuyo resultado es rechazar o aceptar el producto.

En el caso del Cocuy de Penca del Estado Lara al analizar sensorialmente el sabor se obtuvieron los siguientes resultados:

Grafico 1.- Diagrama de los sabores que se perciben en el Cocuy de Penca del Estado Lara



Fuente: Fajardo 2019.

Se determinaron diversos descriptores del análisis gustativo que poseen mayor significancia con base a la percepción de las notas sensoriales siendo un total de 18. Específicamente las notas de alcohol, dulce, ácido, amargo, picante, agave, herbal, frutal, ahumado, caliente, cítrico, caramelo, madera, pasas, frutos secos, tabaco, canela y aceituna debido a que presentaron mayores ponderaciones puede decirse que son sabores predominantes en este tipo de bebidas alcohólicas.

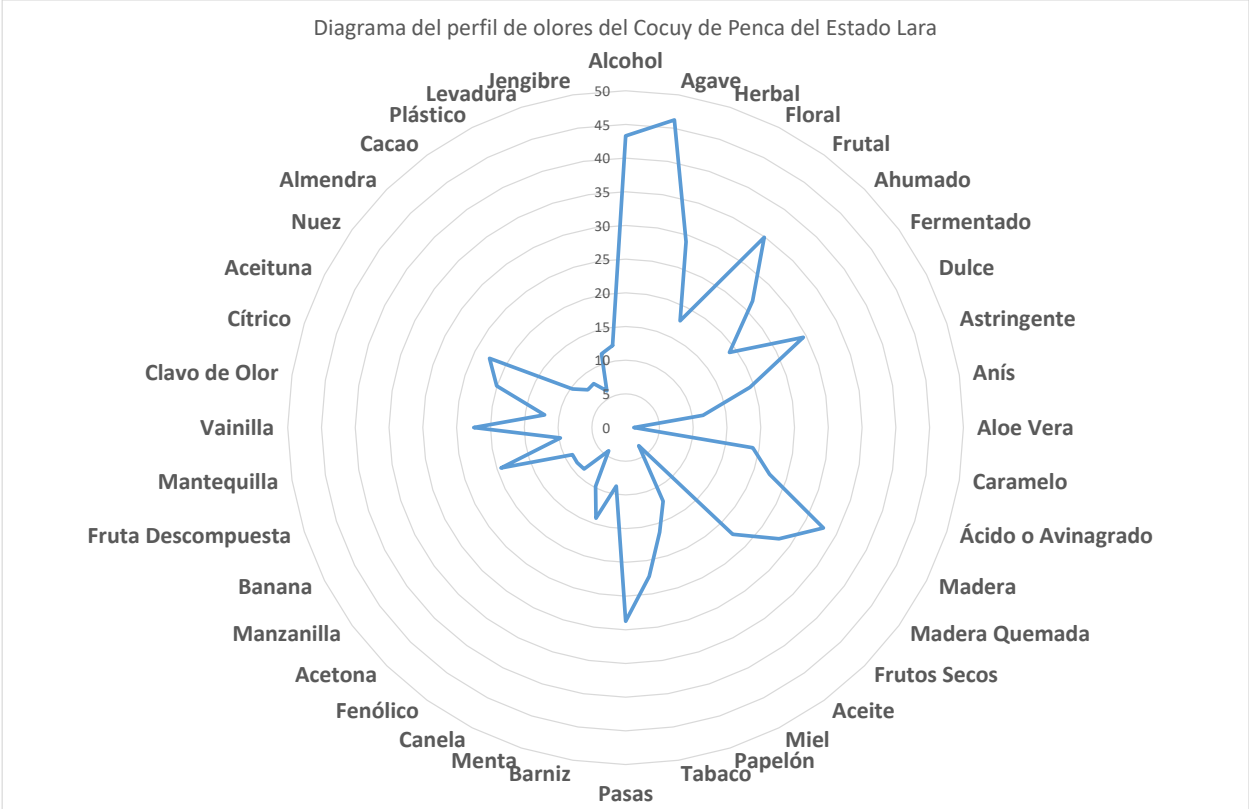
Además, notas como salado, metálico, floral, fermentado, avinagrado, miel, papelón, menta, vainilla, clavo de olor, fruta fermentada, levadura y jengibre fueron identificadas pero en muy baja magnitud, siendo poco significativas para el estudio el caso de aceite, fenólico, anís, manzanilla, banana, nuez, almendra, cacao y plástico que no fueron percibidas prácticamente en el análisis gustativo, probablemente a causa de bajas concentraciones de los compuestos relacionados a estos sabores en la bebida, lo cual imposibilitó la percepción de los mismos por parte de los panelistas. Se determinó también la presencia de sabores en forma muy acentuada como el alcohólico puede disminuir la sensibilidad para sentir otros sabores presentes.

PROPIEDADES OLFATIVAS

El cocuy de penca larense al ser producido a partir de agave (Agave Cocui Trelease) posee tendencias sensoriales a sus orígenes, tal como ocurre con la Bacanora, la cual es una bebida producida a partir de una planta de Agave originaria de México cuyo perfil sensorial se encuentra orientado a la materia prima (agave verde, agave cocido, ahumado) y especialmente al proceso de fermentación (afrutado, alcohol). Sabiendo esto y los resultados del estudio de las propiedades organolépticas mostrados, es pertinente mencionar que, de acuerdo con estudios de Fajardo, 2019, se determinaron diversos descriptores del análisis olfativo que poseen mayor significancia con base a la percepción de los mismos siendo un total de 20.

Específicamente las notas de alcohol, agave, herbal, floral, frutal, ahumado, fermentado, dulce, astringente, caramelo, ácido o avinagrado, madera, madera quemada, frutos secos, tabaco, pasas, fruta descompuesta, vainilla, cítrico y aceituna, debido presentan mayores ponderaciones. Además, notas como anís, miel, papelón, barniz, menta, canela, acetona, manzanilla, banana, mantequilla, clavo de olor, nuez, almendra, cacao, plástico, levadura y jengibre fueron identificadas, pero en muy baja magnitud, siendo poco significativas.

Gráfico 2.- Perfil de Olores presentados por el Cocuy de Penca del Estado Lara



Fuente: Fajardo 2019.

PROPIEDADES SOBRE EL COLOR

El Cocuy de Penca del Estado Lara presenta características de color y turbidez incoloras y transparentes. Esto indica que este tipo de bebidas alcohólicas no pasa por procesos de maceración o añejamiento ya que generalmente estos dan coloraciones debido a compuestos fenólicos que se liberan de la madera.

Con respecto a las relaciones que pueden presentarse debido a los compuestos presentes y las sensaciones organolépticas es complejo, sin embargo, la presencia de ciertos compuestos como el alcohol etílico, isoamílico, esteres y ácidos forman una red compleja de sensaciones que aportan la textura y permanencia del cocuy en boca. Asimismo, olores como ahumados y herbales pueden provenir de las descomposiciones de las ligninas de la planta liberando furfurales al ser homeadas las cabezas del agave los cuales luego son codestilados con los alcoholes en el producto del destilador.

