Gobierno Bolivariano de Venezuela

Ministerio del Poder Popular de Comercio Nacional

Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)

BOLETÍN DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, jueves 20 de marzo de 2025

Año 69 **Boletín N° 640**

Tomo 15/15 **Tomo XV/XV**

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL

MINISTRO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL

LUIS ANTONIO VILLEGAS RAMÍREZ

DIRECTOR GENERAL DEL SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)

HENDRICK PERDOMO

REGISTRADOR (E) DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

HENDRICK PERDOMO

SEDE: CUARTO PISO
EDIFICIO NORTE,
CENTRO SIMÓN BOLÍVAR
CARACAS, VENEZUELA
TELEFONOS:
48164.78/481.42.15/484.29.07
FAX: 483.13.91
WEB: sapi.gob.ve

S.A.P.I. 1931
Hecho el Depósito de Ley
DEPÓSITO LEGAL

ÍNDICE

TOMO XV
(Continuación)

Disposiciones Administrativas (Indicaciones Geográficas Protegidas) . . . Pág. 02

(Sección de Patentes)

Orden de Publicación en Prensa de Solicitudes de Patentes de Invención. . . . . Pág. 96

Orden de Publicación en Prensa de Solicitudes de Patentes de Modelo Industrial . . . . . Pág. 98

Solicitudes de Patentes de Invención Devueltas por Examen de Forma. . . . . Pág. 99

Solicitudes de Patentes de Modelo Industrial Devueltas por Examen de Forma. Pág.102

Solicitudes de Patentes de Invención Devueltas por Examen de Fondo. Pág.103

Patentes de Invención Concedidas. Pág.104

Solicitudes de Patentes de Invención Publicadas a Efecto de Oposiciones Pág.109

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL
SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
CARACAS, 14 DE MARZO DE 2025

Resolución Nº 235 214º, 166º y 26º

I. ANTECEDENTES

Vista la Solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica, **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000003, de fecha 01 de abril de 2024, **SOCIEDAD CIVIL CONSEJO DE PANADEROS DEL ESTADO TACHIRA (CONSEPANTACHIRA)**, domiciliada en carretera vía principal con esquina calle 2, casa sin número, sector Barraca parte baja, Táriba, municipio Cárdenas, del estado Táchira, zona postal 5017, debidamente registrada por ante la oficina de Registro Público de los municipios Cárdenas, Guásimos y Andrés Bello, estado Táchira, en fecha once (11) de abril del 2016, bajo el N° 28, Folio 101 del Tomo 12 del Protocolo de Transcripción del año 2016, e inscrita en el registro de Información Fiscal (RIF) bajo el Nº J- 408239116, representada por su Presidente, el ciudadano **RAMÓN ALY HERNÁNDEZ CARRERO**, titular de la cédula de identidad N° V-4.492.533, inscrito en el RIF N° V44925334, domiciliado en carretera principal del Valle, casa parcela 20 A número 4, sector Páramo del Duende, El Valle, zona postal 5009, para designar "Pan", abarcando la zona geográfica del estado Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela.

Analizada la documentación consignada por el solicitante ante el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, de la Solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000003:

I. Informe técnico y/o pliego de condiciones de **"PAN DE TÁCHIRA"**, de conformidad con lo establecido en el Aviso Oficial del SAPI DRPI-AO N° 19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605, Tomo I, páginas V a la IX, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020.
II. Reglamento de Uso y conformación del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000003.
III. Análisis de caracterización física, química, microbiológica, organoléptica, del pan, realizada por la Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del estado Táchira, según las normas COVENIN 226 de 1988
IV. Análisis de la calidad y características físico químicas del agua realizada por la Universidad Experimental del Táchira, Laboratorio Bioambiental, de acuerdo a

lo establecido por las normas sanitarias de calidad de agua potable Gaceta Oficial Nº 36.395 del 11 de febrero de 1998.

Visto que, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, cumple con los parámetros establecidos en la Norma de Calidad para el Pan COVENIN 226 de 1988, de acuerdo con las pruebas presentadas.

II. FUNDAMENTACIÓN

En virtud de que el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo sobre los ADPIC), el cual ha sidoincorporado al derecho interno mediante Ley Aprobatoria, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 4.829 Extraordinaria del 29 de diciembre de 1994, contempla en su artículo 22, que cada país miembro debe otorgar protección a las Indicaciones Geográficas que identifiquen un producto como originario de un territorio o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación u otras características del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico, pudiendo cada país definir los medios legales y las formalidades de protección de las Indicaciones Geográficas.

Verificado que ésta Autoridad Administrativa, de acuerdo con el Aviso Oficial SAPI-RPI-AO N°19 de fecha 18 de diciembre 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605 de fecha 23 de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, señala que de conformidad con la Parte II, Sección 3 del Acuerdo Sobre Los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC), el cual forma parte del ordenamiento jurídico interno, recibirá y procesará solicitudes de Declaratoria de Protección de Indicaciones Geográficas, para identificar productos como originarios del territorio venezolano o de una región o localidad de nuestro país, cuando determinada calidad, reputación u otra característica de los mismos sean imputables fundamentalmente a su origen geográfico, y que serán analizadas, siguiendo el procedimiento establecido para lassolicitudes de marcas comerciales previsto en la Ley de Propiedad Industrial y en su defecto en la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.

Visto, que las competencias de esta autoridad administrativa, derivadas del Acuerdo sobre los ADPIC, para proteger Indicaciones Geográficas, las atribucionesconferidas en el Reglamento Interno del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, en los artículos 3 y 4, literal c), en concordancia con el artículo 42, literales b), d) y j) de la Ley de Propiedad Industrial, inherentes a las solicitudes de marcas.

Aunado a que mediante Providencia Administrativa N° 559, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 633, de fecha 16 de agosto de 2024, Tomo XIII, páginas 2-4, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción Nº 2024-000003, fue publicada a efectos de oposición por parte de terceros; no recibiendo oposición alguna.

Por cuanto este Despacho Registral ha evaluado; el informe técnico o pliego de condiciones, las evaluaciones presentadas por tres (3) expertos externos en pan, y el informe de inspección de la visita técnica de campo en las panaderías del estado Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela, pudiéndose verificar:

I. La existencia de factores geográficos y climáticos, que le proporcionan características particulares al Pan de Táchira, más específicamente Altura (presión atmosférica) y calidad del agua (dureza del agua).

II. La fórmula para la preparación del Pan de Táchira fue adaptada por los panaderos a estos factores climáticos e hidrológicos. Por lo cual la preparación de la masa, además de la talvina, única en el estado Táchira, requirió ser enriquecida con mayor contenido de proteína y de grasas, para obtener un pan con características físicas de calidad, por lo que lo diferencia de otros del país.

III. Los factores humanos, en cuanto al orden del mezclado de los ingredientes (propios de la zona a excepción del trigo), tiempo de fermentación de la talvina, número de veces que es sobada la masa, tiempo y temperatura del horneado, realizado por los panaderos del Pan de Táchira.

IV. La reputación del Pan de Táchira, que ha sido demostrada a través de publicaciones, y consultas a expertos, las cuales reposan en el expediente administrativo.

Visto que en el Acta de Asamblea Ordinaria del CONSEJO DE PANADEROS DEL ESTADO TÁCHIRA (CONSEPANTACHIRA), de 31 de octubre de 2023, fueron aceptados los nuevos miembros de la mencionada asociación.

Visto que, en Asamblea General de ciudadanos realizada por el solicitante, en fecha dos (2) de noviembre de 2024, se aprobó el Reglamento de uso, se constituyó y se designaron los miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"PAN DE TÁCHIRA"** Inscripción Nº 2024-000003.

III. RESUELVE

De acuerdo a los razonamientos de hecho y de derecho que anteceden y de conformidad con lo establecido en la Parte II, Sección 3, del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), en

concordancia con lo dispuesto en el Aviso Oficial SAPI-RPI-AO N°19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, este Registro de la Propiedad Industrial, decide:

PRIMERO: declarar a **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000003, como **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**, siendo el titular la República Bolivariana de Venezuela, y sólo podrá aplicarse al producto "Pan" proveniente de la zona geográfica delimitada, estado Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela.

SEGUNDO: DECLARAR como beneficiarios iniciales de la Indicación Geográfica Protegida **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000003, a la **SOCIEDAD CIVIL CONSEJO DE PANADEROS DEL ESTADO TACHIRA (CONSEPANTACHIRA)**, previamente identificada,

TERCERO: En virtud del anterior reconocimiento a la Indicación Geográfica Protegida **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000003, ésta, podrá ser utilizada por el beneficiario previamente identificado, así como por aquellos productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada estado Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela, particularmente a sus asociados que cumplen con las condiciones previstas en el Reglamento de Uso y el Pliego de Condiciones, de conformidad con la inspección realizada por este Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, los cuales se especifican a continuación: a) **PANADERÍA FUNCHAL C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF Nº J-30118431-9, b) **PANIFICADORA Y PASTELERÍA CARABOBO C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el N° RIF J-31102678-9, c) **PANIFICADORA INDUSTRIAL GRAN AVENIDA C.A.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF Nº J-30311462-8, d) **INVERSIONES ESTACIÓN PAN PARAMILLO C.A.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el N° RIF J-40183424-8, e) **PANIFICADORA TRES ESQUINAS C.A.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF Nº J-31768785-0, f) **PANADERÍA CORPUS CHRISTI C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF Nº J-50256703-8, g) **PANADERÍA Y PASTELERÍA CONCORD EXPRESS C.A.,** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF Nº J-50021713-7, h) **PANADERÍA Y PASTELERÍA VIRGEN DE FÁTIMA C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF Nº J-09009158-0, i) **INSTITUTO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA UNIPAN**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF Nº J- 41175090-5; j) **PANADERÍA Y PASTELERÍA PAN**

CONCORDIA C.A., debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el N° RIF J-09000656-7, k) **PANADERÍA INTEGRALES TÁCHIRA F.P,**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V-04492533-4, l) **PANADERÍA Y PASTELERÍA KELLY PAN F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V-10.442.845-9, m) **PANADERÍA PAN DON LUIS F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V- 04204762-5, n) **PANADERÍA LA ESPIGA F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N°V-16788321-0, ñ) **PANADERÍA Y PASTELERÍA GLOMAR C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N°J-31647413-5, o) **PANADERÍA, PASTELERÍA, PIZZERÍA Y POSADA DILACAYU F.P.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V-22.642.122-6, p) **PANADERÍA LA TORRE F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V- 14282853-3, q) **PANADERÍA LA ESPAÑOLA C.A**., debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N°J-31521964-6, r) **PANADERÍA LA POLENTA C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N°J-31616428-4, s) **PANADERÍA Y PASTELERÍA LA NUEVA FLORESTA F.P.,** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V-14879243-3, t) **PANIFICADORA LAS VEGAS DE TÁRIBA C.A.**, debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° J- 30544889-2; representada en este acto por u) **PANADERÍA LA ROSA DE SARON C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N°J-50247381-5, v) **INVERSIONES FLORES F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V-24777546-0, w) **PANADERÍA LOBATERA F.P.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° V- 13399743-8, x) **PANADERÍA Y PASTELERÍA LAS PALMERAS C.A.** debidamente Registrada ante el SENIAT bajo el RIF N° J- 30867648-9. Asimismo, a quienes posean la autorización de uso correspondiente otorgada por el Registro de la Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.

CUARTO: Para solicitar la autorización de uso de la Indicación Geográfica Protegida, **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000001, ante el Registro de la Propiedad Industrial, los productores interesados, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. Estar dedicado directamente a la producción y elaboración de Pan en la zona geográfica delimitada del estado Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela

b. Cumplir con las condiciones establecidas en el Reglamento de Uso.

c. Contar con la Aprobación del Consejo Regulador.

QUINTO: La Autorización de Uso otorgada por el Registro de la Propiedad Industrialdel Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), podrá ser revocada si se comprueba que el titular de dicha autorización de uso, ha incumplido con lo establecido en el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000003, dicha decisión deberá ser publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial.

SEXTO: El control de calidad de los productos reconocidos con la Indicación Geográfica Protegida **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000003, estará a cargo del Consejo Regulador, para lo cual deberá contar con el apoyo técnico de alguna de las Instituciones del Estado encargadas de evaluar calidad, que se señalan a continuación: Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del estado Táchira, Universidad Nacional experimental del estado Táchira y del cualquier otra Institución pública y/o privada que realice pruebas de calidad certificada.

SÉPTIMO: APROBAR la constitución del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000003.

OCTAVO: APROBAR el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000003, elaborado y aprobado por el actual solicitante.

NOVENO: El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), velará por la observancia de las normas que regulan la Indicación Geográfica Protegida **"PAN DE TÁCHIRA"**, Inscripción N° 2024-000003, asimismo, diseñará, promoverá y ejecutará acciones de inspección y fiscalización, por lo menos una vez al año, a cada productor o productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada, Táchira, de la República Bolivariana de Venezuela.

