Ministerio del Poder Popular de COMERCIO NACIONAL
Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual
SAPI Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual

BOLETÍN DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, martes 09 de septiembre de 2025

Año 69 **Boletín N° 645**

Tomo 14/14 **Tomo XIV / XIV**

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL

MINISTRA 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 XIV
(Continuación)

Disposiciones Administrativas . . . . . Pág. 02

Disposiciones Administrativas (Indicaciones Geográficas Protegidas). . . .Pág. 39

(Sección de Patentes)

Solicitudes de Patentes de Invención Publicadas a Efecto de Oposiciones . . . . . Pág. 72

Solicitudes de Patentes de Modelo Industrial Publicadas a Efecto de Oposiciones . . . . . Pág. 80

Solicitudes de Patentes de Dibujo Industrial Publicadas a Efecto de Oposiciones . . . . . Pág. 82

Orden de Publicación en Prensa de Solicitudes de Patentes de Invención . . . . . Pág 85

Orden de Publicación en Prensa de Solicitudes de Patentes de Modelo Industrial . . . . . Pág. 88

Solicitudes de Patentes de Invención Devueltas por Examen de Forma . . . . . Pág. 89

Solicitudes de Patentes de Modelo Industrial Devueltas por Examen de Forma. . . . . Pág. 91

Solicitudes de Patentes de de Dibujo Industrial Devueltas por Examen de Forma. . . . . Pág. 92

Solicitudes de Patentes de Invención Devueltas por Examen de Fondo. . . . . Pág. 93

Patentes de Invención Concedidas. . . . . Pág. 95

Patentes de Modelo Industrial Concedidas. Pág.108

Prórrogas Aprobadas Pág.110

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL
SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
CARACAS 04 de septiembre de 2025

Resolución Nº 531 215º, 166º y 26º

I. ANTECEDENTES

Vista la solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica Protegida (IGP) **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción N° 2024-000005, de fecha 09 de agosto de 2024, presentada por la **ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE CABRAS LECHERAS (ASOCABRA)**, inscrita en el Registro de Información Fiscal (RIF) bajo el Nº **J-401892205,** domiciliada en la carrera 9 Lara, entre Monagas y Guzmán Blanco, local número 6-U39, zona centro, Carora, municipio Torres del estado Lara, zona postal 3050, inscrita en la oficina de Registro Público del Municipio Torres del estado Lara, el veinticinco (25) de octubre del año dos mil doce (2012), bajo el N° 37, Folio 174, del Tomo 11, del Protocolo de Transcripción del año 2012; representada por su **Presidente**, el ciudadano **ROBERTO JESÚS LUGO BRICEÑO**, titular de la cédula de identidad N° **V-16.088.135**, inscrito en el Registro de Información Fiscal (RIF) bajo el N° V-160881352-2, domiciliado en calle 4, entre 2 y 3, casa número 2, Conjunto Residencial "Piedra Norte", Los Rastrojos, estado Lara, zona postal 3023; para designar **"Queso de Cabra",** abarcando la zona geográfica de los municipios Torres, Morán, Jiménez, Iribarren, Andrés Eloy Blanco, Urdaneta, Palavecino, Crespo y Simón Planas del estado Lara 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 **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción Nº 2024-000005:

I. Acta Constitutiva de la **ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE CABRAS LECHERAS (ASOCABRA)**, inscrita en la oficina de Registro Público del Municipio Torres del Estado Lara, el veinticinco (25) de octubre del año dos mil doce 2012, bajo el N° 37, Folio 174, del Tomo 11, del Protocolo de Transcripción del año 2012.

II. Informe técnico y/o pliego de condiciones de **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, 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.

III. Reglamento de Uso y conformación del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **“QUESO DE CABRA DE LARA”**, Inscripción N° 2024-000005.

IV. Perfil sensorial mediante un enfoque multidimensional del queso de cabra semiduro, elaborado por la Fundación Centro de Investigaciones de Estado para la Producción Experimerimental Agroindustrial (CIEPE), ubicada en el estado Yaracuy, para la Asociación de Criadores de Cabras Lecheras (ASOCABRA).

Visto que, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica Protegida **“QUESO DE CABRA DE LARA”**, Inscripción N° 2024-000005, sigue los parámetros establecidos en las normas COVENIN: 903, 1813, 3821, aplicadas específicamente al queso, definiéndose como el producto fresco o madurado obtenido por la concentración parcial de la caseína y materia grasa de la leche líquida; leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada) previamente higienizada y pasteurizada en donde la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no debe ser superior al de la leche.

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 sido incorporado al derecho interno mediante la Ley Aprobatoria, publicada en la Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 4.829 Extraordinaria del 29 de diciembre de 1994, que contempla en su artículo 22, que cada país miembro debe otorgar protección a las Indicaciones Geográficas Protegidas 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 esta 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 las solicitudes 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 Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC) para proteger Indicaciones Geográficas, las atribuciones conferidas 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° 900, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 637, de fecha 11 de diciembre de 2024, Tomo XIII /XIII, páginas 82, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción Nº 2024-000005, fue publicada a efectos de oposición por parte de terceros; no recibiendo oposición alguna.