C. LA ZONA GEOGRAFICA

La Zona geográfica delimitada en la presente indicación geográfica, en la que se elabora COCUI LARENSE, ABARCA los siguientes municipios y parroquias ubicados en el semiárido larense:

- Municipio Iribarren, 4 parroquias y 9 sectores.
- Municipio Torres, 6 parroquias, 12 sectores
- Municipio Urdaneta, 3 parroquias, 22 sectores.
- Municipio Jiménez, 1 parroquia, 01 sector.
- Municipio Morán. 1 parroquia, 01 sector.
- Municipio Andrés Eloy Blanco, 1 parroquia, 1 sector.

Este semiárido Larense, está caracterizado por ser un ecosistema frágil con precipitaciones anuales que van desde 380 a 840 PP (mm), con evapotranspiración anual que oscila entre 1.200 mm y 2.500 mm anuales, altas temperaturas (fluctúan entre 19 y 29 °C), con un índice de aridez que presenta valores entre 41% en carrizal y 84% en Rio Tocuyo, predominantemente en la zona de la Depresión de Lara, con suelos arenopedregosos, cuyas alturas van desde los 400 metros hasta los 1.100 metros de altitud, con vegetación xerófitas, en donde se encuentra distribuido El AGAVE COCUI, por lo que este tiene unas características particulares debidas a esta zona, y es la materia prima para la elaboración del COCUI LARENSE.

PRECIPITACIONES:

El régimen de precipitaciones en este semiárido larense es bastante irregular, tanto espacial como temporal, con ocasionales tormentas de alta intensidad que descargan la mayor parte de la lluvia anual en un breve periodo de tiempo. Las precipitaciones van desde 380 a 840 PP (mm), tal y como se señala en la siguiente tabla que incluye a las poblaciones que están bajo la indicación geográfica: (IGVSB, 2018).

Se observan en esta zona los siguientes tipos de regímenes de lluvias.

- **Bimodal: octubre – mayo:** caracterizada por un régimen Bimodal, con el máximo principal de precipitación en el mes de octubre y el secundario en mayo. Está ubicada en el centro y oeste, específicamente en la depresión central de Lara y la “Sierra de Baragua”.
- **Bimodal: mayo – octubre:** se caracteriza por tener un régimen de precipitación Bimodal, con el máximo principal en el mes de mayo – junio y el secundario en octubre. Está ubicado en la depresión de Moroturo, sierra de Bobare y la Depresión Turbio – Yaracuy.

EVAPOTRANSPIRACIÓN POTENCIAL MEDIA ANUAL (ETPMM)

En el estado Lara las ETP oscilan entre 1.200 mm y 2.500 mm, aproximadamente, los cuales superan la precipitación media anual (IGVSB, 2018).

ÍNDICE DE ARIDEZ

En el estado Lara, este índice presenta valores entre 41% en carrizal y 84% en Rio Tocuyo, predominantemente en la zona de la Depresión de Lara (IGVSB, 2018).

CARACTERÍSTICAS DEL SUELO.

En el semiárido Larense, podemos encontrar varios tipos de suelos y gestaciones, sin embargo, las características comunes entre los municipios y parroquias de la zona delimitada para la presente Indicación Geográfica COCUY LARENSE son: ligeramente alcalinos y calcáreos, predominando una formación geológica del cuaternario, que establece junto al clima, que haya uniformidad en flora y fauna en bosques muy secos (Merú, L. comunicación personal 01.04.2021).

MUNICIPIO URDANETA

Los suelos de este municipio presentan pH alcalino, con alto porcentaje de arcillas, no salinos, altos contenidos de calcio y magnesio disponibles, contenidos medios de fósforo y potasio disponibles, presencia de materia orgánica en alta concentración.

Municipio Torres

Los componentes predominantes de los suelos son la grava, arena, limo y arcilla aluvial, arenisca calcárea o cuarzo y conglomerados.

MUNICIPIO IRIBARREN

Presenta suelos de permeabilidad lenta, textura fina, color rojizo y reacción comúnmente ácida. pH ligeramente básico. Suelos no salinos. Alto porcentaje de calcio, Magnesio y fósforo disponible, bajo porcentaje de potasio disponible. La materia orgánica en un rango medio y una textura franco arcillosa.

MUNICIPIO JIMÉNEZ

Según Álvarez (2010), existen dos tipos de suelo: Los ubicados en la depresión de Quíbor caracterizados por altos contenidos de sales, bajo contenido de fósforo (P), y materia orgánica (MO), alto contenido de calcio (Ca) y valores altos de limo y arcilla; Los ubicados en la zona alta, caracterizados por presentar bajos contenidos de sales, altos contenidos de fósforo (P), y materia orgánica (MO), bajo contenidos de calcio y valores altos en contenidos de limo y arcilla. En los mapas construidos se observó una clara diferencia en la ubicación de los valores de MO, pH, P, Ca, los cuales estuvieron influenciados por las diferencias en las condiciones topográficas, climáticas y de material parental de los sitios de origen de los suelos.

COORDENADAS

El semiárido larense de esta INDICACIÓN GEOGRÁFICA, está delimitado por una superficie de once mil novecientos setenta y dos kilómetros cuadrados (11.972.81 Km²) que comprende 06 municipios, 16 parroquias y 830 centros poblados (IGVSB, 2018).

Tabla 3. Municipios y parroquias involucrados en la Indicación Geográfica.

Semiárido Estados Lara			
Poligonal	Área (km ²)	N.º Municipios	N.º Parroquias
Lara	11.972.81	6	16
Estados	Municipios	Parroquias	
Lara	Andrés Eloy Blanco	Yacambú	
	Iribarren	Águedo Felipe Alvarado, Ana Soto, Concepción, Cují,	
	Jiménez	Tintorero	
	Moran	Bolívar	
	Torres	Camacaro, Castañeda, Chiquinquirá, Espinoza de los Monteros, , Trinidad Samuel, Reyes Vargas,	
	Urdaneta	Xaguas, Siquisique, San Miguel	

Fuente: (IGVSB, 2018).

En la **Tabla 4 Coordenadas de la I.G. Cocuy Larense**, se señalan las coordenadas geográficas de esos sectores, pudiéndose observar los municipios con mayor número de sectores con cultivo y producción de COCUI LARENSE:

- Se pueden conseguir algunas variedades de AGAVE COCUI TRELEASE dentro de las regiones indicadas, pero todas ellas serán la base de esta marca: COCUI LARENSE.

Ilustración 1 Polígono de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA Cocuy Larense