DÉCIMO: La vigencia de la presente declaración de Indicación Geográfica Protegida, estará determinada por la subsistencia de las características asociadas fundamentalmente a su origen geográfico que la motivaron, a juicio del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI). En consecuencia, el referido Servicio podrá declarar el término de su vigencia si tales características no se mantuvieran. Toda decisión en este sentido deberá ser notificada a través de su publicación en el Boletín de la Propiedad Industrial; no obstante, los interesados podrían solicitarla nuevamente cuando estimen que se han restituido las condiciones para su protección, sin perjuicio de los recursos administrativos previstos en la ley.

DÉCIMO PRIMERO: La protección de la Indicación Geográfica Protegida **“PAN DE TÁCHIRA”**, Inscripción N° 2024-000003, no exime el cumplimiento por parte de sus beneficiarios o autorizados de las disposiciones previstas en las leyes u otras normas para la comercialización de los productos identificados con la misma.

DÉCIMO SEGUNDO: **ORDENAR** la publicación en el Boletín de la Propiedad Industrial, de conformidad con lo establecido en los artículos 55 y 56 de la Ley de Propiedad Industrial.

Comuníquese y Publíquese,

Hendrick J. Perdomo Colmenares
Director (E) del Registro de la Propiedad Industrial
Servicio Autónomo de la Propiedad Industrial (SAPI)
Designado mediante Resolución Nº 055/2023 de fecha 07/09/2023,
publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela
Nº 42.720 del 22/09/2023

HJPC/ZP/AM

PLIEGO DE CONDICIONES
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)
PAN DE TACHIRA

A.-NOMBRE DEL PRODUCTO

Pan de Táchira

B.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El pan de Táchira se caracteriza por ser dulce, de concha delgada y suave, de color caramelo, con una miga compacta o prieta, es decir muy pequeña y uniforme, de color blanco amarillento. A su vez es un pan esponjoso y consistente (no se deforma), el cual es preparado exclusivamente en el Edo Táchira -Venezuela. Es muy aromático, debido a la adición de la talvina (prefermento), siendo los principales olores: afrutado, dulce, panqueca y mantequilla. Los sabores predominantes son dulce, panela, talvina, leche y mantequilla. En su preparación, no se utilizan aditivos alimentarios artificiales de olor y sabor.

Este pan es obtenido mediante un proceso de elaboración artesanal y ancestral (más de 300 años), que tiene un periodo de preparación estimado entre 36 a 46 horas, a partir de la preparación de una masa de harina de trigo, enriquecida con azúcar, huevo, leche líquida y grasas (mantequilla, nata, margarina, manteca de cerdo), siendo el 47% de los ingredientes con respecto al trigo, producidos en la zona (con excepción de la harina de trigo).

Esta masa que tiene una proporción de 55% de sólidos, 38% de líquido y 7% de materia grasa, es sometida a una larga fermentación (entre 18 y 20 horas), mediante la aplicación de la “talvina”, que es un fermento natural ancestral de tipo líquido, que se ha transmitido de generación en generación.

La talvina se prepara con harina de trigo, agua y papelón (obtenido de la caña de azúcar), sin adicionar azúcar blanca. El tiempo de fermentación de la talvina debe ser entre 18 a 24 horas, dependiendo de la altura y la calidad del agua, debe realizarse a una temperatura ambiente entre 12°C y 22°C, para que el proceso de fermentación alcance su punto óptimo burbujeante y su fragancia característica que le va a impregna el olor y sabor característico al pan.

Para elaborar la masa, se agregan primero los sólidos y después los líquidos (huevos), en una mezcladora, hasta formar una masa homogénea, posteriormente se le adiciona la talvina y la leche. Se deja reposar por 10 minutos y se coloca en la maquina sobadora, con un estimado entre 30 y 40 sobadas, (iniciando de mayor a menor presión), eso ocasiona que se eliminan las burbujas de aire formadas por la fermentación, uniforman el tamaño de la miga, se genera el óptimo desarrollo del gluten y evita el sobrecalentamiento de la masa, por lo que el pan resulta esponjoso, a la vez compacto y resistente. Esta masa se pesa y divide y se le da la forma del pan de acuerdo al tipo y se deja reposar aproximadamente 18 a 20 horas sin tapar, en un lugar fresco, sin corrientes de aire, a una temperatura entre 24ºC y 27ºC y con algo de humedad, también se pueden utilizar cuartos de fermentación.

La cocción del pan debe realizarse en hornos de panaderías, a una temperatura estimada entre 150 a 180 grados centígrados, y se hornea aproximadamente entre 30 a 35 minutos, se dejan reposar al aire libre hasta que se enfríen.

Los factores ambientales tales como, la dureza del agua y la altura de la región pueden afectar el proceso de fermentación y la matriz de la formación del gluten del pan, ya que a mayor altitud, la presión atmosférica disminuye, lo que requiere ajustes en los tiempos de fermentación y temperatura del agua para lograr un equilibrio adecuado en el proceso de panificación.

La diferencia del Pan de Táchira con respecto a los demás panes andinos, se basa en, que los demás utilizan fermentación comercial (adicionan levadura a la masa), mientras que el pan de Táchira utiliza un prefermento denominado talvina (utiliza papelón), contiene enriquecedores (huevo, mantequilla, leche, nata) y el número de sobadas es entre 30 a 40 pases por la maquina sobadora.

El Pan de Mérida, es esponjoso, la miga es menos compacta, utilizan el papelón directamente en la masa como ingrediente edulcorante, esencia de vainilla y colorante. La sobada es de 20 pases por la máquina sobadora, mientras que el Pan de Trujillo, tiene una miga compacta, utiliza anís y otras esencias y el número de sobadas no está establecido.

B.1-. Tipos de panes

Se podrán distinguir como pan de Táchira con IGP, los siguientes panes, que están elaborados con la masa original descrita en este pliego, en donde se pueden agregar otros ingredientes:

i. **Panes Largos**
   a. Pan Camaleón:
   b. Pan de trenza azucarado:
   c. Pan de Leche: suero de leche en polvo, leche en polvo.
   d. Pan de Mantequilla: la mantequilla necesaria hasta incrementar 20% la grasa original del producto.
   e. Pan dulce de avena: avena en hojuela, harina de avena.

ii. **Panes Redondos**
   a. Acemas rellenas: queso llanero semiduro, arequipe, mermelada de guayaba.
   b. Acemas de Chicharrón: afrecho de trigo, chicharrón de cerdo molido
   c. Bolitas o acemitas dulces:

iii. **Panes especiales**
   a. Peguetas:

B.2-. Características de los panes:

A continuación, se presentan los diferentes tipos de pan de Táchira, junto con sus características específicas:

En términos generales las diferentes modalidades de pan de Táchira, que se basan en una masa común, presentan un tipo de grano fino y color de la miga color crema claro, solamente el pan de maíz tiende a cambiar el color de la masa, tal y como se demuestra en estudios realizados por el laboratorio Uptailan.

Tabla. 1. Características físicas del pan.

Marca: CONSEPANTACHIRA							
Nombre del Fabricante: Consejo de Panaderos del Estado Táchira							
RIF: J-408239116		**Teléfono:** 0414-9780834			**Correo:** cccramon@gmail.com		
Pan	**Aspecto Externo (cm)**			**Color Exterior**	**Color de la Miga**	**Tipo de Grano**	**PESO (gramos)**
Panes Largos	**Ancho**	**Largo**	**Alto**				
Camaleón	9 a 10	36,5 a 41,5	7	Marrón Claro	Crema Claro	Fino	455 a 475
Camaleón trenza azucarado	9 a 9,5	39 a 41,5	7 a 7,5	Marrón Claro	Crema Claro	Fino	470 a 475
Pan de Maíz	6 a 8,5	39 a 42	6,5 a 8	Tendencia al Amarillo	Amarillo Claro	Fino	455 544
Pan de leche	8,5 a 10	39 a 44	6 a 8,5	Marrón Claro Oscuro	Crema Claro	Fino	465 a 537
Pan de Mantequilla	9 a 11,5	38 a 44	6,5 a 8	Marrón Claro	Crema Claro	Fino	475 a 542
Pan de Avena	6 a 8,5	39 a 42	6,5 a 8	Marrón Oscuro	Crema Claro	Fino	455 a 544
Panes Redondos							
Acemas rellenas	23 cm de Diámetro		5,5	Crema claro	Crema Claro	Fino	950
Acemas de Chicharrón	24 cm de Diámetro		6	Marrón claro	Crema Claro	Fino	900
Bolitas o Acemitas dulces	08 cm de Diámetro		8	Marrón claro	Crema Claro	Fino	47 a 49
Panes Especiales							
Peguetas (9panes)	Cuadrilla 18*18		7	Tendencia al Amarillo	Crema Claro	Fino	470 a 475
Observaciones	Evaluación por triplicado de fecha 13/11/2024						
	Realizado en las Instalaciones de las Panaderías Corpus Cristhi y Funchal						

LIBRO DE ANALISIS FISICOQUIMICO LU-CC-LIB002 Pagina 04 Renglón 010 LABORATORIO UPTAILAB C.A J-504478644

El color de la corteza varia de acuerdo a la adición de ingredientes por tipos de pan.

B.3.-Analisis Fisicoquímicos del Pan de Táchira

En la tabla físico-química se muestran los resultados de la humedad, ceniza, fibra cruda y proteínas, utilizando como referencia la norma COVENIN 226-88,

Los resultados muestran que los parámetros del pan de Táchira analizado, cumplen con los parámetros establecidos con esta norma, en el numeral 6.2, en cuanto a humedad, cenizas y fibra cruda. Por otra parte, los niveles de la proteína se encuentran por encima de los parámetros máximos establecidos, esto debido a que el pan cuenta con varias fuentes proteicas como leche, huevo y nata en proporciones significativas que incrementan este valor.

La cantidad de fibra del pan en la prueba es de 0,5 g/100 gramos, el aporte de fibra es igual que en un pan integral, lo que indica que es una harina con salvado o cascarilla.

TABLA N° 2. ANALISIS FISICO QUIMICOS

Nombre del laboratorio: UPTAILAB, C.A.		
Nombre del producto: PAN DEL TACHIRA	**Marca:** Consejo de Panaderos del Estado Táchira	
Fabricante: Consejo de Panaderos del Estado Táchira	Rif: J-408239116	Teléf.: 04149780834
RESULTADOS		
PARAMETROS	**MÉTODOS**	**RESULTADOS**
Humedad (%)	COVENIN 238	38
Cenizas Totales (%)	COVENIN 1783	2
Fibra Cruda (%)	COVENIN 1789	0,5
Proteínas (%)	COVENIN 1195	22
Grasa (%)	COVENIN 1785	14,3

LIBROS DE ANALISIS FISICO QUIMICOS LU-CC-LIB002, N° SOLICITUD: LAFQ-24-009

B.4-Analisis Nutricional del Pan de Táchira.

El análisis nutricional nos indica que el pan de Táchira aporta 288 kcal por cada 100 gramos de pan, lo que quiere decir que debido a que es un pan enriquecido, tiene mucha más kcal, por el aporte de proteína (huevo, leche), las grasas (mantequilla, manteca de cochino), mientras que el pan blanco comercial, contiene menos calorías debido a que en su formulación solo se utiliza el trigo, sal, levadura y agua.

Tabla N° 3. ANALISIS NUTRICIONAL DEL PAN DE TACHIRA.

INFORME DE ANALISIS FISICO-QUIMICOS		**Fecha de emisión: 28 de octubre 2024**
Nombre del Laboratorio: UPTAILAB C. A.		
Nombre del Producto: PAN DE TÁCHIRA		
Marca: Pan de TÁCHIRA		
Nombre del Fabricante: Consejo de Panaderos del Estado Táchira (COSEPAN)		
RIF: J-408239116	**Teléfono:** 0414-9780834	**Correo:** cccramon@gmail.com
Cantidad por ración	100 gr	
Calorías totales	288 kcal	
Calorías procedentes de la grasa	90 kcal	
		% Valor diario (RID)
Grasa	10 gr	14,3%
Carbohidratos totales	27,5 gr	10%
Proteínas	22 gr	44%
ETIQUETADO NUTRICIONAL SOBRE LA BASE DE 2000 CALORIAS, SEGÚN NORMA VENEZOLANA (COVENIN 2952-1-1997)		

LIBRO DE ANALISIS FISICOQUIMICOS LU-CC-LIB002 Página 04 Renglón 011

B.5.-Analisis Microbiológico.

El análisis microbiológico del Pan de Táchira, realizado por el Laboratorio de la Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del Estado Táchira, arroja que las condiciones higiénico sanitarias de la panadería cumple con los estándares de calidad microbiológica de la Norma Venezolana COVENIN 226-88, lo cual refleja la correcta manipulación sanitaria al elaborar sus productos.

Tabla N°4. Análisis Microbiológico de Pan Camaleón.

RESULTADOS					
Determinaciones	**Método**	**Referencia**	**Valores Obtenidos en las unidades muestras**		
			1	**2**	3

Mohos y levaduras (Ufc/g)	Estándar	COVENIN 1337	$< 10^2$	$< 10^2$	$< 10^2$
S. aureus (Ufc/g)	Estándar	COVENIN 1292	ausente	ausente	Ausente
Salmonella en 25 g.	Estándar	COVENIN 1291	ausente	ausente	Ausente

Fuente: Resultados Laboratorio UPTAILAB C.A.