Por cuanto este Despacho Registral ha evaluado la siguiente documentación:

I. Acta Constitutiva de la **ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE CABRAS LECHERAS (ASOCABRA)**, inscrita en la oficina de Registro Público del Municipio Torres del Edo Lara, el veinticinco (25) de octubre del año 2012, bajo el N° 37, Folio 174, del Tomo 11, del Protocolo de Transcripción del año 2012, en la cual destacan en su artículo tercero los siguientes objetos: "...*h) Asesorar a los asociados en materia de mercadeo y comercialización, estableciendo estrategias que permitan un mejor funcionamiento de las explotaciones, mediante el diseño y promoción de la diversificación de los subproductos;* (…) *l) Y toda otra actividad de carácter científico e investigativo correlacionado con el objeto principal, que tenga que ver con la producción caprina..."*, los cuales se entienden que están relacionados con la producción de queso de cabra;

II. El Informe técnico y/o pliego de condiciones, las evaluaciones presentadas por tres (3) expertos externos en queso, y los informes de tres (3) inspecciones realizadas en las unidades de producción de queso, ubicadas en el estado Lara de la República Bolivariana de Venezuela, pudiéndose verificar:

   a. La existencia de factores geográficos y climáticos, que le proporcionan características particulares al queso de cabra de Lara, particularmente:

b. Su corteza es lisa sin orificios, de color blanco a blanco brillante. Se distingue por su sabor distintivo a leche fresca, suave y con baja acide y sal, con textura que varía desde la suavidad cremosa hasta la firmeza, normalmente liso, cuyo sabor es particular debido a las condiciones geográficas.

c. La existencia de la reputación del "Queso de cabra" del estado Lara, que ha sido demostrada a través de una serie de publicaciones, y consultas a expertos, las cuales reposan en el expediente administrativo.

Visto que, en Asamblea General de miembros de **ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE CABRAS LECHERAS (ASOCABRA)**, realizada el día 29 de mayo del 2025, se aprobó el Reglamento de Uso, se constituyó y se designaron los miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA",** Inscripción Nº 2024-000005.

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** al **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción N° 2024-000005, como **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**, siendo el **TITULAR LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**, y sólo podrá aplicarse al producto "Queso" proveniente de la zona geográfica delimitada de los municipios Torres, Morán, Jiménez, Iribarren, Andrés Eloy Blanco, Urdaneta, Palavecino, Crespo y Simón Planas, del estado Lara de la República Bolivariana de Venezuela.

SEGUNDO: DECLARAR como beneficiario inicial de la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción N° 2024-000005, a la **ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE CABRAS LECHERAS (ASOCABRA)**, previamente identificada, particularmente a los asociados que cumplen con las condiciones previstas en el Reglamento de Uso y en el Pliego de Condiciones, de conformidad con la inspección realizada por este Servicio Autónomo de Propiedad intelectual, los cuales son **JOSÉ EDUARDO SEQUERA BARTOLÍ**, titular de la cédula de identidad Nº V-8.342.477; **DANIEL JOSÉ RODRÍGUEZ PINTO**, titular de la cédula de identidad Nº V-5.932.143; **SAMUEL MOGOLLÓN URDANETA**, titular de la cédula de identidad Nº V-12.232.004; **ROBERTO JOSÉ LUGO BRICEÑO**, titular de la cédula de identidad Nº V-16.088.135;

CARLOS ARTURO ÁLVAREZ ZUBILLAGA, titular de la cédula de identidad Nº V-5.939.159; **MARLENE ARENAS DE MOREJÓN**, titular de la cédula de identidad Nº V-12.026.751; **MIGUEL ÁNGEL FRANCISCO BERRIO**, titular de la cédula de identidad Nº V-18.032.153.

TERCERO: Para solicitar la autorización de uso de la Indicación Geográfica Protegida, **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción Nº 2024-000005 ante el Registro de la Propiedad Industrial, los productores interesados, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estar dedicado directamente a la producción y elaboración de **"QUESO DE CABRA"** abarcando la zona geográfica de los municipios Torre, Moran, Jiménez, Iribarren, Andrés Eloy Blanco, Urdaneta, Palavecino, Crespo y Simón Planas, del estado Lara, de la República Bolivariana de Venezuela.
2. Cumplir con las condiciones establecidas en el Reglamento de Uso.
3. Contar con la Aprobación del Consejo Regulador.

CUARTO: 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 **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción N° 2024-000005. Dicha decisión deberá ser publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial.

QUINTO: El control de calidad de los productos reconocidos con la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción N° 2024-000005, 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 e inocuidad, que se señalan a continuación: Fundación Centro de Investigaciones de Estado para la Producción Experimental Agroindustrial (CIEPE), Universidad Lisandro Alvarado, Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del estado Lara, Universidad Nacional Experimental del estado Lara o de cualquier otra institución pública y/o privada que realice pruebas de calidad certificadas.

SEXTO: APROBAR la constitución del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "**QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción N° 2024-000005.

SÉPTIMO: APROBAR el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción N° 2024-000005, elaborado y aprobado por el actual solicitante.

<u>OCTAVO</u>: El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI) velará por la observancia de las normas que regulan la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción N° 2024-000005; 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, los municipios Torres, Morán, Jiménez, Iribarren, Andrés Eloy Blanco, Urdaneta, Palavecino, Crespo y Simón Planas del estado Lara de la República Bolivariana de Venezuela.

<u>NOVENO</u>: 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.

<u>DÉCIMO</u>: La protección de la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, Inscripción N° 2024-000005, no exime el cumplimiento por parte de sus beneficiarios o autorizados de las legislaciones vigentes en materia de inocuidad alimentaria, sanitaria y cualquier otra regulación aplicable de las disposiciones previstas en las leyes u otras normativas establecidas por las autoridades competentes a fin de garantizar que sus productos sean seguro para el consumo y comercialización de los productos identificados con la misma.

<u>DÉCIMO PRIMERO</u>: **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/MS

PLIEGO DE CONDICIONES

“QUESO DE CABRA DE LARA”

A. NOMBRE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

“Queso de Cabra de Lara”.

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO A SER IDENTIFICADO CON LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

B 1. Descripción del queso de cabra.

El **queso de cabra del Estado Lara**, amparado bajo la IGP, es un queso firme con un destacado sabor a leche y un ligero sabor a crema de leche, con un ligero sabor salado, con permanencia en boca, con notas de olor lácteo y fresco.

Es un producto semiduro, elaborado exclusivamente a partir de leche de cabra pasteurizada, con un rango de Humedad (%H) que varía entre 35,9 a 45,9 %, sin materia grasa (%HSMG): 56-68; con un % de Grasa en Extracto seco (%GES) entre 25-60%. Su contenido de Cloruro de Sodio (%m/m) es menor o igual al 3%.