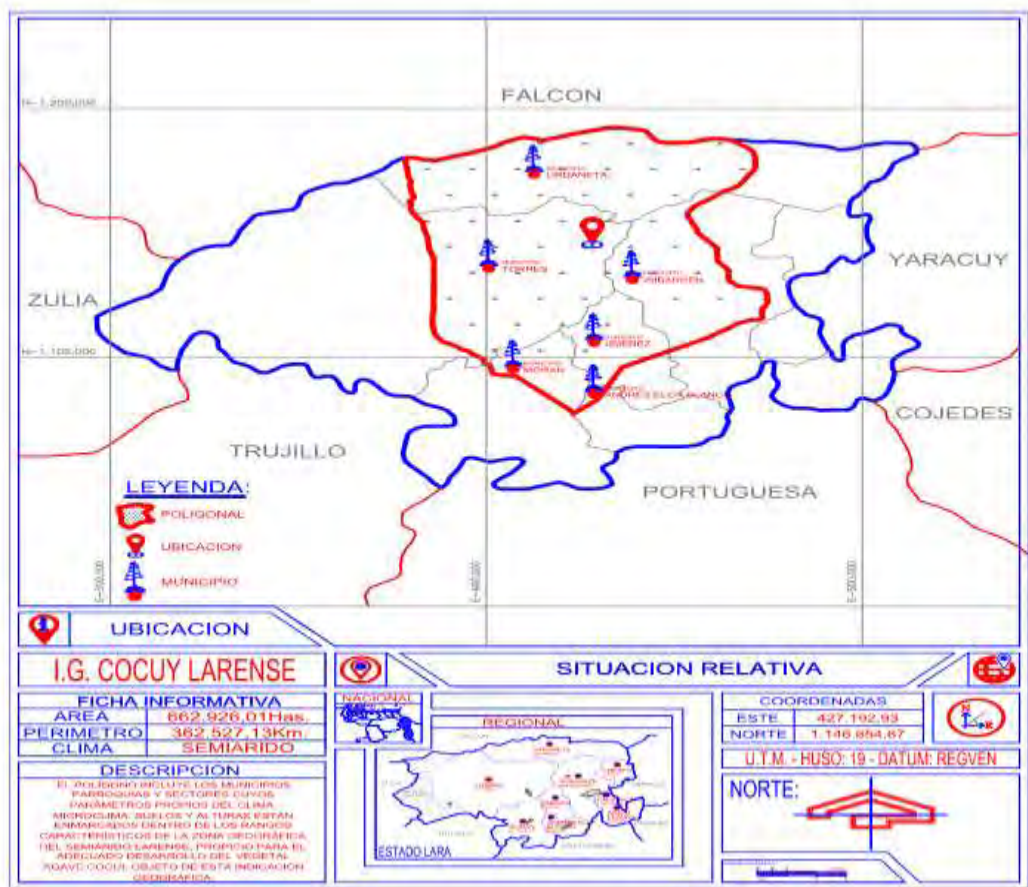
Fuente: Información de campo. Productores de Cocuy Larense.

Esta INDICACIÓN GEOGRÁFICA presenta como legítimo y propio el territorio de las zonas geográficas delimitadas por el crecimiento silvestre, la siembra, la extracción y/o el proceso de elaboración de los derivados del *AGAVE COCUI* Trelease, como materia prima principal., y cuya ubicación geográfica es una porción del semiárido larense, mostrado en la **Error! Reference source not found.**; Edo. Lara.

Los linderos de este polígono son:

- **Norte** colindando con toda la línea del estado Falcón y municipio Urdaneta, desde la coordenada 10°39'24.88" N / 70°06'64" O, siguiendo en línea noreste hasta la coordenada 10°43'20.39" N / 69°18'76" O, que incluyen las parroquias Xaguas y Siquisique del municipio Urdaneta.
- **Este** en ruta dirección sureste, la coordenada 10°41'55"N-69°16'07"O, iniciándose más al norte y perpendicular al río Limón de la parroquia Moroturo, pasando por Sta. Inés, Cocuyal, y El Taque, del municipio Urdaneta; siguiendo ruta al sur por La cumbre, Copeyal, Curarí, hasta la coordenada 10°15'42"N-69°19'30". Prosigue pasando por Tamaca de la parroquia El Cují, hasta cruzar hacia el oeste por el norte de Barquisimeto. Todos éstos del municipio Iribarren.

Ilustración 2. Polígono de la I.G. en los seis municipios del semiárido larense.



Fuente: Información de campo. Productores de Cocuy Larense.

- **Sur** en la ruta por la línea sur, el lindero hacia el suroeste, vía Quibor, capital del municipio Jiménez, pasando por el sector Las Faldas, por la coordenada 09°58'59"N-69°38'17"O; hasta bordear el norte del municipio Andrés Eloy Blanco, en el sector llamado la Hundición de Yay, coordenadas 09°46'21"N-69°42'06"O; buscando la línea suroeste pasando en línea directa por el norte del municipio Morán, cuya capital es el Tocuyo, según la coordenada 09°51'32.6"N-69°48'00"O; y siguiendo hasta iniciar la ruta del lindero oeste.
- **Oeste** en la zona noroeste se ubica cerca de Curarigua, parroquia Antonio Díaz, municipio Torres, coordenada 9°58'25"N-69°57'43"O; y hacia el norte en línea recta pasando por Los Arangues, Sabana Grande, cruzando el río Arenales, hasta las cercanías de Carora, capital del municipio Torres, coordenadas 10°10'36"N-70°02'27"O; siguiendo hacia municipio Urdaneta, pasando por Areque, Río Tocuyo

y Parapara del municipio Torres; y los sectores del Espejo, El Desecho, Sicua, Baragua, y la Danta ya en el borde del Estados Falcón.

Tabla 4. Coordenadas de la I.G. Cocuy Larense

Las Coordenadas Geográficas Cocuy Larense marca I.G.								
Sector	Norte			Oeste			Parroquia	Municipio
	Gdo°	Min.'	Seg."	Gdo°	Min.'	Seg."		
1 Cañaote	10	12	50,00	69	25	13,03	A. Felipe Alvarado	Iribarren
2 Usera	10	24	17,48	69	25	44,84	A. Felipe Alvarado	Iribarren
3 Padre Diego	10	08	22,87	69	33	31,06	Ana Soto	Iribarren
4 Pavia. Las Veras	10	07	51,22	69	28	30,72	Ana Soto	Iribarren
5 Bqto. (Calle 43)	10	3	18,92	69	19	56,80	Concepción	Iribarren
6 Bqto. (Calle 38)	10	3	36,63	69	19	36,78	Concepción	Iribarren
7 Algari	10	09	30,48	69	23	50,56	Cují	Iribarren
8 Las Veritas	10	09	04,73	69	15	51,29	Cují	Iribarren
9 Federman	10	8	54,46	69	15	58,07	Cují	Iribarren
10 Las Faldas	10	01	55,55	69	35	58,06	Tintorero	Jiménez
11 El Tocuyo	9	46	51,92	69	47	32,57	Bolívar	Morán
12 Yay	9	46	21	69	42	06	Yacambú	Andrés E. Blanco
13 Morrocoy	10	18	15,50	69	41	33,35	Camacaro	Torres
14 Balsamal	10	11	56,68	69	40	21,42	Castañeda	Torres
15 El Barranco	10	13	09,14	69	41	44,34	Castañeda	Torres
16 Las Guitarritas	10	10	50,31	69	41	02,48	Castañeda	Torres
17 Los Quemaos	10	11	37,77	69	42	23,76	Castañeda	Torres
18 San Pablo Viejo	10	8	26,63	69	41	10,87	Castañeda	Torres
19 Turturia	10	8	13,06	69	43	42,53	Castañeda	Torres
20 Aregue	10	15	25,71	69	58	39,96	Chiquinquirá	Torres
21 Arenales	10	8	46,84	69	52	29,39	Esp. Monteros	Torres
22 Sabana Alta	10	23	14,77	69	53	50,96	Reyes Vargas	Torres
23 Carora	10	9	44,92	70	2	46,47	Trinidad Samuel	Torres
24 La Culebra	10	10	57,56	70	00	50,42	Trinidad Samuel	Torres
25 El Copey (La Esperanza)	10	33	53,39	69	32	12,96	San Miguel	Urdaneta
26 Cabeza E Caballo	10	32	04,75	69	39	27,30	Siquisique	Urdaneta
27 Cauderales	10	35	51,60	69	36	51,74	Siquisique	Urdaneta
28 Copaya	10	34	27,21	69	47	36,71	Siquisique	Urdaneta
29 Corobore Arriba	10	27	16,63	69	44	42,43	Siquisique	Urdaneta
30 Corobore Abajo	10	28	13,58	69	43	56,15	Siquisique	Urdaneta
31 El Calvario	9	46	53,10	69	47	24,27	Siquisique	Urdaneta
32 El Chimpiro	10	31	32,96	69	41	10,85	Siquisique	Urdaneta
33 El Desecho	10	28	26,12	69	51	50,42	Siquisique	Urdaneta
34 El Espejo	10	27	00,96	69	54	59,75	Siquisique	Urdaneta
35 El Fenix	10	33	16,60	69	42	39,55	Siquisique	Urdaneta
36 El Roble	10	35	24,04	69	42	39,68	Siquisique	Urdaneta
37 La Ciénaga	10	38	47,97	69	34	26,67	Siquisique	Urdaneta
38 Pus	10	29	4,43	69	48	34,74	Siquisique	Urdaneta
39 Quibaruco	10	24	19,13	69	52	08,72	Siquisique	Urdaneta
40 Siquisique	10	34	20,05	69	41	57,27	Siquisique	Urdaneta