B.6-Evaluación Sensorial del Pan de Táchira

Los panes elaborados en los diferentes municipios revelan algunas particularidades en cuanto a la textura, color, olor y sabor. En el municipio Seboruco, se destaca un pan con corteza crujiente y flexible, con un sabor afrutado y fermentado, mientras que en el municipio Cárdenas, la corteza del pan es crujiente al enfriarse, y presenta aromas complejos que evocan mantequilla y dulce. En el municipio Fernández Feo el pan es suave y homogéneo con un sabor dulce y aromático, contrastando con el pan del municipio Guácimo, que tiene una corteza crocante al salir del horno y un sabor dulce a mantequilla y leche.

En el municipio Independencia, se observa una concha suave con un color dorado, aunque sin un perfil de sabor definido. Por otro lado, el municipio Jauregui presenta un pan similar al de Seboruco, con una corteza dorada y un sabor a talvina. En el municipio Lobatera, la cáscara dura destaca por su color beige oscuro, mientras que, en San Cristóbal, la concha delgada y consistente complementa un sabor a pan dulce. Esta gran variedad de panes no solo resalta las influencias culturales en la elaboración del pan, sino también la importancia de ingredientes locales como la talvina, que contribuye a los perfiles de sabor únicos en cada región.

En base a la percepción y experticia de 14 panaderos entrevistados (entrevistas realizadas en del 16 al 19 de septiembre 2024), ubicados en los diferentes municipios del estado Táchira, las características sensoriales de los panes son las siguientes:

Tabla 5 Características de los panes de Táchira según la percepción de los panaderos por municipio

Municipio	Altura	Textura Corteza	Color corteza	Color Miga	Miga	Sabor	Olor
Seboruco	855	Crocante caliente y flexible fría	Marrón miel	Beige claro, amarillenta	Compacta y suave	Afrutado, fermentado	Afrutado, fermentado
Cárdenas	864	Crujiente caliente al enfriarle	caramelo suave, color marrón claro	Beige amarillento	Homogénea, no deja huecos	Mantequilla, Leche, huevo y dulce	Huele entre mantequilla, pan dulce, campo, talvina, Panqueca, grasa dulce
Fernández Feo	271	Crocante caliente y flexible fría	Color Pan, Pálido	Beige	Suave, pequeña, homogénea		Dulce, aromático.

Guácimo	1135	Al salir del horno la corteza debe ser crocante al enfriarse es suave	Marrón claro	Beige amarillento, blanco perlado, color madera	Compacta, homogénea	Dulce, mantequilla, leche y panela	
Independencia	793	Concha suave	Dorada	Beige	Miga uniforme		
Jauregui	1590	Crocante caliente y flexible fría	Dorado Beige	Amarillenta	Homogeniza	mantequilla, dulce	Talvina
Lobatera	955	Cascara dura	beige oscuro	Beige	Homogénea		
San Cristóbal	860	Concha delgada y consistente	Caramelo	Beige	compacta, pequeña	Pan dulce, leche	

Fuente. Entrevista a panaderos de Táchira, septiembre 2024.

B.7.-CARACTERISTICAS QUÍMICAS DE LA MASA BASE DEL PAN DE TACHIRA

En base a un análisis del pH y del porcentaje de acidez sulfúrica de una muestra de masa del pan Táchira, en la fase inicial, una vez mezclados todos los ingredientes, formado el pan y en la fase final después de reposado el pan, antes del hornear, se obtuvieron los siguientes valores:

Masa inicial

El pH y acidez sulfúrica de la masa del pan inicial es más bajo que la masa antes de hornear. Esto se debe a la degradación de los azucares provenientes de los almidones presentes en la masa, lo cual potencia la acción de las bacterias ácidos lácticas y acéticas. En esta fase inicial la masa posee una mayor hidratación, lo que suele incrementar la generación ácido láctico a medida que transcurre el proceso de fermentación. Esta condición àcida ayuda a hidrolizar el almidón incrementándose los valores de acidez, lo cual es fundamental para desarrollar el sabor y la textura deseados en el pan. El incremento de la acidez puede contribuir a la obtención de una miga más aireada y a un perfil de sabor más complejo, indicando que el producto tiene el potencial de cumplir con los estándares de calidad esperados en la panadería artesanal.

Tabla. 6 análisis fisicoquímico de la masa.

INFORME DE ANALISIS FISICO-QUIMICOS **Fecha de emisión: 28 de octubre 2024**			
Nombre del Laboratorio: UPTAILAB C. A.			
Nombre del Producto: MASA (BASE PAN DE TÁCHIRA)			
Marca: Pan de TÁCHIRA			
Nombre del Fabricante: Consejo de Panaderos del Estado Táchira (COSEPAN)			
RIF: J-408239116	**Teléfono:** 0414-9780834		**Correo:** cccramon@gmail.com
RESULTADOS			
PRODUCTO	**METODO DE ENSAYO**	**PH**	**ACIDEZ (%) SULFURICO H2SO4**
MASA INICIAL	Covenin 1787/81	4,40	7,84%
MASA FINAL (ANTES DE HORNEAR)	Covenin 1787/81	4,86	11,27%

LU-CC-LIB002 pagina 04 Renglón del 005 al 006

Masa Final.

Los resultados arrojan que en la masa final antes de hornear, se observa un aumento en el pH de 4.40 a 4.86 y un incremento en la acidez del 7.84% al 11.27% entre la masa

inicial y la masa final antes de hornear. Estos cambios sugieren un proceso de fermentación activo y efectivo, lo cual es fundamental para desarrollar el sabor y la textura deseados en el pan. La mayor acidez puede contribuir a una miga más aireada y a un perfil de sabor más complejo, indicando que el producto tiene el potencial de cumplir con los estándares de calidad esperados en la panadería artesanal. El panadero debe realizar un monitoreo continuo para asegurar que estos parámetros se mantengan dentro de los rangos óptimos durante la producción.

B.8.-CARACTERISTICAS FISICO QUÍMICAS DE LA TALVINA.

Se realizó un análisis físico químico de tres talvinas diferentes, Talvina con azúcar, talvina con panela y talvina con azúcar y panela, evaluando parámetros de pH y acidez.

Los resultados muestran variaciones en el pH de la talvina, que oscilan entre 3.26 y 3.74, indicando un ambiente ácido que es favorable para la fermentación. En los niveles de acidez láctica varía desde 12.61% hasta 14.41%, lo que sugiere que la fermentación láctica es un proceso predominante en la producción de talvina.

Tabla. 7 análisis fisicoquímico de la Talvina

INFORME DE ANALISIS FISICO-QUIMICOS (TALVINA)		Fecha de emisión: 28 de octubre 2024		
Nombre del Laboratorio: UPTAILAB C.A				
Nombre del Producto: TALVINAS (BASE FERMENTACIÓN)				
Marca: Pan de TÁCHIRA				
Nombre del Fabricante: Consejo de Panaderos del Estado Táchira (COSEPAN)				
RIF: J-408239116	**Teléfono: 0414-9780834**		**Correo: cccramon@gmail.com**	
RESULTADOS				
PRODUCTO	**METODO DE ENSAYO**	**Ph**	**ACIDEZ (%)**	
			LACTICO	**ACETICO**
TALVINA CON AZÚCAR	**COVENIN 1787/81**	**3,34**	**13,51**	**9,01**
TALVINA CON PANELA	**COVENIN 1787/81**	**3,74**	**14,41**	**9,61**
TALVINA CON AZÚCAR Y PANELA	**COVENIN 1787/81**	**3,26**	**12,61**	**8,41**

LU-CC-LIB002 pagina 04 Renglón del 007 al 009

La talvina con azúcar presenta un contenido de 16 °Brix, lo que indica una dulzura moderada, adecuada para aplicaciones que buscan un sabor azucarado sin ser excesivo. En contraste, la talvina con panela tiene un rango de 70-80 °Brix, lo que refleja una alta concentración de solidos solubles como azúcar añadida (sacarosa entre 10 a 15 g), aportando un dulzor intenso y mejorando la textura y conservación del producto, ideal para recetas que requieren un perfil de sabor más robusto.

Tabla. 8. Grados Brix de la Talvina

PRODUCTO	GRADOS BRIX			GRADOS BRIX		
	AZUCARES (%)			AZUCARES (gr)		
	SACAROSA	GLUCOSA	FRUCTOSA	SACAROSA	GLUCOSA	FRUCTOSA
TALVINA CON AZÚCAR	16			16		
TALVINA CON PANELA	70-80	10 a 15		11,9 a 13,6	0,85 a 1,3	

TALVINA CON AZÚCAR Y PANELA	70	15		10,5	2,25	

LU-CC-LIB002 página 04 Renglón del 002 al 004

Finalmente, la talvina con azúcar y panela, con 70 °Brix y un contenido de sacarosa de 15 g, combina las propiedades dulces de ambos ingredientes, ofreciendo un perfil de sabor complejo y una textura rica. Este alto contenido de azúcares sugiere un mejor potencial para la retención de humedad y una experiencia sensorial más atractiva, destacando la importancia de los grados Brix en la formulación y desarrollo de alimentos para satisfacer las expectativas del consumidor.

C.-ZONA GEOGRÁFICA.

El Estado Táchira, está ubicado al extremo Occidente y Suroeste de Venezuela, perteneciendo a la región de Los Andes con una superficie de 11.100 km2. Limita por el Norte con el estado Zulia, al Sur con el estado Apure y la República de Colombia, al Este con los estados Mérida y Barinas y al Oeste con la República de Colombia. Político-territorialmente el estado está conformado por 29 municipios (Fig. N°1).

Figura 1. Municipios del Estado Táchira.

C.1.-Area amparada por la Indicación Geográfica Protegida.

El área amparada por la indicación geográfica protegida de Pan de Táchira abarca un total de 8 municipios que actualmente mantienen la tradición de producir el pan dulce, utilizando la talvina con papelón.

Tabla N°9. Municipios

Municipio	Altura (msnm)
Cárdenas	864
Fernández Feo	271
Guácimo	1135
Independencia	793
Jauregui	1590

Lobatera	955
San Cristóbal	860
Seboruco	855

Fuente: Elaboración propia en base a inspección técnica en la zona.

C.2-. Relieve.

La Cordillera de los Andes atraviesa el estado Táchira de sur a noroeste, dividiéndolo en tres regiones diferentes y con climas particulares:

La zona montañosa caracterizada por una topografía escarpada e irregular, en donde se van abriendo entre el sistema montañoso con espacios aplanados que han servido para el desarrollo de las principales ciudades ocupando estas el 65% de la superficie del Estado, y presenta importantes montañas entre las que podemos mencionar: El Púlpito: 3.912 metros sobre el nivel del mar (msnm); Páramo del Batallón: 3.507 msnm y El Tama: 3.450 msnm. La zona norte, piedemonte o zona Panamericana, de configuración menos accidentada y de transición, abarca una superficie del 15%; con características climáticas similares a las de la región sur del lago de Maracaibo, con un clima tropical de selva, una gran pluviosidad y temperaturas elevadas y al sureste del estado la planicie aluvial, conformadas por los ríos Uribante y Caparo, una pequeña parte de los llanos venezolanos que ocupa el 20%, entre los estados Barinas y Apure, zona de clima tropical de sabana, con pendiente imperceptible.

Tabla N°10.Características Agroclimáticas de ocho (8) Municipios en el Edo. Táchira.

Municipio	Ubicación	Alturas del Municipio (msnm)	Altura (msnm)	Temperatura (°C)	Precipitación (mm)	Vegetación	Ríos
Cárdenas	Centro - Sur	800-2500	864	17 a 26	800-2000	Bosque Húmedo Premontano	Uribante, Torbes
Fernández Feo	Sur con Barinas	200-2000	271	10 a 30	1162,2	Bosque Húmedo Premontano	Uribante, Dorada
Guácimo	Centro	1000 a 2200	1135	18 a 22	700-1100	Tropical lluvioso de sabana	Torbes
Independencia	Entre Municipio	1270	793	15 a 26	900	Bosque húmedo	Capacho
Jauregui	Entre Municipio	900-3500	1590	15 a 18	900-1200	Bosque húmedo montano bajo	La grita
Lobatera	Entre Municipio	750-2350	955	16 a 24	1152	Selva tropical	Lobaterita
San Cristóbal	Entre Municipio	500-2200	860	18 a 24	500-900	Bosque húmedo premontano	Torbes
Seboruco	Entre Municipio	1080	855	19 a 24	700-900	Zona agrícola	La grita

FUENTE: Informe Geoambiental edo Táchira INE. 2011.