La apariencia es brillante, color blanco con textura que varía desde la suavidad cremosa hasta la firmeza. Es normalmente liso, con corteza de color blanco a blanco brillante, lisa sin orificios. Este queso se elabora en dos presentaciones: una cilíndrica de 250 g, 500 g hasta 1000 g, con un diámetro que varía entre 9 a 11 cm, y una altura de 6.5 a 8 cm., y una presentación rectangular de 1.500 hasta 3.200 g., con medidas que oscilan entre 28 a 32.5 cm de largo, 11.5 cm a 12 cm de ancho. Con una altura de 12 a 19.5 cm.

Las particularidades de sabor y olor de este queso se deben a las condiciones de la zona geográfica, que se caracteriza por ser una zona semi árida, así como por el sabor de la leche que también está influida por el consumo del pasto por parte del ganado caprino, típico de esa zona: pastos como el cují (*Prosopis juliflora*), pasto bermuda (*Cynodon dactylon*), úveda (*Acacia macrocantha*), tuna de cabra (*Opuntia wentiana*), semeruco (*Malpighia glabra*), plataníco (*Pithecollobium ungis-gati*), mastranto, heno de tíston (*Pennisetum purpureum*) y pasto estrella (*Cynodon plectostachyus*), entre otros forrajes y pastos nativos mixtos, el cual puede ser complementado con granos, minerales y vitaminas y algún tipo de suplementación energética industrial añadida a la dieta para mejorar la producción lechera.

Los sabores del queso, también esta influenciado por el procesamiento que realizan los productores, algunos realizan coagulación con cuajos industrializados mientras que otros utilizan un cuajo natural.

B.2-. Variedad de quesos de cabra

Inicialmente, para la IGP Queso de Cabra de Lara, a pesar de las variedades de queso que se elaboran la zona, esta estarà dirigida al **queso blanco fresco semiduro**, que es el producto elaborado a base de leche pasteurizada, entera, parcialmente descremada o la mezcla de pasteurizada de leche fresca entera con solidos totales de leche o derivados lácteos, adicionada o no de fermentos lácticos, sometida a la acción del cuajo

u otros coagulantes aprobados por la autoridad sanitaria competente, que después del escurrido parcial del suero da origen a un producto sólido.

B3. Materia prima

B.3.1 . RAZAS CAPRINAS:
Las razas caprinas que podrán emplearse para la elaboración de queso de la IGP queso de cabra de Lara son las siguientes, tanto puras como en cruces entre ellas:

- **Saanen:** Reconocida por su alta producción lechera.
- **Alpina**: Adaptable a diversos climas y con buena producción de leche.
- **Nubia (o Anglo-nubiana)**: Destaca por la calidad de su leche, con alto contenido de grasa.
- **Canaria**: Raza autóctona de las Islas Canarias, adaptada a condiciones áridas.
- **Murciano-Granadina**: Raza española de gran producción lechera y excelente calidad.
- **Criolla**: Cabras adaptadas a las condiciones locales, con rusticidad y buena producción.
- **Lamancha**: son productoras de leche de alta calidad
- **Mezclas de Criolla con Razas Especializadas**: Se cruzan razas de cabras criollas con las razas mencionadas anteriormente, siempre que se garantice la calidad y las características deseadas de la leche.

B.4. LECHE
La leche cruda o utilizada para la elaboración del Queso **de cabra de Lara con IGP**, será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas, limpias y sin impurezas, exentas de calostro, de las ganaderías inscritas, que presente las siguientes características,

Características	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína	(%p/v)	3,1	4,5
Grasa	(%p/v)	3,2	5,6
Solidos Totales	(%p/v)		
Acidez Titulable	Ml NaOH 0,1 N/100 ml-leche	13	17
PH	pH	6,3	6,7
Densidad Relativa **A 15 ºC** **A 20 ºC**	g/ml	1,0280 1,0260	1,0330 1,0320
Punto Crioscópico	ºC	-0,580	-0,535
Cloruros	(%p/v)	0,07	0,10
Cenizas	(%p/v)	0,75	0,90
Solidos No Grasos	(%p/v)	7,0	9,8
Mastitis	Negativo		
Estabilidad Proteica	Negativo		
Sustancias Inhibidoras	Negativo		

Requisitos Físico Químicos establecidos en la NVC: 903:2022 para leche caprina

Los parámetros fisicoquímicos establecidos en la tabla anterior son aplicables a la **leche cruda de cabra** para su aceptación como materia prima en las unidades de procesamiento. Sin embargo, para la elaboración del queso, es indispensable que la leche cruda sea **pasteurizada** para garantizar la inocuidad y la seguridad del producto final, eliminando así cualquier microorganismo patógeno sin alterar significativamente sus propiedades. Esta medida es crucial para asegurar la calidad y el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.

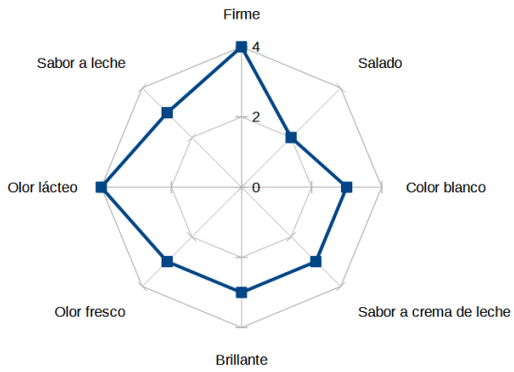
B.5-. Características fisicoquímicas de queso blanco

El queso de Cabra de Lara semi duro, deberá cumplir con los siguientes parámetros fisicoquímicos de la norma General de quesos 1813:

CLASIFICACION SEGÚN CONTENIDO DE HUMEDAD		
%Humedad	**Clasificación**	**Descripción**
Hasta 35	Queso de baja humedad	Queso de pasta dura y extra dura
35,9-45,9	Queso de mediana humedad	Quesos de pasta semidura
46,0- 55,0	Queso de alta humedad	Queso de pasta blanda
Mas de 55	Queso de alta humedad	Queso de pasta muy blanda
POR SU CONTENIDO DE GRASA EN EXTRACTO SECO (GES)		
(%GES)		**Clasificación**
Superior o igual a 60,0		Extra-graso
45,9- 59,9		Graso
25,0-44,9		Semigraso
10,0-24,9		Bajo en grasa
Menor a 10		Magro
POR SU CONSISTENCIA SEGÚN EL % HUMEDAD SIN MATERIA GRASA (HSMG)		
%HMSG		**Denominación Consistencia**
< 50,0		Extra duro
50,0-55,9		Duro
56,0-68,0		Firme/Semiduro
>68,0		Blando
DENOMINACIÓN DEL QUESO SEGÚN SU MADURACIÓN		
Madurado		
Madurado por mohos		
No madurado / Fresco		
En salmuera		
Fuente: Caracterización según lo establecidos en la NVC: 1813, Norma General de Quesos.		

Los pastos permitidos para el consumo de las cabras en la IGP queso de Lara que son característicos de la zona son los siguientes: cují (*Prosopis juliflora*), pasto bermuda (*Cynodon dactylon*), úveda (*Acacia macrocantha*), forrajes y pastos nativos mixtos, concentrado balanceado con granos, minerales y vitaminas, sal, minerales, melaza y vitaminas como suplementos, tuna de cabra (*Opuntia wentiana*), semeruco (*Malpighia glabra*), plataníco (*Pithecollobium ungis-gati*), mastranto, heno de tíston (*Pennisetum purpureum*) y pasto estrella (*Cynodon plectostachyus*)

Las características sensoriales del queso de cabra de Lara, en base a un examen sensorial llevado a cabo por la Fundación Centro de Investigaciones de Estado para la Producción Experimental Agroindustrial (CIEPE), son las siguientes:



El producto es un queso firme con un destacado sabor a leche y un ligero sabor a crema de leche, con un ligero sabor salado, con permanencia en boca, con notas de olor lácteo y fresco. La apariencia es brillante, color blanco.

En base a las inspecciones realizadas, los productores entrevistados, destacan las siguientes propiedades sensoriales:

Atributos	Descriptor
Color	Blanco intenso, blanco amarillento
Olor	Leche fresca
Sabor	Suave (sin berrenchín), acidez tenue, bajo en sal, húmedo
Consistencia/ Textura	Semiduro**,** suave intenso, cremoso, lisa sin orificios, resistencia a la mordedura.

C. LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción lechera y su transformación en "Queso de Cabra de Lara" solo puede efectuarse en todo el territorio del estado Lara, principalmente en el ecosistema semi desértico o comúnmente denominado Semi-árido Larense, ubicado en la depresión de Carora y alrededores del centro-norte y suroeste del estado, caracterizado por un clima semiárido a árido, con precipitaciones anuales alrededor de 600 mm (a veces menos), evaporación que supera ampliamente a las lluvias y temperaturas medias de 24 a 29 °C, con altas amplitudes térmicas y largos períodos secos (Riera, A. (s.f.), con un relieve destacado por valles semiáridos y terrazas fluviales**,** con colinas bajas y pendientes suaves, que facilita el pastoreo.

Los suelos en esta región son generalmente superficiales, pobres en materia orgánica, con textura fina o pedregosa, permeabilidad lenta o variable, y en zonas bajas o depresiones presentan salinidad y alta alcalinidad, lo que limita su uso agrícola y favorece la erosión. El paisaje natural está dominado por vegetación xerófila típicamente desértica: cujíes, cardones, tunas y espinares, con escasa cobertura y presencia de matorral abierto, adaptado a la sequía extrema; algunas áreas muestran erosión marcada, pequeños cañones (como la Hundición de Yay), y dunas arenosas-

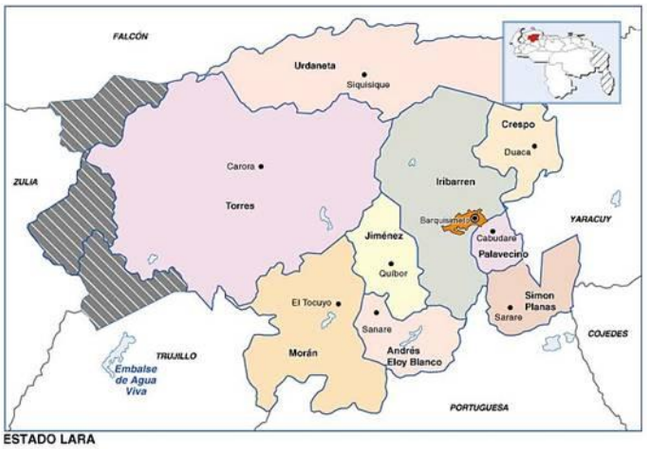
Las características particulares, se describen a continuación:

C.1-Delimitación geográfica

El estado Lara está situado al occidente de Venezuela, siendo sus límites: Al norte con el estado Falcón, al sur con los estados Trujillo y Portuguesa; al este con Yaracuy y Portuguesa y al oeste con el estado Zulia.