Fuente: Información de campo. Productores de cocuy larense.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

1. DESCRIPCIÓN DE LA CALIDAD Y FACTORES HUMANOS Y NATURALES.

Calidad

Aun cuando la norma Covenin de Cocuy Larense 5003:2018 del año 2018, se encuentra en discusión en SENCAMER, los productores de COCUY LARENSE, SIGUEN las siguientes normas: Ley de Impuesto sobre Alcohol y Especies Alcohólicas Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.151 extraordinario de fecha 18 de noviembre 2014, la Providencia Administrativa Nro. 165-2017 del 21 de junio de 2014. MPPPS SACS, la Providencia No. 0165 publicada por el Servicio Nacional Integrado de Administración Aduanera y Tributaria (SENIAT), en Gaceta Oficial No. 345.649, de marzo del 2006.

Estudios para determinar la calidad del COCUY LARENSE, han tomado en cuenta diferentes parámetros físicos y químicos característicos, y determinados (SACS, 2017), específicamente grado alcohólico, metanol, furfural, acidez total, congenéricos, hierro y cobre, a través de diferentes análisis instrumentales (Segovia, 2019).

Tabla 5 Muestra reducida de parámetros Físico Químicos del Cocuy Larense

Cocuy Larense marca I.G.				
Parámetro Físicoquímico	COVENIN 3662:2001	Muestra #1	Muestra #2	Muestra #3
Metanol (mg/100mlA.A.)	≤ 25	17,1726	25,45	14,5882
Furfural (mg/100mlA.A.)	≤ 6	1,0585	3,429	1,7152
Ésteres Totales (mg/100mlA.A.)	≤ 300	73,1467	38,275	60,2431
Aldehídos (mg/100mlA.A.)	≤ 40	0,8962	2,7	2,8187
Alcoholes superiores (mg/100mlA.A.)	≤ 1000	82,4208	112,0005	107,6827

Fuente: Segovia 2019

Factores humanos del producto.

El Maestro Cocuyero tiene una presencia fundamental en la elección de plantas, en la elaboración del horno, en el manejo de las técnicas ancestrales y su conocimiento.

- El *MAESTRO COCUYERO* selecciona el vegetal en su forma silvestre o cultivado para la cosecha, en su estado de óptima madurez organoléptica, con la mayor cantidad de azúcares propios del *AGAVE COCUI* almacenados en sus pencas y tallo o cormo, que son los componentes de la piña o cabeza de *AGAVE COCUI*.
- El *MAESTRO COCUYERO* continua en la elaboración del horno cocuyero, a la manera ancestral, es decir un hueco cóncavo en el suelo, con la cantidad adecuada de piedras para el calentamiento durante varios días, la madera combustible usada, y el cubrimiento final, sin fugas de calor, son factores que inciden en la calidad.
- La elaboración de los fermentos siguiendo técnicas ancestrales, donde se debe tener mucho cuidado al no dejarlo pasar más días de lo estrictamente necesario. Finalmente, el cuidado en la cantidad de calor al ollón de destilación.
- El *MAESTRO COCUYERO*, basado en su conocimiento debe saber reconocer las tres (3) etapas del proceso de destilación, para no incluir al producto final alcoholes destilados no deseados, como el pringote y las colas.

Con respecto al tema humano, como se mencionó anteriormente, la calidad del producto **COCUY LARENSE** está relacionada con los productores y Maestros Artesanos del COCUY LARENSE, quienes juegan un rol importante en la sustentabilidad/siembra del **AGAVE COCUI**, en la selección del vegetal en su forma silvestre o cultivado, durante la cosecha, determinando por observación y conocimiento ancestral, los diferentes estados de maduración de cada planta cosechable de **AGAVE COCUI**.

- a. La variedad en sabores y aromas dependen mucho no sólo del tipo de terreno y su altura, siempre dentro del ámbito de esta INDICACIÓN GEOGRÁFICA, sino de los detalles impuestos por los Maestros Artesanos del COCUY LARENSE al momento de la selección de las matas, el modo del homeado, la formulación propia de elaboración de los fermentos, y la destilación final. Estrecha vinculación con la región.
- b. COCUY LARENSE proviene de zonas específicamente delimitadas según el origen de la materia prima utilizada, como ya se ha indicado: el AGAVE COCUI TRELEASE. Sin embargo, algunas variables de elaboración, hacen diferencias sensoriales de uno a otro productor o *MAESTRO ARTESANO PRODUCTOR*. Es así como, siendo un mismo productor, la calidad final del producto, en cuanto a sus notas de cata, pueden variar según las condiciones climáticas en el tiempo de cosecha del vegetal *AGAVE COCUI*. Por esto, el COCUY LARENSE será identificado por lotes en su etiqueta (Reglamento de uso), indicando los litros totales y restantes de cada lote, y su fecha de elaboración.
- c. Con la sustentabilidad, es decir, la siembra del vegetal, se asegura su carácter territorial o geográfico, y así, el respeto por el medio ambiente propio de los productores ajustados a esta INDICACIÓN GEOGRÁFICA.

E. SOBRE EL PROCESO.

El proceso de elaboración del Cocuy Larense, tal y como se señaló anteriormente está íntimamente ligado a la zona geográfica, los conocimientos ancestrales y los conocimientos de los maestros cocuyeros de la zona, que han desarrollado ciertas particularidades.

SIEMBRA.

El cultivo del AGAVE COCUI, que es la materia prima que debe utilizar el productor certificado por ésta INDICACIÓN GEOGRÁFICA, se realiza en la zona delimitada, es agroecológico, no se utiliza el uso de abonos foliares ni plaguicidas, siguiendo la sapiencia generacional y las buenas prácticas agrícolas aplicables. Se permite el aprovechamiento de cultivos silvestres, siempre con la premisa y obligatoriedad de sembrar manualmente en viveros, que luego serán trasplantados a la parcela de AGAVE COCUI correspondiente al sector de cada productor.