El análisis de las condiciones climáticas y geográficas de los municipios del estado Táchira revela una diversidad que impacta directamente en la agricultura y la producción del pan andino. Con altitudes que varían entre 271 msnm en Fernández Feo y 1590 msnm en Jauregui, las temperaturas oscilan entre 10°C y 30°C, y la precipitación anual se sitúa entre 700 mm y 2000 mm. La calidad del pan andino de Táchira, reconocido como patrimonio cultural, se ve influenciada por estas variables ambientales. La interacción entre la altitud, temperatura y dureza del agua afecta el proceso de fermentación y amasado, lo que es crucial para obtener un producto final de alta calidad

C.3.-Hidrografía

El complejo montañoso del estado Táchira provee un número importante de ríos, que dirigen sus aguas básicamente hacia dos vertientes: los que fluyen hacia el norte, desembocando en el lago de Maracaibo como es el caso de la depresión del río Torbes en su vertiente norte, el río Táchira, el río Umuquena, Lobaterita, Grita y el río Escalante y la vertiente que fluye hacia el este, desembocando en los ríos Apure, Orinoco como la cuenca de los ríos Uribante, Quinimari, Doradas, Navay y Torbes.

El agua utilizada en la ciudad de San Cristóbal se origina en la cuenca del río Bobo y es distribuida a través del Acueducto Regional del Táchira (ART). Este sistema capta afluentes de varios ríos, incluyendo el Bobo, Pereño, San Antonio, Queniquea, así como de las quebradas La Jabonosa, La Verdosa y Cachicama.

En conjunto, estos recursos alimentan un extenso sistema hídrico que distribuye aproximadamente 6,000 litros de agua potable por segundo a través de túneles con tuberías de 28, 42 y 54 pulgadas, abasteciendo a 13 municipios: San Cristóbal, Cárdenas, Torbes, Michelena, Andrés Bello, Libertad, Bolívar, Pedro María Ureña, Guásimos, Lobatera, Ayacucho, Independencia y Córdoba12.

El pH del agua en esta región varía entre 5.2 y 6.8, lo que es característico de la geología local. Además, el total de sólidos disueltos (TDS) se encuentra entre 35 y 48 ppm en San Cristóbal. Este complejo sistema no solo enfrenta desafíos en la captación y distribución del agua, sino que también se ve afectado por variaciones estacionales que pueden reducir el caudal disponible durante la época seca.
El análisis de agua realizado por la Universidad Experimental del Táchira, Laboratorio de Bioambiente (UNET), en dos (2) panaderías diferentes en la ciudad de San Cristóbal, arrojan que las muestras cumplen con la norma Sanitaria de Calidad de Agua Potable (G.O N°36.395, del 11 de febrero de 1998).

El origen de estas aguas proviene de la cuenca del rio Bobo y se distribuye a través del Acueducto Regional del Táchira (ART) que abastece a 14 municipios.

Cabe destacar que estos análisis pertenecen al municipio San Cristóbal, los valores de pH se encuentran entre levemente acida (6,7) y levemente hacia alcalina (7,3), para el caso del municipio Jauregui, el PH se encuentra entre los 5,5 a 6,0 (agua de paramo), es decir, agua acida.

Tabla N°11. Análisis Fisicoquímico del Agua.

Parámetros	Valores	Panadería Fátima	Panadería Corpus Cristi	Valor deseable menor a:	Valor Máximo Aceptable:	Método
pH		6,7	7,3	6,5-8,5	9	Peachimetro
Cloruros	mg/L	9,63	8,6	250	300	Titulación AgN03
Sulfato	mg/L	26,89	22,95	250	500	Spectronic 20 Bacl2
Dureza	mgCaC03/l	**44,5**	**41**	250	500	Método Awway y AvHA
Sodio	mg/L	5,22	5,57	200	200	Absorción Atómica
Cobre	mg/L	--	--	1	2	Absorción Atómica
Hierro	mg/L	--	--	0,1	0,3	Absorción Atómica
Magnesio	mg/L	--	0,02	0,1	0,5	Absorción Atómica

Zinc	mg/L	--	0,01	3	5	Absorción Atómica

Fuente: Laboratorio Bioambiental, Universidad Nacional Experimental del Táchira. Nota: (---) no hubo lectura.

El análisis de los resultados de las pruebas de agua en las panaderías de Táchira muestra que los parámetros evaluados, como el pH, cloruros y sulfatos, se encuentran dentro de los límites aceptables para la elaboración de pan. El pH de ambas panaderías es ligeramente alcalino, lo que puede influir positivamente en la fermentación y textura del pan. Sin embargo, la dureza del agua es baja, lo que podría limitar la extracción de ciertos minerales esenciales durante el proceso de amasado. La presencia de sodio y otros metales como el cobre y el hierro no fue detectada en las muestras, lo que sugiere que el agua utilizada es relativamente pura y adecuada para la producción.

La calidad del agua es un factor determinante en la elaboración del pan andino tachirense, ya que interactúa con ingredientes clave como la talvina. El uso de agua de buena calidad no solo garantiza un mejor desarrollo del pan durante la fermentación, sino que también contribuye a mantener las características organolépticas que hacen único al pan de Táchira. Por lo tanto, asegurar la calidad del agua es fundamental para preservar la tradición panadera y la reputación del pan andino en el mercado local e internacional.

La dureza del agua (parámetro que mide la cantidad de minerales, principalmente calcio y magnesio presente en el agua) en el caso del pan, esta puede afectar los tiempos de fermentación para aguas blandas o reforzar el gluten en agua duras. Los valores de dureza para las muestras dieron entre 41 a 44,5 mg/litro, lo que quiere decir que es un agua blanda, hay poca presencia de iones calcio y magnesio (Giraldo, G, 1995).

C.4.-Clima y Vegetación

El clima del estado Táchira es variado desde tropical lluvioso de sabana, como el presente en las zonas de San Antonio del Táchira y Ureña, donde se registra una temperatura máxima de hasta 26°C y un clima montañoso de páramo con temperaturas promedio entre los 12°C y los 23°C, aunque la temperatura puede llegar a descender hasta los 0°C en ciudades como Táriba y San Juan de Colón. Este clima favorece el desarrollo de bosques altos y medianos. En el caso de San Cristóbal, la temperatura promedio es de 27°C. En cuanto a la vegetación es muy heterogénea como consecuencia de la variedad del clima existente y pisos altitudinales, lo cual se traduce en la presencia de formaciones vegetales que van desde bosques altos, medianos y bajos, densos o ralos. Están presentes numerosas Zonas de Vida, desde el Bosque muy Seco Tropical hasta el Páramo Pluvial Subalpino. Hacia el sur del estado, en las llanuras, las sábanas, se cubren de pastos naturales, que las hacen propicias para el desarrollo de la ganadería.

E.-DESCRIPCIÓN PROCESO DE PRODUCCIÓN

La preparación del Pan de Táchira es de la siguiente manera:

E.1.-Preparación de la Talvina / Pipa / Guarapo

La talvina, es un prefermento líquido, adaptado a las condiciones de altura, temperatura, humedad y características del agua del estado Táchira, que por más de 325 años se ha transmitido de generación en generación entre los panaderos. Se diferencia de la masa madre de textura sólida, porque se prepara sin utilizar levadura comercial, empleándose como fuente de carbohidrato el papelón, el cual se mezcla con harina y una porción de la talvina pre existente (aportando la flora microbiana y los principios activos). Esta mezcla posteriormente se fermenta.

El agua adicionada a la mezcla es entre 33% a 40% (6.66 litros por cada 2 litros de agua). El tiempo de fermentación de la talvina ocurre entre 18 a 24 horas, dependiendo de la altura, la calidad del agua y a una temperatura ambiente entre 12°C y 22°C, para que el

proceso de fermentación alcance su punto óptimo burbujeante y su fragancia característica que le va a impregna el olor y sabor característico al pan.

La talvina requiere de un especial cuidado, y debe supervisarse diariamente. Actualmente se utilizan para envases de plástico de boca ancha para su almacenamiento. En la antigüedad, se almacenaba en barricas de madera (superficie porosa).

Las proporciones de preparación de la talvina, varían entre los panaderos, ya que la mayoría utiliza solo el papelón como fuente de carbohidratos y otros productores utilizan una mezcla de papelón con azúcar refinada, ya que le da una fermentación mucho más controlada, sin embargo, la Indicación Geográfica Pan de Táchira solo se debe utilizar papelon.

Tabla 12. Formulación de la Talvina.

Ingredientes	Proporción	Panadero (%)
Harina de trigo	2 kg	100
Agua	6,66 litros	330
Panela	670-1340 gr.	33,3-66,6

Fuente: Entrevista a experto panadero Edo Táchira José Luis Camero (12 de junio 2024)

Una vez preparada la masa y después de fermentada, esta aumenta en volumen, aumentando la acidez de la masa y el pH disminuye haciéndose mucho más acido.
La acidez total titulable (ATT) y el pH son dos índices para controlar el proceso de fermentación, el primero mide el proceso de la fermentación, el cual influye en el aroma, en la producción de gas, y su consiguiente efecto sobre la miga y la estructura del producto final. En este caso debe predominar una fermentación alcohólica (etílica), láctica sobre la butírica y la acética.

Un estudio realizado por la Universidad Experimental del Táchira, 2023, sobre el tipo levadura presente en las talvinas de 10 panaderías en San Cristóbal, indica que la talvina tiene diferentes tipos de levaduras del género ***Saccharomyces,*** además de bacterias lácticas que viven en simbiosis con las mismas. Todos estos microorganismos proporcionan al pan de Táchira, propiedades sensoriales, esponjosidad y sabores específicos.

Tabla N 13. Parámetros químicos de diferentes Talvinas

	pH	Acidez titulable (de NaOH en 100 ml)	Grados Brix
Talvina con Azúcar	3,34	15	16
Talvina con Panela	3,74	16	17
Talvina con Azúcar y Panela	3,26	14	15

Fuente: Universidad Experimental del Táchira, 2023

E.2-Proceso de Producción del Pan de Táchira

A continuación, se describe el proceso de preparación del pan:

E.2.1.-Ingredientes utilizados en la preparación de la masa:

1. Harina de trigo panadera.
2. Leche líquida cruda a pasteurizada.
3. Sal comestible
4. Papelón como edulcorante.
5. Grasas:
   a. mantequilla
   b. margarina
   c. manteca de cerdo
   d. crema de leche
6. Huevos
7. Talvina / Pipa / Guarapo

E.2.2.-Preparación de la masa

La preparación de la masa requiere que todos los panaderos de la IGP Pan de Táchira, realicen el siguiente proceso:

Un paso técnico básico es el mezclado exacto de todos los ingredientes, según la formulación establecida. La precisión permite que el panadero regule la actividad de la fermentación, para que sea igual cada día, y genere un producto homogéneo. Los ingredientes deben pesarse y colocarse en envases separados (los líquidos de los sólidos), asegurando que cada ingrediente está bien pesado de acuerdo a la fórmula, ya que una falla en las medidas afecta significativamente el resultado.

Tabla No14. Formulación de la masa pan de Táchira

Ingredientes	Kg	Panadero (%)
Harina de trigo	45	100
Talvina	4 - 7	13.3
Leche líquida	4	8.88-13.3
Huevos	3,42	6.6
Sal	0,11	0.60
Grasas	7	7
Agua	3 – 6	6.66 – 13.3

Fuente: Datos promedio de las recetas empleadas por 10 panaderías San Cristóbal-Edo Táchira visitadas por el SAPI (12-14 junio 2024).

Los ingredientes son colocados en la mezcladora siguiendo un orden la harina con la grasa (mantequilla o manteca o nata), el azúcar, los huevos hasta disolver, integrándose posteriormente toda la harina, formándose una masa compacta. Una vez formada la masa se le agrega la talvina con la leche, hasta que no quede líquido suelto, integrando los ingredientes hasta tener un amasijo.

E.2.3.-Primer ciclo de amasado

Inicialmente se debe amasar dos a tres minutos, hasta que no quede ningún tipo de grano, se forma una bola y se deja reposar por diez (10) minutos.

E.2.4.-Segundo ciclo de amasado o sobado

La masa es colocada en la maquina sobadora, que debe graduarse de menor a mayor presión, esta es una diferencia resaltante con respecto a los panes salados ya que se

soban con la maquina abierta al principio y luego se va cerrando la graduación. Una vez colocada la masa en la sobadora se introduce en la misma entre 30 a 40 veces.

La acción de amasar o pasar la masa por los cilindros de la sobadora, regulando su presión, tiene como objeto eliminar las burbujas de aire presentes en la masa, uniformizar el tamaño de la miga y generar el óptimo desarrollo del gluten y evitar el sobrecalentamiento de la masa.

E.2.5.-Preformado y Formado

De acuerdo al tipo de pan a elaborar (redondo o largo) se coloca la masa en una balanza dosificadora (panes redondos). Para el caso de panes largos esta masa es estirada formando un rectángulo con una longitud de 35 cm de largo del tamaño de las bandejas. Cada porción debe pesar entre 400 a 700 gramos, la masa debe quedar lisa en la superficie.

E.2.6.-Fermentación final (maduración a temperatura ambiente)

Los panes se dejan reposar aproximadamente por unas 18 a 20 horas sin tapar, en un lugar fresco, sin corrientes de aire, a una temperatura entre 24ºC y 27ºC y con algo de humedad. En algunas panaderías utilizan cuartos de fermentación, cajones o lugares donde las condiciones de temperatura, sin corrientes de aires y humedad pueden dejar las bandejas hasta que la masa crezca lo suficiente.

E.2.7.-Barnices, coberturas y cortes

Una vez fermentada la pieza, se realizan los cortes con un cuchillo de acuerdo al tamaño del pan, y se le coloca una capa de barniz (leche y huevo) por el método de aspersión.