Por el Norte: Falcon.
Por el Sur: Trujillo y portuguesa.
Por el Este: Yaracuy y portuguesa.
Por el Oeste: Zulia

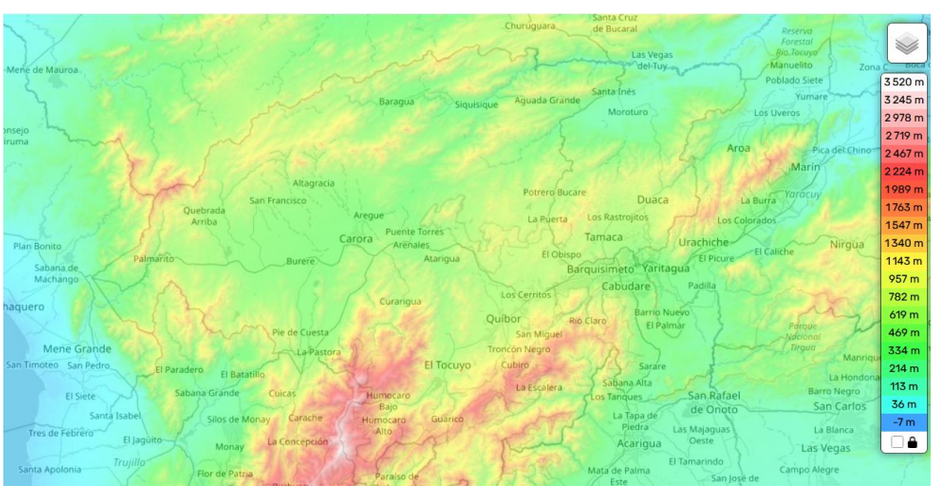
Figura N°2. Mapa Politico-administrativo del estado Lara



C.2.1-Relieve

El relieve del estado Lara, está constituido por una compleja combinación de paisajes montañosos, colinas, valles y depresiones. Los suelos en el área varían ampliamente en cuanto a su potencial agrícola y vulnerabilidad a los procesos de degradación. La ampliamente diseminada asociación orthents-orthids según la clasificación USDA-Soil Survey Staff (1992) referida por PROINLARA (2017), domina las colinas en las áreas secas y está compuesta por suelos poco profundos con una textura muy fina y relativamente impermeables, donde la cubierta del suelo prácticamente no existe (Quiñónez y Dal Pozzo, 2008). Este tipo de asociación ocupa las colinas y montañas bajas de las regiones secas, en general son poco profundos y de texturas muy finas, poco permeables y con problemas de sales, presentan en algunas zonas suelos superficiales y afloramiento rocosos, no son aptos para ser utilizados en actividades agrícolas y pecuarias y deben preservarse para evitar su degradación (PROINLARA, 2017).

El relieve caprino de Lara está dominado por valles semiáridos y terrazas fluviales con colinas bajas y pendientes suaves, un entorno que facilita el pastoreo, pero limita el uso agrícola intensivo, acentuando el carácter artesanal y tradicional de la producción de queso de cabra en la región, entre 214 a 782 metros sobre el nivel del mar.



Fuente. **topographic-map.com**

C.3.-Clima

El clima del Estado Lara es bastante diverso desde el tropical seco de las regiones más bajas hasta el montano húmedo de las más altas, incluso el de páramo húmedo Al norte de la depresión de Carora, el clima es semiárido.
La sequedad del ambiente es típica ya que la evaporación supera a las precipitaciones; éstas alcanzan 650 mm de promedio anual, con lluvias que caen en épocas diferentes de acuerdo con el lugar. El período de lluvia se extiende entre octubre y noviembre y la temperatura varía entre 25° y27°C.

Las condiciones climáticas mejoran hacia el oeste, en donde la precipitación oscila entre 600 y 1.000 mm y el período de lluvia se extiende entre septiembre y noviembre. La temperatura varía entre 25° y 27°C.

Particularmente en el Semi árido Larense, donde principalmente se elabora queso de cabra, la precipitación promedio anual de 600 y 700 mm y una evaporación entre 1.600 y 1.800 mm, lo que produce un marcado déficit hídrico, es decir, se pierde más agua de la que se recibe por lluvias. El período lluvioso va de septiembre y noviembre. La temperatura promedio es entre 27°C para las áreas planas y de 24-25 °C para las montañosas (Riera, A. (s.f.).

C.4.-Geología y Suelos:

El estado Lara tiene una geología variada que incluye una combinación de formaciones geológicas. Parte de su territorio se encuentra en la Cordillera de los Andes y también tiene áreas llanas y valles.

1. Cordillera de los Andes: En el extremo oeste del estado, hay presencia de montañas que forman parte de la cadena de los Andes venezolanos. Estas áreas montañosas pueden tener formaciones rocosas diversas, incluyendo granitos, gneis y otros tipos de rocas metamórficas.
2. Llanura Lara-Zulia: En la parte central y norte del estado, se extiende una llanura que se conecta con la Cuenca del Lago de Maracaibo. Esta llanura es principalmente sedimentaria y puede contener depósitos de arcilla, limo y arena.
3. Valles y ríos: El estado Lara tiene valles fértiles y áreas irrigadas por ríos como el Tocuyo, que atraviesa la región. Estos valles pueden tener suelos ricos en sedimentos provenientes de la erosión de las montañas cercanas.

La geología de la región ha sido moldeada por procesos geológicos como la tectónica de placas, la erosión y la sedimentación a lo largo de millones de años. La diversidad geológica del estado Lara proporciona una variedad de paisajes y recursos naturales en la región.

La geología de las zonas áridas y semiáridas del estado Lara se caracteriza por la presencia de formaciones sedimentarias que datan principalmente de las eras Cretácica y Terciaria, incluyendo lutitas, limolitas, areniscas, conglomerados y calizas. Estas unidades suelen encontrarse en valles, depresiones tectónicas como la de Barquisimeto-Carora, y colinas bajas formadas por sedimentos poco consolidados (Wikipedia, 2006; Tripod, s.f.; PROINLARA, 2017).

El relieve de esta zona es una combinación de pequeñas sierras, colinas, terrazas y extensas planicies aluviales cuaternarias, lo que genera un paisaje de transición entre la Cordillera de la Costa y la Cordillera de los Andes. La acción química de las aguas en

rocas calcáreas ha dado lugar a manifestaciones kársticas, como cuevas y afloramientos, especialmente en áreas como Carora, Quíbor y El Tocuyo (Tripod, s.f.; PROINLARA, 2017).