SELECCIÓN Y COSECHA:

Una vez las plantas de AGAVE COCUI, sembradas o silvestres, llegan a su gradual madurez organoléptica, es decir, de 8 a 14 años, o cuando se tiene riego y cuidado, entre 5 a 7 años, se seleccionan para cosecha previa evaluación y selección en su mejor grado de maduración, por los Maestros Artesanos del COCUI LARENSE, planta por planta, en los sitios de corte, asegurándose de que puedan obtenerse de ellas el más alto nivel de azúcares propios de la planta luego de horneada, que serán los que harán una mejor fermentación, influyendo en el volumen y calidad del destilado.

Las plantas seleccionadas presentan diversas manifestaciones de carácter fenológico notorios a simple vista, tales como: características de tamaño, peso, porte y sanidad adecuados, y no depende del tamaño de las matas, tampoco del tiempo de vida, sino del desarrollo físico del cogollo, o parte central de la planta, siendo su mayor definición cuando aparece el escapo floral, el cual es su principal síntoma de madurez (denominado comúnmente Cacho negro).

CORTE O EXTRACCIÓN:

- a. Una vez extraída del suelo, se le cortan las raíces a la planta de Agave, se voltea con un movimiento de palanca y mucha destreza, para dejar al descubierto el corazón o corno central, cortándose las raíces restantes. En el caso del estado Lara las cabezas cosechadas tienen un peso variable desde los 3Kg en adelante.
- b. Se procede al afeitado del AGAVE COCUI, cuando sus pencas u hojas son cortadas al ras del corno central o tallo de la planta, transformándose en lo que se llama Cabeza o piña de cocui, y cómo tal, está compuesta por la base de las pencas adheridas al tallo o corno, y el tallo mismo que son, en sí, diferentes en texturas y sabores. Estas piñas de COCUI LARENSE son llevadas al horno cocuyero.

ETAPAS DE COSECHA:

- a) Cogolla, entrejecha, jecha o:

Estadio o etapa de madurez inicial, anterior a la etapa denominada Chiquira, caracterizada por la forma alargada del cogollo del agave. Las pencas empiezan a abrirse desde la base central.

- b) Chiquira:

Es el estadio o etapa de madurez, posterior a la cogolla, caracterizada por la forma alargada y corta de sus hojas centrales, las cuales empiezan un crecimiento hacia el centro, signo de la emergencia del Jibe. El cogollo se hace más fino en su base.

- c) Jibe o rabo de cachicamo (*Dasypus novemcinctus*):

Su grado de madurez organoléptica es más avanzada que la chiquira y es anunciada por el inicio de crecimiento del maguey o vástago central, y tiene semejanza al rabo del cachicamo, por eso su nombre, siendo fácilmente reconocible en el campo de corte.

- d) Cacho negro:

Es una condición especial de madurez forzada ya que se trata de la poda o capado del maguey en su fase de crecimiento. La poda es hecha por los caprinos, o por la mano del hombre, y su efecto es que hace almacenar todos los azúcares en la planta, en lugar de ser distribuidos genéticamente para alimentar los hijuelos para la repoblación de la especie. Una vez capada, se puede esperar hasta doce (12) meses antes de su cosecha. Su nombre

proviene de su forma de “Cacho”, que al ser podado se cicatriza tornándose a un color marrón oscuro, casi “Negro”.

Este capado deberá hacerse con mucha responsabilidad para cuidar la repoblación del agave cocui. Solo es permitido capar el 50% de las plantas con jibe en un corte determinado.

Esta práctica llamada también capazón, provoca que los azúcares de la planta se concentren en la piña. La planta permanece en reposo durante varios meses antes de su corte o cosecha. Si no se efectúa el capado, la planta utiliza sus reservas en la formación del pedúnculo floral y cuando este florece y da los hijuelos (entre 600 a 1500) la planta muere.

ETAPA POST-COSECHA

El centro de acopio en donde se almacenan las cabezas de Agave para su posterior cocimiento, es comúnmente, un sitio cercano al sector de corte, o el traspatio de las casas donde se ubican el horno y el alambique. Se sugiere que, para que la piña pueda ser procesada en la industria popular típica, deberá de mantener entre el 18% y el 30% de su peso en azúcares reductores totales. Medidos aproximadamente con un brixómetro.

COCCIÓN.

La cocción de las piñas de *AGAVE COCUI* se hace en hornos ancestrales en la tierra, o también puede ser realizada en otro tipo de hornos más modernos, adecuados para una correcta caramelización de los carbohidratos del *AGAVE COCUI*.

En el proceso de cocimiento se forman una enorme cantidad de compuestos, debido al proceso de caramelización de los azúcares, donde se transforman las características originales del *AGAVE COCUI* verde.

El cocimiento puede hacerse usando tecnologías distintas, tradicionales o modernas, y tiene como objetivo hidrolizar los carbohidratos, y disolver los azúcares fermentables concentrados en las fibras de sus pencas ya afeitadas, y en el tallo o pelona. Esta parte del proceso es vital para la caracterización del producto final, el destilado de *AGAVE COCUI*. Dependiendo de la técnica de horneado a ser usada, los aromas y sabores pueden variar, teniendo un enorme efecto en la calidad del producto final. En general entre más lentamente se realice la cocción, más complejidad de compuestos y sabores se obtiene.

Una vez cocida la cabeza de *AGAVE COCUI*, que inicialmente es de color verde-blanco, se torna marrón; el sabor es muy dulce, ligeramente ácido, y su olor es muy aromático y agradable. Se ratifica que estos cambios ocurren exclusivamente durante el horneado y se deben a la conversión de los carbohidratos complejos y polisacáridos en azúcares más simples, de un volumen inicial mayor y llevados a la concentración de éstos, originada por la pérdida parcial del agua.

HORNO COCUYERO.

Es el tradicional horno cocuyero ancestral, tipo cónico, ya que es una cavidad en la tierra en forma de embudo. Los hay de diferentes tamaños y su forma ayuda a conservar el calor y permite poner las cabezas o piñas de tal manera que el vapor se distribuya equitativamente.

Para iniciar la cocción, en la base del horno se colocan palos livianos llamados “jachos” y leñas gruesas, posteriormente se acomodan piedras especialmente seleccionadas, tomadas del lecho volcánico de la zona geográfica de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA, que ayudarán a guardar el calor y cocer las cabezas.

Se encienden los “jachos” como yesca para las leñas gruesas y se hace un fuego muy violento, alcanzando sus llamas hasta 3 m o más de altura, así las piedras son calentadas al máximo, llegando a reventar algunas de ellas. Luego, se espera hasta que haya sólo brasas debajo de esas piedras.

El calentamiento de las piedras puede durar hasta tres horas para luego empezar a colocar las piñas o cabezas de *AGAVE COCUI* encima de las piedras calientes, que serán las que darán el calor necesario para la cocción en un período de 5 a 8 días.

Una vez colocadas las cabezas de agave cocui, se hace una cubierta con las hojas de otros árboles específicamente seleccionados, o con las mismas hojas de *AGAVE COCUI*, o también el bagazo de fibras resultantes del proceso de pilado. se colocan sacos y finalmente se termina de cubrir con tierra, encima de esta cubierta.