E.2.8.-Horneado

El horno no debe superar entre los 140°C a 170°C, el tiempo de horneado debe ser entre los 30 a 35 minutos. Se debe utilizar un medidor de temperatura para conocer la temperatura real del horno. Se debe colocar la bandeja en el medio del horno durante aproximadamente 30 a 35 minutos. Se verifica que se horneen de manera uniforme. El tiempo de horneado concluye cuando la corteza del pan tenga un color dorado. Durante la cocción, además de la evaporación del agua también ocurre la volatilización de todas aquellas sustancias que tienen una temperatura de evaporación inferior a 100°C y en particular del alcohol etílico y de todas las sustancias aromáticas que se forman tanto en la fermentación, como en la cocción (aldehídos, éteres, ácidos, etc.) (Ortiz, D.,2014).

E.2.9.-Enfriamiento

Una vez sacado el pan del horno se debe enfriar a temperatura ambiente, colocándolo en una rejilla o tabla de madera, en un lugar cálido, para que se enfríe y evitar así la condensación del vapor. El reposo debe durar al menos, veinte (45) minutos.

E.3.-Diferencias con otros panes andinos.

En base a una entrevista realizada en junio 2024 a diez y seis (16) panaderos del Estado Táchira, solicitantes de la IGP Pan de Táchira, ubicados en 8 Municipios, sobre las diferencias entre el pan Andino de Táchira con respecto de los panes andinos de los estados Mérida y Trujillo, los resultados fueron los siguientes:

Tabla N°15. Diferencia entre los panes andinos elaborados en Venezuela.

Pan de Táchira	Pan de Mérida	Pan de Trujillo
Utilización de la Talvina como fermento.	No utilizan talvina. Agregan panela directamente a la masa.	No utilizan talvina
No utilizan esencia	No utilizan esencia	Utilizan esencias de anís.
Sin colorante	Con colorante	Sin colorante
Masa sobada	Masa sobada	Masa sobada
Entre 30 a 40 pases de la masa por la sobadora	Menos de 20 pases	s/d
Miga compacta y homogénea	Miga más grande y esponjosa.	Miga compacta

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas.

Las diferencias más destacadas entre el Pan de Táchira, el Pan de Mérida y el Pan de Trujillo radican en su composición y características organolépticas. El Pan de Táchira se distingue por el uso de talvina, lo que le confiere una miga compacta y homogénea, además de un proceso de sobado más prolongado. Por su parte, el Pan de Mérida se caracteriza por su miga esponjosa y el uso de colorante, sin incorporar talvina ni esencias. Finalmente, el Pan de Trujillo, aunque también carece de talvina y colorantes, se diferencia por la adición de anís y otras esencias, resultando en una miga compacta. Estas variaciones reflejan que el Pan de Táchira tiene características y propiedades organolépticas particulares, debida a la zona geográfica.

F.-VÍNCULO CON EL ORIGEN GEOGRÁFICO

La vinculación del pan de Táchira con la zona geográfica, se basa en lo siguiente:

La zona geográfica:

- ✓ La altura del estado Táchira que va desde los 260 msnm (el piñal) hasta los 1590 msnm (la Grita),
- ✓ Las variaciones de la temperatura relacionadas con la altura de la zona lo cual repercute en los procesos de fermentación que son más lentos, tardando más de 36 horas.
- ✓ El agua que nace de los páramos que cuenta con características químicas de dureza particulares, la cual influye en la elaboración del producto final, para lo cual deben ajustarse las proporciones de los ingredientes secos y líquidos.

La tradición.

- ✓ La receta de más de 350 años, basada en el uso de la talvina y otros ingredientes de la zona.

A continuación, se va a describir como influye cada variable:

F.1.-El medio físico.

F1.1 El Clima

El Estado Táchira, presenta diferencias climáticas, en comparación con otras regiones del país. Presenta un clima de transición entre clima tropical y templado. Desde el norte al sur, se pueden encontrar variaciones en el patrón de lluvias, temperaturas y alturas.

En las áreas más altas, el clima es templado fresco con temperaturas moderadas y precipitaciones más abundantes a lo largo del año. Al aumentar la altitud, las

temperaturas disminuyen, afectando la humedad de la masa que tiende a deshidratarse y a formarse burbujas de gas más grandes en el proceso de fermentación.

En las zonas bajas, el clima es tropical monzónico, con una estación seca de diciembre a abril y una estación lluviosa de mayo a noviembre.

En cuanto a la orografía del Estado Táchira es variada y cuenta con suaves montañas. Sus ríos y quebradas forman una importante red hidrográfica. Además, el clima húmedo y las rocas de origen precámbrico han dado lugar a la formación de suelos ácidos y poco desarrollados. En consonancia con los tipos de suelos, las aguas del Estado Táchira se caracterizan por ser blandas, con bajos contenidos de calcio y magnesio.

En el caso del proceso de fermentación la baja presión y temperaturas bajas se forman burbujas de aire más voluminosas que se expanden dentro de la masa, trayendo como consecuencia un pan sin consistencia después de horneado.

F1.2 Altura

La altura va a influir en el proceso de elaboración del pan ya que a medida que aumenta va disminuyendo la presión atmosférica, la temperatura y el punto de ebullición del agua, afectando todas estas variables el proceso de horneado y el proceso de fermentación de la masa. La altura puede afectar la humedad de la masa, debido a que la temperatura ambiental es más baja y por tanto la masa se seca con mayor rapidez en el horno. Al ser el punto de ebullición más bajo se necesita menos energía(calor) para que se evapore el agua.

F1.3 El agua

La dureza del agua se refiere a las sales minerales presentes en el agua, principalmente a los iones de magnesio y calcio, medida en ppm, mg/lt. Los efectos de estas sales minerales sobre el gluten son de fortalecimiento. El agua blanda carecerá del efecto fortalecedor, por la falta de estas sales minerales, lo que dará como resultado una masa blanda, floja y pegajosa que carece de fuerza. Estos tipos de masas tendrán tiempos de fermentación prolongados debido a la escasa retención de gas.

La dureza del agua está relacionada con las características de la geología de la región y está puede afectar tanto al proceso de fermentación como del gluten del pan.

El agua representa aproximadamente el 38% del total de la masa, la presencia de cualquier mineral disuelto en el agua puede alterar las características y calidad del pan, ya que afecta directamente la función del gluten. Generalmente una dureza de 50 a 100 ppm de carbonato de calcio se considera ideal para la panadería. A estos niveles las sales minerales presentes en el agua tienen un efecto de reforzamiento en el gluten de la masa. Si la dureza es superior a 200 ppm puede alentar la fermentación y compactar demasiado la estructura del gluten, los cual puede hacer difícil el mezclado. Aumentando la cantidad de levadura de la masa se puede superar este problema. Pero si el agua blanda con dureza de 0-50 ppm de carbonato de calcio será deficiente para proporcionar estructura al gluten y puede resultar un pan suave, pegajoso y que es difícil de mezclar. Además de acortar el tiempo de fermentación y dar un producto de muy pobre textura y color.

Las aguas de Táchira, en general son más blandas que las de otra parte de Venezuela, permiten una mayor hidratación de la masa, que es un elemento diferenciador de los panes Tachirense, además que es elemento fundamental en el desarrollo del pre-fermento o masa madre natural líquida, la Talvina.

F2. El factor humano.

El pan de Táchira se sigue elaborando de forma artesanal y se ha ido transmitiendo de generación en generación utilizando una singular técnica que a pesar del tiempo y del uso de nuevas tecnologías(maquinarias) se ha mantenido fielmente la tradición.

Desde la mezcla en diferentes proporciones, según un orden determinado, los ingredientes enriquecedores de la formula, la calidad de los ingredientes, en especial toda el ritual que rodea a la Talvina, los largos tiempos de reposo para permitir una fermentación que otorgue ese sabor característico; el formado de piezas, con sus formatos característicos; el respeto a los procesos y los tiempos de cocción; actividades requieren constancia, dedicación, destreza y conocimientos que los habitantes de la región poseen, preservan y hacen respetar. Todas estas técnicas de preparación han permitido a lo largo del tiempo una formulación adaptada a las condiciones climáticas de altura, características del agua.

F3. Los ingredientes

La Talvina

El uso de la talvina es único del estado Táchira y posiblemente en Venezuela, es una masa que a diferencia de una masa madre tradicional es líquida, y fermentada lentamente (entre 18 a 24 Hr) con alto contenido de azúcar (sacarosa, glucosa y fructosa) que se usa originalmente como prefermento para el pan de la región de Táchira. La talvina es osmotolerante, eso quiere decir que funciona con masas enriquecidas con abundante azúcar y poca hidratación.

La leche eleva el valor proteico del pan, contribuye a mantener la calidad del pan ya que retiene la humedad, mejora el volumen, la miga resulta de poros pequeños y suaves contribuyendo con la textura. La proteína y el azúcar de la leche (lactosa) le dan más color y dulzura al pan, además añade grasa, lo que da un sabor más rico y una textura más suave. Mejora el color de la corteza debido a la caramelización de la lactosa, La leche líquida puede reemplazar total o parcialmente el contenido de agua de la receta. El color de la leche es blanco amarillento. El tono amarillento proviene de la grasa de la leche que contiene carotenos.

Los huevos: aportan humedad y riqueza a la masa, además de mejorar la textura y el sabor del pan. Las yemas, ricas en grasas, mejoran la emulsión y dan una textura más suave.

La mantequilla: añade humedad a la masa, lo que resulta en panes y tortas más jugosos y tiernos. Contribuye a la cremosidad: La mantequilla ayuda a crear una textura cremosa en la masa, lo que se traduce en panes y tortas más suaves y agradables al paladar.

F.5.-Historia del Pan de Táchira

El pan o *pannus* (masa blanca), es un alimento elemental y tradicional que se consume a nivel mundial (Shin et al., 2013), caracterizado por acompañar las meriendas o desayunos como el tradicional café con pan (Pérez-León et al., 2018) y a nivel de Latinoamérica, en países como Perú su consumo promedio suele ser de siete panes por día (La República, 2022). El pan, generalmente se prepara con harina de trigo, agua, levadura, manteca, sal, entre otros (Gomes et al., 2013)

La diversidad de panes a nivel mundial se ha incrementado, por la diversidad de técnicas de preparación, condiciones climáticas específicas y técnicas ancestrales que van de generación en generación. Panes como el “Pan de cea”, preparado en el municipio de San Cristovo de Cea, en Galicia, España, que se elabora con harina de trigo, agua potable y sal comestible, y masa madre, con un amasado en varias etapas, según las

técnicas ancestrales de la zona, cocido en hornos de piedra granítica, así como el Pan Gallego, que es un pan artesanal con corteza crujiente y miga esponjosa, caracterizado por su alveolado irregular, elaborado con harina de trigo blando, que proviene de variedades autóctonas de Galicia, que incluye también masa madre y se cocina en hornos de piedra o materiales refractarios, cuentan con Indicación geográfica protegida, de acuerdo con las características asociadas a la zona geográfica.

En el caso del pan andino del Táchira, Venezuela, su fórmula tiene su origen hace 350 años de historia, remontándose a la fundación de la ciudad de San Cristóbal, cuando los españoles emigraron desde Pamplona. Según relata Leonor Peña,

CITO:

"Que el Pan Tachirense nace con los albores de la Fundación de la Villa San de Cristóbal, con las primeras migraciones, que desde Pamplona tomaron asiento, quienes traían consigo pan y trigo. El sol alumbraba en los tiempos del año 1561 a los migrantes que se establecieron en estas tierras andinas, sembrando trigo y caña. Españoles, colonos y labriegos aborígenes, fue la primera mezcla cultural, que conjuntamente con la mano de obra nativa, fue amasando y dándole forma a o que hoy sigue siendo nuestro tradicional pan tachirense."

La cultora, Leonor Peña en su Libro **Cocina Tachirense**, de la BATT. Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, indica de acuerdo a citas bibliográficas, como fue el cultivo del trigo en la región de Los Andes Venezolanos, en la época de la Fundación de la Ciudad de San Cristóbal.

"En 1832, en las proximidades de Palmira, se cultivaba trigo, y también cerca de Táriba. Teucara. La existencia de cultivos de trigo y su procesamiento en el Táchira durante la colonia, está comprobada no solamente por, las referencias históricas, sino también desde el punto de vista arqueológico, ya que en algunas excavaciones efectuadas por el departamento de antropología del Museo del Táchira, se han localizado restos que lo comprueban, tal es el caso del Fical (Excavación 1990), donde destaparon un piso de piedra que correspondía al trillado de una antigua hacienda de la época Indo hispánica donde se cultivó y procesó el trigo. Allí localizaron cerámica indígena mezclada con cerámica española, lo cual indica el uso de la mano indígena en las diferentes faenas relacionadas con el trigo." Pág. 224

"Según Tulio Febres Cordero:
El Trigo representó para la región andina un artículo de riqueza y se exportaba no sólo en harina sino en productos finales como galletas y bizcochos, proveyendo a las embarcaciones que venían al Lago de Maracaibo";

además, dice que para 1579 ya era un negocio activo y de grandes utilidades para los primeros vecinos españoles que se establecieron en Mérida, Trujillo y La Grita" pág.222.