Los suelos de las zonas áridas y semiáridas de Lara son predominantemente finos a arenosos y presentan baja fertilidad, con contenidos pobres de materia orgánica y nutrientes esenciales. Además, suelen mostrar problemas de salinidad y alcalinidad, mostrando pH ácido en piedemonte y más alcalino en las depresiones, junto a una gran susceptibilidad a la erosión y una limitada retención de humedad, lo que condiciona la actividad agrícola de la región (EcuRed, 2010; PROINLARA, 2017).

Al sureste de Carora, donde existe gran productividad de queso, los suelos son pedregosos, sin un perfil bien desarrollado, permeabilidad variable, reacción ácida, escorrentía rápida y erosión fuerte.

En la depresión de Barquisimeto los suelos de las áreas planas son muy variables, la mayoría tiene un perfil bastante desarrollado, profundo y de permeabilidad media a lenta.

C.5.-Vegetación- Zona de vida:

Se identifican diferentes formaciones vegetales como consecuencia de la combinación de las distintas variables ambientales dentro de un espacio tropical. Al oeste, en la depresión de Carora, la comunidad forestal es pobre con predominio de espinares ralos y xerófilas. En el sector oriental se encuentran bosques deciduos o semideciduos primarios. Los cujíes y cardones dominan las zonas centrales y norteñas, mientras que hacia el sur y en las zonas montañosas la cobertura vegetal va desde los matorrales a los bosques semihúmedos. La fertilidad de algunos valles permite el cultivo de la caña de azúcar, el sisal y las frutas. Los recursos forestales de la zona, que se usan incluso para la alimentación del ganado caprino, son las siguientes: Cují, indio desnudo, jabillo, jobo, olivo, semeruco y vera.

C.7.-Hidrografía:

La hidrografía del Estado Lara está dominada por el río Tocuyo, el cual nace en el páramo de Cendé (3.590 m) en los límites con el estado Trujillo y forma parte de la hoya del mar Caribe. Otros ríos de importancia son el Misoa y el Riecito, pertenecientes a la cuenca del Lago y los ríos portuguesa, Morador, Sarare y Turbio que drenan hacia la del Orinoco. El estado presenta déficit de agua ya que la mayoría de los cursos de agua se localizan en la zona sur y drenan hacia otros estados.

-Ríos principales: Aragua, Curarigua, Morere, Tocuyo, Turbio, Urama, Yacambú.

-Lagunas: Laguna Amarilla y la represa de Atarigua.

La hidrografía de la zona semiárida de Lara se caracteriza principalmente por la escasez de cursos de agua superficiales y la presencia de ríos temporales o intermitentes, debido a las bajas precipitaciones y la alta evaporación anual. El río más importante es el Tocuyo, que nace en el páramo de Cendé y atraviesa la región proporcionando recursos hídricos para el riego y el consumo humano; otros ríos relevantes, aunque con caudales irregulares y estacionales, son el Morere, Turbio, Curarigua y Yacambú.

En esta zona, las quebradas permanecen secas buena parte del año y sólo fluyen en época de lluvias, lo que obliga a los habitantes a depender de pozos y acuíferos subterráneos mediante perforación, o a la utilización de embalses y represas como la de Dos Cerritos y Yacambú. Esto hace que la disponibilidad de agua sea un factor limitante clave para la agricultura y la vida rural en el semiárido larense, por lo que la gestión del recurso hídrico es una prioridad para la región.

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

Para la Trazabilidad de la IGP Queso de Cabra de Lara, los productores realizaran el siguiente procedimiento:

1. Recepción de la leche:

- **Productor integrado:**
  Se lleva un libro o registro digital de ordeño por lote y fecha, donde figuran los números o nombres de los animales ordeñados. Estos registros se cruzan con la hoja de elaboración del queso: así, para cualquier queso producido, puede rastrearse retroactivamente hasta el día exacto y los animales específicos. Se archivan datos sanitarios y de alimentación.
  Comprobación: Auditores pueden pedir ver el registro de ordeño correspondiente a un lote de queso, revisando coincidencia entre animales, fecha y cantidad de leche obtenida/transformada.
- **Compra a terceros:**
  El quesero exige una guía de procedencia, a los productores, que previamente deben estar registrados en el Consejo regulador, y que garanticen que la alimentación del ganado caprino provenga en un 70% del pasto de la zona. Toda la leche recibida para un lote queda documentada con esa ficha.
  Comprobación: El lote de queso debe corresponder con los remitos de leche comprada, incluidos controles sanitarios (por ejemplo, informe de calidad de leche).

2. Filtración, pasteurización y conservación

Siempre registrar los lotes de leche procesados, el personal que realizó la operación y si hubo alguna incidencia (por ejemplo: corte del suministro de frío).
Comprobación: Revisando los registros, la leche pasteurizada puede retrotraerse al lote original; si hubo una incidencia (temperatura inadecuada), debe constar en el historial.

3. Adición de insumos (fermentos/cuajo/sal)

Se documentan los lotes, fechas de caducidad y marcas de todos los insumos por cada partida de queso.
Comprobación: Un lote de queso queda atado a partidas específicas de insumo. (si ocurre una alerta sanitaria de algún insumo, puede identificarse cuales quesos fueron elaborados con estos fermentos).

4. Coagulación, corte, salado, prensado y almacenamiento

Cada transferencia o manipulación va firmada o marcada por el responsable. con hora/fecha. Los cambios de recipiente/lugar de almacenaje también se anotan.
Comprobación: Si hay una contaminación o defecto, se identifica qué persona intervino y en qué fase.

5. Empaque y distribución

Los quesos se etiquetan con número de lote, fecha de elaboración y/o código QR, permitiendo al comprador o inspector acceder fácilmente a todo el historial, desde el animal hasta el producto en anaquel.
Comprobación: El producto final muestra un rastro documental completo que puede ser auditado en cualquier momento, corroborando el cumplimiento de normas IGP.