En este complejo proceso: el tipo de madera usada para la combustión, la cantidad y tipos de piedras, y la capa de cubrimiento, serán parámetros que influirán en el resultado final

del COCUY LARENSE. A partir de aquí existe diversidad de matices que cada MAESTRO ARTESANO PRODUCTOR le puede adicionar a su producto final.

Una vez cumplidos los días del período de cocción, el horno cocuyero es abierto, removiendo, con sumo cuidado, primero la tierra y seguidamente la capa de cubrimiento para extraer las piñas de *AGAVE COCUI* caramelizadas, y ser transportadas al sitio de extracción de sus jugos y fibras y que luego irán al proceso de fermentación.

Finalmente, las piedras son extraídas del hueco cónico y se limpia completamente el horno para una próxima cocción.

DESFIBRADO O PILADO Y PRENSADO.

EXTRACCIÓN DE JUGOS.

El proceso de extracción de jugos de las piñas de *AGAVE COCUI* es realizado en cuatro etapas:

- 1) Seccionamiento de las cabezas previamente caramelizadas, para un pilado o desfibrado más efectivo.
- 2) Pilado o desfibrado, que consta de pisar o machacar los pedazos de cabezas con un pilón de madera, o con máquinas mecánicas, que faciliten el trabajo manual, cómo lo es un trapiche de rodillos, haciendo éste desfibrado más efectivo obteniendo mayor volumen del jugo puro.
- 3) Remojado de las fibras resultantes del desfibrado, en su propio jugo, más una porción de agua, durante un periodo de tiempo no mayor a 48 horas.
- 4) Prensado de las fibras remojadas a mano (exprimidas) o usando métodos más efectivos y facilitadores de esta tarea, como lo son los sacos exprimidores con palancas de madera, o también prensas artesanales manuales o mecánicas. Este guarapo o jugo resultante es el volumen de fermentación, y se le llama mosto o “guarapo venío” de cocui.

FERMENTACIÓN.

Es el proceso mediante el cual un volumen determinado de guarapos, puros o mixtos, llegan a tener condiciones de Ph, temperatura y dulzura adecuadas para la activación de microorganismos o levaduras propios o naturales (del *Agave cocui*), o también inducidas (*Saccharomyces Cerevisiae*). Es un proceso clave en la calidad del COCUY LARENSE, y es determinante en las notas sensoriales propias de cada producto elaborado.

La fermentación puede durar entre 5 a 8 días, dejarlo más días resultará en una acumulación de otros componentes indeseados que afectaría negativamente la calidad del producto final.

La fermentación determina las categorías del COCUY LARENSE, que son dos:

Categoría I, guarapo o mosto 100% Agave:

Es preparado con azúcares puros de *Agave cocui* entre 10° y 16°Brix. El Proceso adecuado exige la utilización mínima de 120 a 160 kg de Agave cocui prensados, colocados en una pipa o tambor de 200 L. de capacidad bruta, a los que se le agregan entre 40 a 50 L de agua, o menos según sea la calidad de los agaves. Este fermento permanece activo durante cinco a seis días.

Categoría II, guarapo o mosto mixto:

Es una mezcla de los jugos puros del agave, con agua y una proporción de otros azúcares, exclusivamente de caña, excepto la melaza, en una relación del 70% (mínimo de agave) - 30% (máximo de otros azúcares) hasta un apropiado nivel de dulzura que permita su fermentación, es decir, entre 10° y 16°Brix, azucares susceptibles de transformarse en alcohol.

La proporción en un máximo del 30% se determina por la relación entre el peso en kg de azúcares distintos a los provenientes del *Agave cocui* y el volumen total de guarapo mixto. Siendo así, la preparación del guarapo mixto del Cocuy Larense cuando es preparado con azúcar refino, da un máximo de 9Kgs (30%) en 200L de volumen de mosto mixto al 15% Brix. La utilización de otros azúcares implica la necesidad de tener el dato del su rendimiento para poder ajustarse a la norma del COCUY LARENSE del 30-70% mencionada.

DESTILACIÓN.

El objetivo principal es la elaboración de un destilado único y magnífico que capture la esencia sensorial de la planta de **AGAVE COCUI TRELEASE**, llegando a su máxima expresión en balance y sofisticación, todo dentro del COCUY LARENSE como bebida destilada, viniendo

de la complejidad del proceso de selección, corte, cocción, extracción del guarapo, y fermentación.

El Alambique.

Es el equipo utilizado para la destilación de mosto fermentado o “guarapo venío”, mediante un proceso de evaporación por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento, utilizando agua.

Infraestructura de varios componentes para destilar, formado por un recipiente de acero inoxidable, cobre u otro material metálico aceptable por la normativa sanitaria 266-2017, llamado ollón, de 200 o más litros de capacidad de volumen bruto, donde se calienta el mosto o jugo fermentado del agave cocui hasta convertirlo en vapor, el cual es conducido por una tubería de cobre denominada brazuelo, y rectificado a través de un envase de metal o madera de 20 a 40 litros de capacidad llamado rectificador, de aquí pasa por otro brazuelo que conduce al serpentín, de cobre o acero inoxidable, en forma de espiral, que da salida al producto de la destilación luego del proceso de condensación producido en el envase con agua que lo contiene.

La destilación es la separación o concentración de alcohol etílico proveniente, en este caso, de materia vegetal: El AGAVE COCUI. El calentamiento para producir la evaporación de alcoholes se hace con madera forestal SECA, Recogida de la misma delimitación geográfica de esta INDICACIÓN GEOGRÁFICA. También se pueden usar otras fuentes de calor como el gas y otros.

La fuente de calentamiento no influye en las características sensoriales del producto final, pero si la fuerza calorífica aplicada al ollón de evaporación del alambique. *EL MAESTRO ARTESANO PRODUCTOR* lleva bajo su control la cantidad de calor aplicado, y es determinante en la calidad del producto final. El calentamiento con leña requiere de una alta especialización y experiencia. Así es que, *EL MAESTRO ARTESANO PRODUCTOR* utiliza una técnica artesanal de destilación con muy poco fuego en el ollón, conocida como COCUY LARENSE “Gota a Gota”, siendo de larga duración, pero con la mejor calidad en los alcoholes destilados. Este proceso es ancestral y aplicado solo a los destilados del COCUY LARENSE.

Los alcoholes producidos se miden en grados aparentes según la escala Gay Lussac y así se separan las etapas de destilación: cabeza, cuerpo y cola. La manera en que cada *MAESTRO ARTESANO PRODUCTOR* mezcla los alcoholes producidos en cada una de estas etapas repercuten en las notas sensoriales del producto final y de aquí la calidad de cata de cada consumidor particular.

CABEZA DEL DESTILADO.

Los alcoholes de cabeza son separados en porciones particulares de cada *MAESTRO ARTESANO PRODUCTOR*, y se le llama pringote. Estas porciones son determinadas según sus aromas y gusto mientras se está iniciando el proceso de destilación. De manera que es el *MAESTRO ARTESANO DESTILADOR*, quien determina el corte de los alcoholes de cabeza o pringotes y no deberán ser mezclados al cuerpo de destilación o producto final, debido a su alto contenido en metanoles perjudiciales para la salud.

Sus características sensoriales son de olores fuertes, y sabores químicos y astringentes, y coloración verdosa o azulada. Su grado alcohólico no determina la separación del cuerpo de destilación. Tampoco es determinante un volumen específico, ya que solo es detectable por factores sensoriales.