Indica además que:

"según Lucas Guillermo Castillo Lara (1878-1955), en su ***libro San Cristóbal siglo XVII Tiempo de Aleudar****, 1986-216. En la visita realizada por Antonio Beltrán Guevara en 1602, gañanes y vaqueros que testifican, dicen: "que se, han ocupado de arar y sembrar diez fanegas de trigo que no saben lo que cogen y que, en arar, sembrar, desyerbar y coger dicho trigo, tardan siete a ocho semanas en veces…" pág 222-223;*

Señalando además que*:*

"En la misma época, en las cercanías del actual ´pueblo de Cordero se tenían cultivos, pues el cura doctrinero Fray Alonso de Torrogosa, quien tenía seis años adoctrinando ofrece información sobre los indios Caconabeca y dice:

"Los indios eran pocos y vivían cerca unos de otros, aunque no en forma de pueblo de españoles, la tierra que tenían para sus labores era buena y fértil, pero no estaba demarcada. El encomendero no los apremiaba a servir en servicios personales ni les

hacía maltratamiento y de su voluntad le hacían una labranza de maíz de 1 fanega de sembradura y 3 o 4 fanegas de trigo IBID-228" pág. 223.

Esto indica la tradición de la siembra del trigo, la cual se ha perdido en la zona, por lo que este ingrediente es adquirido a nivel comercial.

No obstante, según los expertos, la talvina es la que se considera "el alma del pan tachirense·, la cual tiene sus raíces en los Andes venezolanos, particularmente en el estado Táchira. De acuerdo con la tradición popular, se considera que su creación fue el resultado de la experimentación y adaptación de técnicas panaderas a los ingredientes locales. La talvina se desarrolló como un fermento casero, transmitido de generación en generación. Los panaderos locales perfeccionaron la técnica, adaptándola a las condiciones climáticas y los ingredientes disponibles.

En el libro Cocina Tachirense de Leonor Peña (2011), se indica que desde que el trigo germinó en la era tachirense, el pan se amasa con talvina hecha de afrecho o salvado. Para iniciar su preparación, se raspa la panela y se prepara un guarapo bien fuerte, que al concentrarse se le agrega el afrecho del trigo y es así como la masa pre fermentada, confeccionada con harina de trigo, panela y agua que, luego de mezclarse, se deja hasta el día siguiente y si hace burbujas, con las manos se saca el afrecho y al final se cuela (si no hace burbujas quiere decir que no ha fermentado y en ese caso la preparación no sirve).

Nos dice Leonor Peña en su libro que:

> *"Desde que el trigo, germinó en la era tachirense, el pan se amasaba con talvina hecha de afrecho o salvado o con levadura sacada del suero de leche cuajado. En algunas ocasiones el bicarbonato también ha sido el ingrediente utilizado para hacer, crecer la masa, o como dicen los Panaderos "soplar" el pan." pág. 231.*
>
> *También nos dice el Cronista Anselmo Amado en su Libro citado por Leonor Peña que:*
>
> *"…En este trabajo intervenían tanto hombres como mujeres. En las casas se acostumbraba amasar pan una vez por semana; pero cuando el pan se vende se amasa dos veces…"*

Continua Leonor peña diciendo que*:*

> *"en los campos tachirenses la amasada y la hechura del pan, aún convoca junto al mesón de la cocina o el comedor, a la familia entera, que prepara la harina… o alistando los envases de madera o plástico para preparar la talvina; …" Pág 229.*

Señala que:

> *"en la Fabricación del pan se utiliza "principalmente" … Los barriles de madera o "tatuquitos" para preparar la "talbina"." Pág. 230.*

Nos dice Leonor peña que:

> *Luis Felipe Ramón y Rivera e Isabel Aretz, en Folklore Tachirense, tomo 37 de la BATT, "…En Mesa del Palmar, Ana Isabel Chacón prepara la Talbina con guarapo fuerte de pura panela, al que se echa "tantico afrecho de trigo" …" continúan diciendo: "En Pueblo Hondo, Ernilde Ramírez nos dice que aprendió a amasar con talbina hecha con afrecho enfuertado, a la que denominan talbina de afrecho…" pág. 231…*
>
> *"En El Cobre, José Zambrano Jara, nos informa que la talbina se prepara en un barrilito con fermento, al cual se le echa la harina(afrecho) y agua para que fermente." Pág. 232*

Por otra parte, el Cronista Oficial de Lobatera Samir A. Sánchez E., en su publicación denominada **"EL PAN ANDINO Y EL PAN TOSTADO TACHIRENSE, Una tradición y una historia de antaño y hogaño"** corrobora el uso de la talvina señalando lo siguiente:

Repetimos está cita:

“Cuando la harina no se compraba en sacos, en los mercados de los pueblos, se cernía en casa en cedazos de tela metálica de diferente grosor, con un borde de madera de cinco dedos. O bien, se usaba un cedazo con diferentes compartimientos. Del cedazo más fino salía la flor de harina que se usaban para amasar las quesadillas y el pan tostado. Del segundo, salía la sémola que servía para las acemas. Y del más grueso se obtenía la semi sémola para hacer las afrechuras, y aún sobraba el afrecho o salvado para preparar la talvina o talbina (Levadura Natural)”.

Es importante tener en cuenta que la historia de la talvina se ha transmitido principalmente de forma oral, por lo que la documentación escrita puede ser limitada. Sin embargo, las fuentes disponibles proporcionan una visión general completa de su origen, características y significado cultural.

Los primeros vendedores, desafiando las dificultades del camino, montaban en sus mulas cajas de madera recubiertas con láminas de zinc, adornadas con listones y esquineros de metal, llenas de panes variados. Parafraseando a Hernán Rosales en su obra A la luz de los Candiales, el hombre de ruana que cubría su mercancía con paños blancos pregonaba por las calles: “pan dulce y pan de sal”, utilizando una campaña para llamar la atención, mientras quizás se tomaba un sorbo de fuerte guarapo. Estos vendedores ofrecían un manjar muy demandado, lo que motivaba sus largas travesías por las frías montañas.

Antes de la construcción de la carretera trasandina en 1925, los viajes hacia la capital se realizaban por vía marítima a través de Curazao, lo que tomaba 22 días. La carretera facilitó el acceso al pan andino, contribuyendo a su popularidad y convirtiéndolo en un emblema del estado. Aunque otros estados han intentado replicar este producto, el sabor nunca es el mismo.

A medida que San Cristóbal creció, se ha hecho un esfuerzo por mantener la tradición en cuanto a la calidad del pan, los tipos y sus recetas, así como en la atención al público, honrando la cordialidad que caracteriza a su gente. Aún perduran nombres como el Pan Camaleón, que se originó por las formas que antiguamente se le daba al pan. También están presentes el pan tostado dulce para ancianos y parturientas, el pan negro dulce, el azucarado, el de leche, el de maíz, las acemas rellenas de guayaba, las almojábanas de queso, las paledonias y los besos.

Este pan se caracteriza por su miga apretada, algo húmeda y delicada; su corteza es suave y poco crujiente. Estas características se deben a un meticuloso proceso histórico de elaboración que incluye el uso de la talvina, un tipo de masa madre que utiliza panela y harina de trigo y que fermenta lentamente.

F6.- LA REPUTACIÓN

El pan dulce andino proviene de la región de los andes de Venezuela (Táchira, Mérida y Trujillo) donde se popularizó, gracias al cultivo de trigo y de la caña de azúcar, que no solo se volvió una tradición sino una manifestación cultural, siendo el del Estado Táchira con una tradición de 350 años, dándole la identidad a la región.

El pan de Táchira, en especial de las ciudades de San Cristóbal y Rubio, sin dejar de lado las quesadillas de la Grita; son famosos por su larga tradición, entre otras localidades de la entidad. Su particular sabor se debe a la Talvina, pre-fermento natural que hace leudar el producto; las condiciones geográficas, responsable de la formulación de la receta, además del agua provenientes de los páramos del Estado Táchira que sumando el

proceso minucioso de fermentación lenta de más de dieciocho (18) horas y los diversos factores medio ambientales, hacen diferenciar el Pan Tachirense.

Según; Giovanni Petrella señaló en su libro “El Curioso Mundo del Pan” que:

> *“El pan andino debía su peculiar sabor y aroma a los ingredientes naturales y al famoso guarapo o talvina (especie de pie hecho un día antes), elaborado con un poco de harina de trigo, panela y agua, que luego de mezclarse con mucha fuerza, se dejaba descansar hasta el día siguiente, de manera que su fermento originaba los efectos que produce la «levadura madre», conjuntamente a otros ingredientes, como harina, huevos frescos y manteca de cochino; algunos panaderos utilizaban la cerveza, la panela y la sal”.*

En éste mismo orden de ideas; la escritora Leonor Peña, en su libro “Cocina Tachirense” (2011) en un capítulo dedicado al pan Tachirense; señala:

> *“Aunque la fórmula de fabricación del pan tachirense es sencilla y fácil de copiar, hay algo en el clima, en el agua de montaña, en la panela del aguamiel, en el corazón harinoso del trigo cultivado en esta tierra, en la buena mano del panadero tachirense, que hace que ocurra aquí únicamente el milagro de un sin igual pan: el pan Tachirense”*

Como se menciona en esta cita, en la fórmula del pan de Táchira, el trigo es importante y este pan se elaboraba con trigo de la zona. Actualmente se elabora con trigo exportado.

Vale destacar que, en Venezuela, desde el siglo 17 se cultivaba trigo en la región andina, Aragua, y en el estado Lara (Tocuyo). En el estado Táchira se cultivaba entre 1579-1983, en los municipios Capacho, Palmira, Táriba, Jauregui, San Cristóbal, Borota (Febres Cordero, citado por Duran, R 1993).

Con las reseñas presentadas anteriormente, y con la particularidad que en fecha 06 de diciembre del año 2022 el PAN DE TACHIRA es declarado por el Consejo Legislativo de la entidad como PATRIMONIO CULTURAL DEL ESTADO TACHIRA 2022, se demuestra que es relevante la necesidad de defender al Pan Tachirense.

- ✓ FITVEN 2022 Pan Tachirense como Embajador del Turismo en Venezuela
- ✓ Feria Internacional del Turismo FITUR / con MINTUR/Madrid. España enero 2023
- ✓ SIGEP Feria Mundial del Gelato, Café, Cacao Panadería y Pastelería. Rímini, Italia, enero 2023
- ✓ Feria Gastronómica en Madrid Fusión. Madrid. España 2023
- ✓ ANATO Feria del Turismo/ CORFERIAS/ Bogotá Colombia/febrero 2023
- ✓ Expo Fevipan 2023/ Maracay. Venezuela/septiembre 2023.
- ✓ Feria Internacional del Turismo FITUR / con MINTUR / Madrid. España enero 2024, BTL Bolsa Turística Lisboa. Portugal febrero 2024 y ITB International Tourism Berlín. Alemania marzo 2024
- ✓ Encuentro de Propiedad Intelectual, para exhibición del Pan de Táchira en el stand de las Indicaciones Geográficas, 29 de abril de 2024. Hotel Pestana. Caracas Venezuela

G.-ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

1. Responsabilidad y Sistema de Trazabilidad

Los controles del producto y la trazabilidad serán responsabilidad del Consejo Regulador de la IGP PAN DE TÁCHIRA, que implementará un sistema robusto para asegurar la trazabilidad en cada etapa de producción, desde la recepción de materias primas hasta la distribución del producto final.

2. Instalaciones Registradas

Solo se podrá producir pan amparado por la IGP en instalaciones registradas dentro de la zona de producción definida, las cuales deben cumplir con las especificaciones establecidas en el pliego de condiciones y normas complementarias.

3. Etiquetado del Producto

Cada presentación del pan llevará una etiqueta numerada propia de la IGP, supervisada por el órgano de control, garantizando así su autenticidad.

4. Cumplimiento de Parámetros

Las panaderías registradas deberán cumplir con todos los parámetros exigidos y exhibir visiblemente el logotipo distintivo de la IGP tanto en la entrada como en vitrinas y exhibidores, lo que también podrá ser utilizado en campañas publicitarias y demás medios de difusión.

5. Controles y Auditorías

Los controles incluirán inspecciones regulares, auditorías y revisiones documentales para verificar el cumplimiento de las especificaciones del Consejo Regulador. Además, se realizarán análisis físico-químicos de las materias primas y del producto elaborado para garantizar su calidad.

6-. Requisitos para la IGP

Los requisitos mínimos exigidos para formar parte de la Indicación Geográfica Protegida del Pan de Táchira son los siguientes:

a. El proceso de fermentación fundamentado en el uso de la Talvina utilizando papelón como fuente de carbohidrato y el tiempo de fermentación entre los 18 a 24 horas.
b. El proceso de sobado como generador de estructura y textura características del producto con pases en la sobadora entre 30 a 40 en la máquina.
c. El tiempo de reposo de la masa ya preformada será entre 18 a 20 horas.
d. Uso de materias primas de calidad producidas en la zona y cubriendo al menos las cantidades mínimas sugeridas según la formulación de este pliego de condiciones.
e. Se debe mantener los cortes que tradicionalmente son utilizados para diferenciar cada tipo de pan dulce.