E. MÉTODO DE PRODUCCIÓN.

Los procesos de elaboración del queso blanco semi duro de la IGP Queso de Cabra de Lara, que deben llevar a cabo los productores se detallan a continuación:

- Recepción de la leche:
- Filtración de la leche:(Manga, colador de tela)
- Pasterización de la leche o (hervir la leche hasta alcanzar una temperatura 63ºC por 30 minutos)
- Adición del fermento o cultivos lácteos:
- Coagulación o cuajada de la leche: con fermentos lácticos
- Reposo de la cuajada: (30-50 minutos)
- Corte de la cuajada: usando utensilios de acro inoxidable.
- Desuerado
- Salado: Con sal común y sal industrial
- Prensado: se hace en moldes llamados “cinchos” formas cilíndricas o rectangulares
-Almacenamiento: Temperatura de refrigeración (2-5ºC)

Recepción de la leche: La leche con IGP, no debe tener olores o sabores anormales y debe proceder de animales sanos; y una buena higiene durante el ordeño y procesamiento

Filtración de la leche: Para la filtración se separará la leche aquellos residuos sólidos que resultaron durante el proceso de ordeño (pelos, pasto, insectos y polvo). Para llevar a cabo esta operación se deben hacer uso de utensilios adecuados. Otra indicación importante es que el área de ordeño, filtros y recipientes deben estar limpios para evitar contaminación.

Conservación: Cuando la leche no se procesa inmediatamente, se debe refrigerar a 4°C. Después de 48 horas, la leche comenzará a acidificarse, por lo cual se recomienda su uso dentro de este período.

Pasterización de la leche: El queso de Cabra de Lara con IGP a pequeña escala, se debe utilizar la pasteurización lenta, que consiste en elevar la temperatura de la leche de cabra hasta 63-65 °C por 30 minutos; transcurrido este tiempo se baja la temperatura a 42°C para la acción posterior de fermentos y las enzimas. En aquellos **productores de escala artesanal** el proceso es sencillo, pero requiere de precisión, el método más común es una pasteurización a baja temperatura, pero a largo tiempo, calienta la leche en una olla grande a fuego medio hasta que alcance una temperatura de **63°C (145°F).** Es crucial usar un termómetro de cocina para monitorear la temperatura con exactitud. Una vez alcanzados los 63°C, mantener la leche a esa temperatura por 30 minutos exactos Luego, enfría la leche lo más rápido posible, por ejemplo, colocando la olla en un baño de hielo o agua fría, sin que la misma contamine la leche, hasta que la temperatura baje a **42 °C (107°F)** o menos. La importancia de la pasteurización radica en la **eliminación de bacterias patógenas** como la *E. coli*, *Salmonella* y *Listeria*

Adición del fermento o cultivo láctico: Los fermentos actuaran por acción de la quimosina de la leche, que constituye la etapa fundamental en la elaboración, el cual resulta en la formación de un gel como consecuencia de cambios fisicoquímicos que tienen lugar en las micelas de caseínas. Esta, en combinación con un proceso determinado de fermentación resulta en una masa que pierde proteínas solubles y obviamente agua. Todos los productores con IGP deben cumplir con estas indicaciones.

Coagulación o Cuajada de la leche: El proceso de formación del coágulo, se originará por el precipitado de los sólidos de la leche. El producto obtenido de este proceso se es la cuajada, mientras que el líquido remanente es el suero verde o suero dulce.

Reposo para la formación de la cuajada:

Cuando se utiliza cuajo, se dejará reposar la leche por lo menos en un periodo de 30-50 minutos, tiempo en el cual no se debe mover ni mezclar por ningún motivo el recipiente en el que se está produciendo la coagulación. En este punto es de gran importancia la regulación de la velocidad de coagulación para cada tipo de queso y la determinación del punto final de la coagulación antes de continuar con el proceso de.

Corte de la cuajada: Para cortar la cuajada, se deberán picar pequeños cubos la cuajada formada por la acción de los fermentos y/o del cuajo, lo cual facilita la salida del suero hacia el exterior. La cuajada debe ser cortada con unos instrumentos de materiales apropiados, por ejemplos liras de acero inoxidable, que consisten en aros metálicos, cruzados por alambre o de plástico (hilo de pesca), de reducido espesor, utensilios deben tener su proceso de limpieza, desinfección y almacenamiento adecuado.

Desuerado: Para el desuerado, se separa la cuajada (la parte sólida de la leche coagulada) del suero (el líquido restante). Esta operación es crucial porque define la textura, la humedad y, en última instancia, el tipo de queso que se va a obtener.
Salado: En la IGP se permite el uso de dos formas típicas para salar los quesos: el salado en seco sobre la superficie del queso, la incorporación de la sal a la cuajada o el salado con salmuera, que se hace con suero verde. Las proporciones de sal dependerá de las cantidades establecidas por los productores. Este proceso se realiza con la finalidad principal de impartir cualidades de sabor que lo hacen más apetecible; y a su vez dar al producto mayor conservación; inhibir o retardar el desarrollo de microorganismos indeseables y seleccionar la flora normal del queso.

Moldeado: La cuajada se coloca en moldes generalmente de plástico de (grado alimenticio) con perforaciones, llamados también “cinchos” que permite liberar el suero. Estos moldes deben ser fáciles de limpiar y firmes para resistir la presión de las prensas en caso de ser necesario, teniendo una adecuada higienización. Tiene por finalidad dar al queso un determinado formato y tamaño de acuerdo con sus características, la tradición y exigencia de los clientes

Prensado: Los quesos suaves y con mucho suero deben ser sometidos a una presión liviana, sin embargo, los quesos duros y con menos suero pueden ser prensados más fuertemente. En cualquier circunstancia la presión debe ser aplicada con menor intensidad al principio para ser aumentada, con instrumento adecuados, higiénicos de modo de evitar cualquier factor de contaminación a los quesos. El prensado permite compactar la masa uniendo el grano e imprimir al queso el formato deseado, extrayendo paralelamente un poco más de suero debido a la presión ejercida sobre los mismos

Almacenamiento: El queso de cabra semiduro fresco, no requiere de maduración y está listo para la venta una vez alcanzado el tiempo d prensado (24-48 horas) después de ser elaborado. Las condiciones de almacenamiento para estos últimos deben ser a temperaturas entre 2 y 5° C; se recomienda el consumo en un plazo no mayor a 15 días.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO:

F1. Naturales. Orografía, Clima, suelo,

Es importante destacar el vínculo que tiene la zona geográfica con respecto al queso de cabra de Lara. La sequedad del clima semiárido influye significativamente en la calidad del queso de cabra, principalmente a través de la dieta de las cabras y las condiciones ambientales que afectan la composición de la leche y los procesos de maduración del queso.