CUERPO DEL DESTILADO.

La segunda etapa es el cuerpo de destilación que, una vez separado el pringote, el flujo de alcohol etílico de Agave Cocui es variable en cuanto a la graduación alcohólica durante su procesamiento, dependiendo de la calidad de la rectificación y la fuerza calorífica aplicada al ollón, ésta puede variar entre los 85°GL, hasta un mínimo de 38°GL aparentes y cuyo volumen final no podrá tener menos de 48°GL (%Vol.) aparentes, para asegurar la calidad propia del Cocuy Larense, evitando la mezcla con alcoholes de cola. A estos alcoholes se les llama “cocuy clarito”, son translúcidos, transparentes y deben formar una corona de burbujas al ser agitados, como certificación de ser un COCUY LARENSE auténtico, y bien elaborado.

Los alcoholes de alta graduación podrán ser mezclados con agua de alta calidad para ser preparados y ajustados en el grado alcohólico adecuado.

COLAS DEL DESTILADO.

La última etapa es la cola de destilación, caracterizada por una menor fuerza alcohólica, siempre menor a 35°GL, y sabores ácidos que pueden afectar negativamente al producto final si no es correctamente mezclado.

PREPARACIÓN DE COCUY LARENSE.

Luego de la destilación del Cocuy Larense, es necesario ajustar el grado alcohólico según sea el producto a ser envasado. Además, el tiempo de almacenamiento, y/o el procesamiento posterior con otros añadidos le dan propiedades distintas al original.

El Cocuy Larense, ya sea 100% Agave o 70-30% mixto puede ser preparado según la siguiente clasificación:

Envasado.

Unidad de envasado del COCUY LARENSE es un espacio físico con equipamiento adecuado para la colocación del producto en recipientes, botellas y garrafas entre otros, y el etiquetado, cumpliendo con los aspectos legales para la comercialización. Este espacio debe cumplir con todos los requisitos emanados por los órganos competentes en la materia. De manera que puede estar dentro o fuera de la delimitación geográfica de ésta I.G.

ROTULACIÓN Y EMBALAJE.

ETIQUETADO.

Todo Cocuy Larense envasado debe ser etiquetado cumpliendo lo estipulado por los órganos competentes en la materia. Además, podrá incluir el lote de producción y el nombre del sitio de cosecha, para garantizar su identificación. Debe indicar el porcentaje de azúcares de Agave cocui que contiene.

BOTELLAS DE VIDRIO.

Todo producto terminado de Cocuy Larense puede ser envasado en botellas o envases de vidrio, en sus diversos contenidos que van desde 0,222 L hasta 3,785 L (1 Galón). No es aceptable el uso de botellas artesanales, diferente al vidrio, a menos hayan sido certificadas como inocuas por los órganos rectores o competentes en la materia.

CAPACIDADES.

- a) *Garrafa cuya capacidad es entre 1,5 L a 5 L.*
- b) *Litro Completo cuya capacidad es de 1 L.*
- c) *Botella cuya capacidad es de 0,700 L.*
- d) *La Mulita o media botella cuya capacidad es de 0,350 L.*
- e) *La Carterita cuya capacidad es de 0,222 L.*

BOTELLAS PLÁSTICAS.

Solo las del tipo alimenticio, de Politereftalato de etileno, (PET)

EMPAQUE INDIVIDUAL O EN CAJAS.

Los envases de vidrio conteniendo COCUY LARENSE deberán ser embalados en empaques de cartón que ayuden al aislamiento de los envases de vidrio entre sí, evitando accidentes. Deberán ser de cartón resistente a la manipulación continua.

GRANEL.

Todo producto terminado de COCUY LARENSE debe ser envasado y transportado en recipientes de plástico, acero inoxidable o madera, desde su sitio de origen hasta el centro de acopio o de venta. Se permite el traslado de un máximo de 200 L, de COCUY LARENSE por cada productor o agente autorizado. El etiquetado de este tipo de empaque queda sujeto a lo indicado por la autoridad competente en la materia.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO Y ZONA GEOGRÁFICA:

EL COCUY LARENSE, está vinculado desde el punto de vista histórico, geográfico y cultural, con el territorio delimitado por características propias del semiárido Larense.

Las razones históricas y culturales del Cocuy se remontan, de acuerdo con la literatura, al uso que les daban al *Agave cocuy*, los indígenas Cocuy, llamados así desde el siglo XVI, y los Indígenas Gayones, que lo empleaban para la elaboración de bebidas espirituosas a

partir de las cabezas homeadas del *Agave cocuy* (Chirinos, 2016 p, 37). Según el cronista del Municipio Iribarren, Ramón Querales, los investigadores Oriana Pardo y Pedro Gutiérrez de Santa Ana (1544-1548), han resaltado las bondades del *Agave cocuy*, indicando que esta planta sirve para “... *vestir y calzar y comer y beber como para la salud de los hombres*” (Chirinos, 2016 p, 37).

Otros autores Gonzalo Fernando Oviedo, 1534 y José de Acosta, 1590 citados por Chirinos (2016 p, 37). refieren que “... *la relación del cocuy con el hombre comenzó en Mesoamérica alrededor de 9.000-10.000 años con el asentamiento e inicio de la agricultura...*”

Con respecto al manejo y uso de la planta de **AGAVE COCUI**, el historiador Chirinos (2016), señala que Miguel Acosta Saignes decía que “...*el maguey era utilizado como bebida espirituosa y estimulante por chamanes de estas tribus...*” (p.40).

Por otra parte, con relación a la vinculación del producto con la geografía, el profesor Santos Rodulfo Cortés, señala sobre el Cocuy Larense que: “*Existen todos los indicios para creer que el cocuy (Agave Cocui) crece en suelos altamente laterizados y donde abundan los esquistos calcáreos. En suelos de gran pendiente, sumamente lavados por la acción de acarreo de las aguas de lluvia y en terrenos poco plegados, pero de un gran índice de percolación, parecen ser los hábitats preferidos de este agave para desarrollarse. En cierto modo y en escala modesta, sus biocenosis han contribuido a retardar la erosión gracias a la tendencia de crecer a poca distancia entre sí y porque su sistema radicular penetra lo suficiente para garantizar la estabilidad y equilibrio de sus pesadas pencas y en especial de su elevado maguey muy propicio a inclinarse por acción de la gravedad y de la acción eólica*” (Cortés, 1961/1962).

Por lo que, la zona geográfica, las poblaciones indígenas y la tradición cultural, están íntimamente vinculadas con este territorio, proporcionándole al **COCUY LARENSE**, sus sabores: dulce, ácidos y ligeramente amargos, el sabor herbal, ahumado y frutal del **AGAVE COCUI** presente en esta tierra. Estas características, le dan un valor particular a este producto.

REPUTACIÓN DEL PRODUCTO CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA.

La reputación del COCUY LARENSE viene dada por diversos factores, la presencia histórica del producto en esta zona, la calidad específica y la opinión de los consumidores sobre la calidad del producto.