7-. Sistema Digital de Registro

Se recomienda establecer un sistema digital que registre cada lote producido, incluyendo información sobre proveedores y fechas de producción. Esto facilitará el seguimiento y control del producto a lo largo de toda la cadena de suministro, fortaleciendo así la trazabilidad y contribuyendo a mantener la calidad y autenticidad del pan tachirense.

8-. Sello de la indicación.

Referencia Bibliográfica.

Duran, Reina (1993). Cuando siembres ¡siembro trigos! Serie Testimonio del folklore tachirense. Cuaderno n°6. 112 pág.

Peña Leonor, (2011). Cocina Tachirense. Redes Populares Táchira. 462 pág.

Vergara, Jesús (S/F) Lo sabroso del pan andino se llama https://medium.com/@jesusvergarapto/lo-sabroso-del-pan-andino-se-llama-talvina-por-jesus-vergara-guayana-1d3079ee8aba.

Sánchez, L y Ramírez, A. 2023. Evaluación de levaduras provenientes de talvina de panaderías del estado Táchira. Universidad Nacional Experimental del Táchira, Coordinación de investigación agropecuaria.

Norma Salvadoreña (2004). Productos de Panadería, Clasificación y Especificación es del pan dulce. N° 67.30.01:04

Ministerio de salud de Perú (2011). Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería. RM N° 1020-2010/MINSA.

Ortiz, D. (2014) Manual de aseguramiento de calidad de un pan blanco de caja a través del cumplimiento a condiciones de operación. Universidad Autónoma de México. Trabajo de grado para obtener el título de Químico de Alimento.

Giraldo, G, (1995) Manual de Análisis de Agua. Universidad Nacional de Colombia. Trabajo de ascenso para la categoría de profesor asistente.

Shin, D.-J., Kim, W., & Kim, Y. (2013). Physicochemical and sensory properties of soy bread made with germinated, steamed, and roasted soy flour. Food Chemistry, 141(1), 517-523. https://doi. org/10.1016/j.foodchem.2013.03.005

Perez-Leon, S., Pesantes, M. A., Aya Pastrana, N., Raman, S., Miranda, J., & Suggs, L. S. (2018). Food Perceptions and Dietary Changes for Chronic Condition Management in Rural Peru: Insights for Health Promotion. Nutrients, 10(11), 1563. https:// doi.org/10.3390/nu10111563

La República. (2022). Hogares peruanos reducen su consumo de pan hasta en la mitad debido al alza de precios. https://larepublica.pe/ economia/2022/07/14/hogares-peruanosreducen-su-consumo-de-pan-hasta-en-lamitad-debido-al-alza-de-precios-atmp.

REGLAMENTO DE USO Y CONSEJO REGULADOR
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
“PAN DE TÁCHIRA”

CAPITULO I

Artículo 1. -Objetivo Generales

El presente reglamento tiene como objetivo, establecer las reglas para el uso de la Indicación Geográfica Protegida “**PAN DE TACHIRA**” solicitada por la **SOCIEDAD CIVIL CONSEJO DE PANADEROS DEL ESTADO TACHIRA**, a fin de garantizar su calidad, autenticidad y origen del Pan de Táchira, protegiendo así su reputación, su cultura histórica y su valor en el mercado nacional e internacional. A través de este instrumento, se establecen las normas y requisitos que deben cumplir los productores, procesadores y comercializadores para utilizar la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Táchira”, asegurando así que los consumidores puedan identificar y adquirir un producto auténtico y de alta calidad.

Artículo 2. -Descripción del producto

Queda amparada bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Pan de Táchira” aquel producto panificado elaborado **EXCLUSIVAMENTE EN EL ESTADO TÁCHIRA, VENEZUELA**, a partir de una receta tradicional transmitida de generación en generación. El Pan de Táchira se caracteriza por su corteza crujiente y de color caramelo, miga suave y sabor distintivo, resultado de la combinación de ingredientes de la más alta calidad, la talvina (Pre fermento natural líquido), el agua de la Región, leche, huevos mantequilla, manteca de cerdo, panela de la región, así como harina panificable de alta calidad, sal, elaborada en el estado Táchira, utilizando un proceso de fermentación lento, un dedicado proceso de amasado y un proceso de elaboración artesanal.

Artículo 3. -Características organolépticas.

Las características organolépticas del producto a ser designado con la Indicación Geográfica PAN DE TACHIRA son las siguientes:

- **Aspecto:** Corteza dorada y crujiente, miga de color ligeramente cremoso(amarillento), textura uniforme y alveolado uniforme regular.
- **Aroma:** Aroma intenso a pan horneado, con notas ligeramente lácticas dulces y ligeramente ácidas por la presencia de la Talvina.
- **Sabor:** Sabor suave y dulce, con un toque de acidez natural proveniente de la fermentación.
- **Textura:** Miga suave y elástica, con poca resistencia a la mordida.

Artículo 4. -Variedades del Pan Dulce Tachirense

El Pan Dulce Tachirense se clasifica en función de su forma y características distintivas, reconociéndose las siguientes variedades:

4.1. Panes Largos

- **Pan Camaleón:** Pan dulce de forma alargada, con una corteza ligeramente dorada y una miga suave y esponjosa. Se caracteriza por su sabor dulce y ligeramente anisado.
- **Pan de trenza azucarado:** Pan dulce trenzado, espolvoreado con azúcar. Su textura es suave y su sabor es dulce y ligeramente caramelizado.
- **Pan de maíz:** Pan elaborado con harina de maíz, de forma alargada y rústica.

Presenta un sabor característico a maíz y una textura ligeramente granulosa.

- **Pan de Leche:** Pan dulce enriquecido con leche, de forma alargada y suave textura.
- **Pan de Mantequilla:** Pan dulce enriquecido con mantequilla, de forma alargada y sabor intenso a mantequilla.
- **Pan dulce de avena:** Pan elaborado con harina de avena, de forma alargada y textura ligeramente crujiente.

4.2. Panes Redondos

- **Acemas rellenas:** Pan dulce redondo, relleno de diversos ingredientes como queso, carne, o dulce de leche.
- **Acemas de Chicharrón:** Pan dulce redondo, relleno de chicharrón desmenuzado.

4.3. Panes Especiales

- **Peguetas:** Pan dulce pequeño y redondo, de textura suave y sabor dulce.

Artículo 5.-Delimitación de la zona de producción:

El área amparada por la indicación geográfica protegida de Pan de Táchira abarca un total de 8 municipios, que todavía hoy mantienen la tradición de producir el pan dulce, utilizando la talvina con papelón, las cuales son: Cárdenas, Fernández Feo, Guácimo, Independencia, Jauregui, Lobatera, San Cristóbal y Seboruco.

Artículo 6. -Proceso de Elaboración

El Pan Dulce Tachirense se elaborará siguiendo un proceso artesanal que respete el arte, la tradición y garantice la calidad del producto final. Las etapas del proceso son las siguientes:

1. **Selección de materias primas:** Se utilizarán únicamente materias primas de calidad, preferiblemente de origen local. La harina de trigo será de tipo panadero, la levadura será natural (talvina) y se utilizará manteca de cerdo, mantequilla, nata como grasa.
2. **Amasado:** El amasado se realizará de manera manual o mediante amasadoras tradicionales, siguiendo una receta tradicional que garantice la obtención de una masa elástica y homogénea. Se prestará especial atención al desarrollo del gluten para obtener una textura adecuada.
3. **Fermentación:** La masa se dejará fermentar durante un mínimo de 18 horas a 20 hr a una temperatura controlada de acuerdo al pliego de condiciones, para permitir el desarrollo de los aromas y sabores característicos del producto.
4. **Formado:** La masa fermentada se dividirá en porciones y se le dará la forma característica de cada variedad de pan.
5. **Horneado:** El horneado se realizará a una temperatura controlada de 140°C a 170°C, el tiempo de horneado debe ser entre los 30 a 35 minutos, lo que confiere al pan su corteza crujiente y su sabor único.
6. **Enfriado:** El pan se dejará enfriar completamente antes de ser empacado.

Artículo 7. -Manual de calidad y procedimiento

El Consejo Regulador elaborará un manual de calidad y procedimiento que incluirá, entre otros aspectos:

- Especificaciones técnicas del Pan de Táchira.
- Procedimientos de producción detallados.
- Sistemas de trazabilidad.

- Requisitos de higiene y seguridad alimentaria.
- Criterios para la evaluación de la calidad del producto.

Nota: Este manual se está elaborando conjuntamente con SENCAMER. Mediante un grupo conjunto creado y adscrito a SC10 cereales y leguminosas del CT10 productos Alimenticios del Ministerio de Comercio.

Artículo 8. –Logotipo. El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida "Pan de Táchira" es:

El uso del logotipo está reservado exclusivamente para los productores inscritos en el Registro del Consejo Regulador y deberá utilizarse de acuerdo con las especificaciones establecidas en el presente reglamento.

CAPITULO II
DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA DE “PAN DE TACHIRA”

Artículo 9: Constitución y composición del Consejo Regulador

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Táchira” se constituye como una asociación civil sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia y autonomía administrativa, con el objeto de gestionar, proteger y promover la IGP.

- El Consejo Regulador para la Indicación Geográfica PAN DE TACHIRA estará constituido por once (11) miembros que serán elegidos por votación directa de los representantes de:
- Consejo de Panaderos del Estado Táchira: Un mínimo de (6) miembros, quienes representarán a los productores directos del Pan de Táchira.
- Cámara de Turismo del Estado Táchira: Un (1) miembro.
- Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del Estado Táchira (UPTAIET): Tres (3) miembro con experticia en alimentos.
- Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI): Un (1) miembro.

Composición:

El Consejo Regulador estará compuesto por los siguientes órganos:

- **Asamblea General:** Órgano máximo de gobierno, integrado por todos los miembros del Consejo y productores acreditados con la IGP “Pan de Táchira”. Se encargará de tomar las decisiones estratégicas, aprobar el presupuesto y elegir a los miembros de la Junta Directiva.
- **Junta Directiva:** Órgano ejecutivo, elegido por la Asamblea General. Estará compuesta por un presidente, un vicepresidente, un secretario y ocho vocales. Se encargará de la gestión diaria del Consejo, ejecutar las decisiones de la Asamblea y representar al Consejo ante terceros.
- **Comités Técnicos Asesor:** Se creará un comité técnico asesor, especializados en las áreas de calidad, promoción y ventas; integrados por (3) tres miembros especializados en las áreas correspondientes. Este comité asesorará a la Junta Directiva en temas específicos. Podrán asistir a las reuniones de Junta Directiva. La Junta Directiva podrá ampliar o remover los miembros de dicho comité y nombras comités asesores según convenga.
- **Consultoría Jurídica**. Estará encargada de velar por el fiel cumplimientos de las presentes normas y que se cumpla a cabalidad todos los requerimientos Jurídicos y legales que en ella se contemplan. Así como velar por las exigencias legales que se dicten a posteriori, tanto por el Gobierno Nacional en materia de leyes y decretos, con preminencia a los emanados por el SAPI, así como de los cambios necesarios que los presentes estatutos demanden. El Consultor Jurídico que se nombre, podrá asistir a las reuniones de Junta Directiva y podrá ser removido por ésta.

Requisitos para ser miembro del Consejo Regulador:

- **Productores:** Ser productor de Pan de Táchira, formalmente constituido inscrito en el registro de productores y cumplir con los requisitos establecidos en el presente

reglamento.

- **Instituciones:** Ser representante de una institución pública o privada con interés en la protección y promoción de la IGP, como la Cámara de Turismo del Estado Táchira, la Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del Estado Táchira (UPTAIET), el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), entre otras.
- **Expertos:** Ser experto en áreas relevantes para la protección de la IGP, como panadería, química de alimentos, marketing, etc.
- Ser propietario o representante legal de una panadería artesanal inscrita en el registro de productores.
- Ser consumidor y estar interesado en la protección de la IGP.

Artículo 10. -Elección de los miembros del Consejo Regulador

La elección de los miembros del Consejo Regulador se realizará mediante sufragio universal, directo y secreto, entre los miembros de cada uno de los sectores representados. El proceso electoral se regirá por un reglamento electoral aprobado por el Pleno del Consejo Regulador.

Artículo 11. Mandato y cese de los miembros

El mandato de los miembros del Consejo Regulador será de dos (2) años. Los miembros podrán ser reelegidos.

Causarán baja como miembros del Consejo Regulador:

- La renuncia por escrito.
- La pérdida de la condición de representado.
- La incapacidad para ejercer el cargo.
- La sanción de suspensión o expulsión impuesta por el Pleno.

Artículo 12. -Funciones del Consejo Regulador

Son funciones del Consejo Regulador:

- Gestionar el registro de productores y productos.
- Controlar la calidad y autenticidad del Pan de Táchira.
- Promover la IGP a nivel nacional e internacional.
- Representar a los productores ante las autoridades competentes.
- Elaborar y aprobar el reglamento interno.
- Gestionar los recursos económicos del Consejo Regulador.