La presencia histórica del cocuy se debe tanto a la presencia y cultivo de la planta de Agave en la zona, como en la elaboración del producto de manera ancestral. La presencia de la planta que ha sido utilizada por los pueblos indígenas de la zona, así como su cultivo como parte de la actividad agrícola de sus pobladores, le ha dado reputación a este producto. El Agave se ha utilizado tradicionalmente para obtener fibras finas para la elaboración de tejidos como hamacas, fajas, bolsas, sogas; las flores se usan como ingredientes gastronómicos, como ajiceras; las fibras gruesas de las pencas como aglutinantes para su aplicación en la construcción rústica y elaboración de adobes entre otros, así como para la utilización del COCUY LARENSE. (Villalobos, Mejía y Escobar, 1993). (Ferrer, 1987).

La elaboración del COCUY LARENSE, COMO se mencionó anteriormente se remonta desde épocas precolombinas, cuando los indígenas Gayones, Ayamanes, Jirajaras y Achaguas, antiguos pobladores de las zonas semiáridas de Lara y Falcón, que lo preparaban para utilizarlo con fines medicinales, religiosos, alimenticios y artesanales. La preparación del cocuy se inicia a finales del siglo XVII o principios del siglo XVIII con la introducción por parte de los españoles del alambique, lo que convierte al cocuy en una bebida destilada de alta graduación. (Chirinos, 2016).

Con respecto a las propiedades medicinales del Cocuy, han sido reseñadas en el libro, Viaje y descripción de las Indias, 1539-1559, donde se indica que “...*del licor beben aquellas gentes, porque agua nunca la ven ni la tienen...*” *Los cogollos allí los dejan cocer y estofar, después los sacan y los comen, que eso les sirve de pan y llamase cocuy...*”. (Chirinos, 2016).

Así mismo la bebida COCUY LARENSE entra en el ámbito de la declaración por decreto de la planta **AGAVE COCUI**, como Patrimonio Natural, Ancestral y Cultural de la Nación, (Gaceta Oficial 38.325, 2005), ya que es uno de sus derivados más importantes, por las bondades arriba indicadas y por cuanto su importante explotación se asocie con un programa permanente de repoblación de la especie, tomando en cuenta todo el camino desde que el hijuelo se arraiga en la tierra al desprenderse del maguey, o es trasplantado desde un vivero

a la parcela, hasta su maduración y cosecha de las piñas o cabezas aptas para el homeado en tierra, y para la posterior fermentación y destilación del cocuy. (Ob. Cit, 2016).

Desde el punto de vista legal en el país, el 5 de diciembre del 2000, el ejecutivo regional, para proteger del manejo irracional de esta especie de personas ajenas a la explotación de esta planta, promulgó un decreto en la Gaceta Oficial del estado Lara N° 101 declarando a la planta de cocuy como patrimonio cultural del estado Lara. (Chirinos, 2016).

Según estudio de Segovia V., y Fajardo C., (2019) un panel sensorial conformado por expertos logró percibir características sensoriales derivadas del origen de la planta y de sus cambios en el proceso productivo, las notas que hacen referencia a los diferentes puntos del sistema productivo del cocuy de penca también poseen correlación importante en el producto final, como el caso de la nota sensorial de Agave, la cual se correlaciona (entre la mayoría de las variables de forma positiva) fuertemente con descriptores como herbal, ahumado, dulce, levadura, frutal, que se relacionan entre el AO, AG y la interacción entre ellos según sea el caso, resaltando que las notas percibidas por los panelistas hacen referencia a la materia prima (herbal, ...), al proceso de cocción (ahumado, dulce, ...) y proceso fermentativo (Levadura, frutal, ...)

De acuerdo con la historia y tradición aquí señalada sobre el cocuy larense, los procesos de producción tradicionales, la descripción de la zona geográfica que forma parte del semiárido Larense, que tiene particularidades en cuanto a los suelos ligeramente alcalinos y predominantemente calcáreos, las características climatológicas, son los factores claves que generan este producto COCUI LARENSE, vinculado a la zona geográfica y con reputación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Álvarez. (2010). *Comportamiento de las variables edáficas de los suelos del Municipio Jiménez del estado Lara*. Trabajo especial de grado para optar al título de Ingeniero Agrónomo., Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA), Decanato de Agronomía, Barquisimeto, Venezuela.

Chirinos, R. (2016). *El Agave cocui. Una planta prodigiosa en el semiárido Lara-Falcón*. Edición Reinaldo Chirinos Santa Inés, Parroquia Moroturo, Edo. Lara.

Covenin 3662. (2001). Elaborada por equipo interdisciplinario en Coro Estado Falcón. En consideración de SENCAMER

Covenin 5003, S.-S. (2018). Norma Venezolana Cocuy Larense www.sencamer.gob.ve/sencamer/normas/3821-2003.pdf Consulta marzo 2021.

Fajardo C. de A. (2019a) *Perfil organoléptico del Cocuy de Penca producido en el Estado Lara Venezuela*. en Revista Publicaciones de Ciencias y Tecnologías Vol. 13. N° 2, Julio-Diciembre (2019) 12-26 Decanato de Ciencias y Tecnología, Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado, Barquisimeto, Venezuela.

Fajardo C. de A. (2019) *Gestión del talento para crear un maestro ronero*. En proceso de publicación en Revista Gestión y Gerencia, Decanato de Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado, Barquisimeto, Venezuela.

Fajardo, C de A. (2021). Análisis fisicoquímico y sensorial del cocuy de penca del estado Lara. Disponible en https://www.researchgate.net/publication/353463901_ANALISIS_FISICOQUIMICO_Y_SENSORIAL_DEL_COCUY_DE_PENCA_DEL_ESTADO_LARA_CARACTERISTICAS_FISICOQUIMICAS_DEL_COCUY_DE_PENCA_DEL_ESTADO_LARA

Ferrer, (1987). *Perspectivas del cocuy (Agave cocui, Trelease) en la repoblación de vertientes en las tierras secas*. Fundación para el Desarrollo de Centro Occidente (FUDECO), Barquisimeto, Venezuela.

FUDECO. (2004). *Dossier Municipio Jiménez*. Fundación para el Desarrollo de la Región Centroccidental. Barquisimeto, Venezuela.

Gaceta Oficial 38.325. (30 de noviembre de 2005). *AGAVE COCUI Patrimonio Natural, Ancestral y Cultural*. Caracas, Venezuela.

IGVSB. (2018). Instituto Geográfico de Venezuela Simón Bolívar. Caracas, Venezuela
Lara, N. d. (2012). *Notas de Lara: Ubicación, límites y división. Descripción General*.
<https://notasdelara.wordpress.com/2009/10/04/ubicacion-limites-y-division/>. Consulta marzo 2021

LISEA. (1985). Ley de impuesto sobre alcohol y especies alcohólicas. *Reglamento*. Caracas, Venezuela.

Riera, L. E. (2015). *Una mirada al semiárido venezolano*. *Enlace científico*, 16(12), 135-146.

SACS. (2017). PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA Nro. 266-2017., *Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria*. Caracas. Venezuela.

Segovia, J. (2019). *Correlación de los parámetros de calidad cualitativos del cocuy del Estado Lara*. Tesis de grado, Universidad Nacional Experimental Politécnico, UNEXPO, Barquisimeto, Venezuela.

Trelease, W. (1913). *Memoirs of the National Academy of Sciences*. En *Cocui* (pp. 11-19). Washington, EEUU.

Villalobos,V., Mejia, J. y Escobar,H.,(1993) *Micro propagación de Opuntias y Agaves.Cultivo de tejidos en la agricultura*. Fundamentos y Aplicaciones. Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT). Colombia.