Artículo 13. -Reuniones del Consejo Regulador

El Pleno del Consejo Regulador se reunirá al menos seis (6) veces al año. Las reuniones serán convocadas por el Presidente con una antelación mínima de dos (2) días.

Artículo 14. -Financiamiento y Transparencia

1. **Financiamiento:** El Consejo Regulador se financiará mediante:
   - Cuotas mensuales o anuales de los productores.
   - Subvenciones públicas.
   - Donaciones.
   - Ingresos por la venta de productos derivados.
   - Otros ingresos.

2. **Transparencia:** El Consejo Regulador garantizará la transparencia en su gestión mediante:
   - La publicación de las actas de las reuniones en su página web.
   - La elaboración de informes anuales que serán puestos a disposición del público.
   - La realización de auditorías externas periódicas.
3. **Conflicto de intereses:** Los miembros del Consejo Regulador deberán declarar cualquier conflicto de intereses y abstenerse de participar en las decisiones que puedan afectar sus intereses personales.

CAPITULO III

DERECHOS OBLIGACIONES DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIONES PROTEGIDA "PAN DE TACHIRA

Artículo 15. –Los productores y su registro

El Consejo Regulador llevará un registro de los productores de **PAN DE TACHIRA,** que incluirá la siguiente data:

Registro de Productores y Requisitos de Producción

1. **Registro de Productores:** El Consejo Regulador mantendrá un registro actualizado de todos los productores de Pan de Táchira inscritos, en el cual se consignarán los siguientes datos:
   - Información de identificación del productor.
   - Características del establecimiento de producción.
   - Materias primas utilizadas y sus proveedores.
   - Proceso de producción detallado.
   - Equipos y herramientas empleadas.
   - Sistemas de control de calidad.
2. **Requisitos para la Inscripción:** Para ser inscrito en el Registro, el productor deberá cumplir los siguientes requisitos:
   - Cumplir con la normativa sanitaria y de seguridad alimentaria vigente.
   - Utilizar materias primas de calidad y origen certificado, preferiblemente locales.
   - Emplear las técnicas artesanales tradicionales del Pan de Táchira.
   - Garantizar la trazabilidad de los ingredientes y del producto final.
   - Permitir las inspecciones del Consejo Regulador a sus instalaciones y procesos.
3. **Procedimiento de Inscripción:**
   - La solicitud de inscripción se presentará por escrito al Consejo Regulador, acompañada de la documentación requerida.
   - El Consejo Regulador evaluará la solicitud y realizará las inspecciones necesarias.
   - Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos, el Consejo emitirá una resolución autorizando la inscripción.
4. **Renovación del Registro:**
   - La inscripción en el Registro tendrá una vigencia de dos (2) años y deberá renovarse periódicamente, previa solicitud del productor y cumpliendo con los requisitos establecidos.

Consideraciones Adicionales:

- **Modificaciones al Registro:** Cualquier modificación en la información registrada deberá ser comunicada al Consejo Regulador en un plazo máximo de máximo 30 días hábiles.
- **Sanciones:** El incumplimiento de los requisitos establecidos en este artículo podrá acarrear sanciones administrativas, conforme a lo dispuesto en el presente reglamento.

Las peticiones para solicitar la inscripción en los Registros, y solicitar la autorización de uso, deberá realizarse a través de una comunicación formal al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por lo dispuesto en este reglamento con una copia al Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI).

CAPITULO IV
DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS PRODUCTORES DE LA INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA “PAN DE TACHIRA”

Artículo 16. -Derechos y obligaciones de los inscritos

Los productores inscritos en el Registro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Pan de Táchira" tienen los siguientes derechos y obligaciones:

- **Derechos:**
  - Utilizar la denominación "Pan de Táchira" en sus productos.
  - Participar en las actividades de promoción y difusión organizadas por el Consejo Regulador.
  - Acceder a la información y asistencia técnica proporcionada por el Consejo Regulador.
  - Conocer las actividades y decisiones del Consejo Regulador.
  - Participar activamente en reuniones del Consejo Regulador
- **Obligaciones:**
  - Cumplir estrictamente con las normas establecidas en el presente reglamento y los requisitos mínimos exigidos en el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida del **Pan de Táchira**.
  - Informar al Consejo Regulador sobre cualquier cambio en las condiciones de producción o en la información proporcionada en el registro.
  - Permitir las inspecciones y auditorías realizadas por el Consejo Regulador.
  - Utilizar el logotipo oficial de la IGP de manera adecuada.

Artículo 17. -Control y verificación interno

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"Pan de Táchira"** realizará inspecciones a las instalaciones de producción de los productores inscritos al menos una vez al año. Estas inspecciones tendrán como objetivo verificar el cumplimiento de las normas establecidas en el presente reglamento y garantizar la trazabilidad del producto.

Artículo 18. -Control y verificación externo

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Pan de Táchira" gestionará ante entidades certificadoras acreditadas la obtención de certificaciones de calidad y, en su caso, de certificación orgánica para el Pan de Táchira.

Artículo 19. -Manual de calidad y procedimiento:

El Consejo Regulador deberá elaborar conjuntamente con expertos el manual de calidad, origen y trazabilidad del pan de Táchira, al igual que de sus materias primas.

Para garantizar la calidad y autenticidad del Pan de Táchira, se establecerá un sistema de control de calidad que incluirá:

- **Inspecciones periódicas:** Realización de inspecciones a las instalaciones de producción para verificar el cumplimiento de las normas establecidas, por lo menos 1 vez al año o cuando se requiera.
- **Análisis de laboratorio:** Se realizarán análisis físico-químicos y microbiológicos, del producto final para asegurar que cumple con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria, por lo menos 1 vez al año.
- **Registro de producción:** Mantenimiento de registros detallados de cada lote de producción, incluyendo ingredientes utilizados, fechas de producción, cantidad producida por tipo y resultados de los análisis, en caso necesario.

- **Certificación:** Implementación de un sistema de certificación voluntaria para aquellos productores que deseen obtener un reconocimiento adicional por la calidad de sus productos.
- **Trazabilidad:** se llevada un sistema de trazabilidad donde se identifique los datos de las compras de materia prima utilizadas para la elaboración del pan, relacionados con los lotes de producción diario. Se mantendrá esta información por un mes.

Artículo 20. -Etiquetado

El etiquetado del Pan de Táchira deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- **Indicación geográfica:** La denominación "Pan de Táchira" deberá figurar de forma clara y visible en la etiqueta y numerada cuando salga del estado.
- **Logo:** El producto deberá llevar el logo oficial de la IGP.
- **Información nutricional:** Se deberá incluir la información nutricional del producto de acuerdo con la normativa vigente.
- **Ingredientes:** Se deberá indicar la lista completa de ingredientes utilizados.
- **País de origen:** Se deberá indicar claramente que el producto es originario de Venezuela.

Artículo 21. -Comercialización

La comercialización del Pan de Táchira se realizará bajo las siguientes condiciones:

- **Canales de distribución:** El producto podrá comercializarse a través de canales de distribución tradicionales y modernos, siempre y cuando se garantice la cadena de frío, trazabilidad y se evite la adulteración del producto.

- **Protección contra la competencia desleal:** Se establecerán mecanismos para proteger al Pan de Táchira de la competencia desleal, como la imitación o la utilización de denominaciones similares.

Artículo 22. -Consejo Regulador

Se crea el Consejo Regulador del Pan de Táchira, un organismo autónomo encargado de gestionar y controlar el uso de la IGP. Las funciones del Consejo Regulador serán:

- **Registro de productores:** Mantener un registro actualizado de los productores autorizados a utilizar la IGP.
- **Control de calidad:** Supervisar el cumplimiento de las normas de calidad establecidas en el presente reglamento.
- **Reputación:** mantener de la tradición, uso de la talvina con papelón y no de azúcar, todos los ingredientes producidos en el estado, excepto el trigo, mantener número de sobadas, los tiempos se fermentación y reposo de las piezas preformadas, temperaturas y tiempos de horneados.
- **Promoción:** Promover el Pan de Táchira a nivel nacional e internacional.
- **Defensa:** Defender los intereses de los productores y consumidores del **Pan de Táchira**.

CAPITULO V
DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES DE LA INDICACIONES GEOGRAFICA PROTEGIDA DE “PAN DE TACHIRA”

Artículo 23. -Infracciones y Sanciones

El uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Táchira” o el incumplimiento de las disposiciones del presente reglamento por parte de los productores, constituirá una infracción y será sancionado de acuerdo con la gravedad de la misma.

Artículo 24. -Clasificación de las infracciones de los productores:

- **Infracciones leves:**
  - Alteración de datos o información proporcionada al Consejo Regulador.
  - Incumplimiento de las normas de etiquetado y presentación del producto (rotulado,
  - envase, etc.).
  - Utilización de ingredientes no autorizados en la formulación del pan, según el pliego de condiciones.
  - Pequeñas desviaciones en el proceso de producción que no afecten significativamente la calidad o la autenticidad del producto.
- **Infracciones graves:**
  - Falsificación de documentos o registros.
  - Uso no autorizado del logotipo o de cualquier otro signo distintivo de la IGP.
  - Comercialización de productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el presente reglamento, incluyendo las normas COVENIN aplicables.
  - Incumplimiento reiterado de las infracciones leves.
- **Infracciones muy graves:**
  - Uso fraudulento de la denominación “Pan de Táchira” en productos que no cumplan con los requisitos establecidos.
  - Comercialización de productos que puedan causar daño a la salud de los consumidores.
  - Obstaculización de las actividades de control y verificación del Consejo Regulador.

Artículo 25. -Sanciones:

Las sanciones aplicables a las infracciones establecidas en este artículo serán las siguientes:

- **Infracciones leves:** Suspensión del uso de la IGP por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo hasta por seis meses. Amonestación escrita, multa económica equivalente a diez (10) cuotas mensuales de membresía.
- **Infracciones graves:** Suspensión del uso de la IGP por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo desde seis meses hasta un año, multa económica equivalente a veinte (20) cuotas mensuales de membresía.

Infracciones muy graves: Suspensión del uso de la IGP por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo desde un año hasta dos años Cancelación definitiva del registro como productor, multa económica equivalente a cincuenta (50) cuotas mensuales de membresía, y en su caso, responsabilidad civil y penal.

Artículo 26. -Procedimiento sancionador:

1. **Denuncia o detección:** El procedimiento se iniciará a partir de una denuncia o de la detección directa por parte del Consejo Regulador.
2. **Investigación:** El Consejo Regulador llevará a cabo una investigación para verificar la comisión de la infracción.
3. **Notificación:** Se notificará al presunto infractor los hechos que se le imputan y se le otorgará un plazo para presentar alegaciones.
4. **Resolución:** El Consejo Regulador emitirá una resolución motivada, indicando la sanción impuesta.
5. **Recursos:** Contra la resolución podrá interponerse recurso de alzada ante el órgano competente, según lo establecido en la legislación vigente.

Artículo 27. -Publicidad de las sanciones:

Las sanciones impuestas por el Consejo Regulador serán publicadas en su página web y en otros medios de comunicación pertinentes, con el fin de disuadir a otros productores de cometer infracciones.

Artículo 28. -Resolución de conflictos

Cualquier controversia derivada de la aplicación del presente reglamento será resuelta en primera instancia por el Consejo Regulador. En caso de no llegar a un acuerdo, las partes podrán recurrir a los tribunales competentes

.

CAPITULO VI

DISPOSICION TRANSITORIA DE LOS MIEMBROS DE CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACION GEORAFICA PROTEGIDA PAN DE TACHIRA

Artículo 29. Se designa como miembros del Consejo Regular de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Táchira”, para ejercer las funciones establecida en el Artículo 17 del presente reglamento a los siguientes ciudadanos:

PRESIDENTE RAMON ALY HERNANDEZ CARRERO, cedula de identidad 4.492.533, VICEPRESIDENTE: ARMADO JOAO FERNANDEZ DE MIRANDA, cédula de identidad, 80.086.230, VOCAL 1.JOSE JOQUIN DIAZ MEJIA, cedula de identidad 18.991.024, VOCAL 2: DANIEL ALBERTO LEON ACEBEDO, cedula de identidad 16.777.962, VOCAL 3 ALEJANDRO JOSE BECERRA MOTIEL cedula de identidad, 9.233.236,VOCAL 4 MERCYE BRIGGITE MELGAREJO cedula de identidad 18.878/.146, VOCAL 5 YULIANA ANDREA ORTIZ VERA, cedula de identidad 24.611.598, VOCAL 6: CARMEN SOCORRO MANTILLA ORTIZ, cedula de identidad, 5.657.470, VOCAL 7: LEONOR PEÑA cedula de identidad, 3.790.153,ZULAY POGGY cedula de identidad 5.966.688, COMITÉ DE ASESOR DL CONSEJO REGULADOR: JOSE ERIMAR NAVARRO NOGUERA, cedula de identidad, 5.324.915, JOSE LUIS CAMERO BRICEÑO, cedula identidad, 13.973.669 y JOSE ALEJANDRO DIAZ MONSALVE, cedula de identidad 19.977.717, Y SE DESIGNA COMO CONSULTOR JURIDICO al ciudadana, ABG. REINA MORALES ALCALDE GARCIA,