La región de Lara, con su clima semiárido, ha sido históricamente un ambiente ideal para la cría de cabras. A lo largo de generaciones, se han desarrollado rebaños de razas criollas y mestizas, como la **Carora**, que están perfectamente adaptadas a la vegetación local, caracterizada por el monte espinoso y el bosque muy seco tropical. La dieta de estas cabras, basada en los pastos y arbustos propios de la región, influye directamente en la composición de la leche, dándole características sensoriales únicas al queso.

La sequedad del ambiente puede influir en la generación de compuestos aromáticos durante la maduración, como ácidos carboxílicos (cúprico, caproico y caprílico), que aportan notas características al queso. Además, la menor humedad puede aumentar la concentración de sal, lo que intensifica el sabor y mejora la conservación del queso. En resumen, el clima semiárido de zonas como Lara contribuye a la producción de quesos de cabra con características únicas, como una textura firme, un sabor intenso y una mayor durabilidad, gracias a la interacción entre la dieta de las cabras, las condiciones ambientales y los procesos de maduración.

F2. Pastos

El clima semiárido, la vegetación disponible en el Estado Lara, principalmente los pastos para las cabras son principalmente xerófilos, como cujíes y cardonales, lo que aporta nutrientes específicos a la leche. Esta dieta diversificada, aunque a veces deficiente, puede modificar el contenido de grasa, proteínas y lactosa en la leche, lo que a su vez afecta las propiedades del queso. Por ejemplo, una dieta rica en fibra y bagazo de naranja aumenta el contenido de grasa en la leche, lo que se traduce en quesos con mayor dureza, cohesividad y masticabilidad.

Las principales plantas forrajeras, asi como las partes de estas más consumidas por los caprinos en la zona del estado Lara, en base a las inspecciones realizadas por el SAPI a las diferentes unidades de producción en Agosto 2024, Julio y Agosto 2025, son las siguientes:

TIPO DE ALIMENTACIÓN / PASTO	CARACTERÍSTICAS DE CONSUMO POR CABRAS	FINCAS / UNIDADES DE PRODUCCIÓN
CUJÍ . **PROSOPÍS JULIFLORA**	Ramonean y pastorean tallos jóvenes, hojas secas/tiernas y frutos; lo toman en cualquier época.	Aprisco Anastasia, Caprichos de Doña Vida, Agromica Tintos de Verano, Santa Cruz de Mayo, Pacagro-Central, Granja El Volcán, Granja Santa Carla, Agropecuaria Los Araguaney
PASTO BERMUDA **CYNODON DACTYLON**	Comen heno o fresco; muy importante en épocas secas como heno, preferido por su valor nutricional.	Aprisco Los Palmares, Aprisco La Milagrosa, Aprisco Anastasia, Pacagro-Central, Fundo Santa Cruz, Aprisco El Paraíso 421, Aprisco Puricaure, Ganadería Las Palmitas, Agropecuaria Los Olivos
ÚVEDA / ACACIA MACROCANTHA	Pastorean hojas verdes, secas, brotes nuevos y frutos; lo consumen en cualquier época sin preferencia especial.	Caprichos de Doña Vida, Agromica Tintos de Verano, Aprisco El Paraíso 421

FORRAJES Y PASTOS NATIVOS MIXTOS	Ramoneo y pastoreo libre de hojas, tallos y frutos de varias especies, según disponibilidad estacional y preferencia; fundamental tradición local.	Casi todas las fincas artesanales de Queso de Cabra Lara (ver filas anteriores para ejemplos específicos
SAL, MINERALES, MELAZA, VITAMINAS	Son complementos que se ofrecen en saladeros, bloques o mezclas, para minerales y energía extra.	Caprichos de Doña Vida, Pacagro-Central, Aprisco Puricaure, Agropecuaria Los Araguaney, Granja Santa Carla, Aprisco Esmeralda
TUNA DE CABRA, OPUNTIA WENTIANA	La consumen solo en épocas de sequía; comen primero la corona, luego el interior húmedo, y retiran espinas con cuernos y pezuñas.	Granja Santa Carla y Santa Cruz de Mayo
SEMERUCO/ MALPIGHIA GLABRA	Ramonean y pastorean hojas verdes/secas y frutos maduros en cualquier época; muy apetecible.	Agropecuaria Los Araguaney, Santa Cruz de Mayo
PLATANÍCO. PITHECOLLOBIUM UNGIS-GATI	Pastorean hojas (verdes/secas), ramas tiernas, flores y frutos caídos al suelo; no ramonean.	Fundo Playa Colorada, Granja El Volcán
MASTRANTO	Pastorean hojas y tallos.	Fundo Santa Cruz, Aprisco El Paraíso 421
HENO DE TÍSTON / PENNISETUM PURPUREUM	Consumido en forma de heno o pasto cortado, mayormente en pasteo estabulado o suplementación.	Aprisco Puricaure, Pacagro-Central
ESTRELLA . CYNODON PLECTOSTACHYUS	Gramínea consumida verde o en heno, utilizada en pastoreo y cortes.	Ganadería Las Palmitas, Lácteos Elida
SILOS DE MAÍZ, PROCRIA (SOYA/MAÍZ)	Pasto y granos suministrados ensilados o balanceados, fuente energética.	Aprisco Esmeralda, Aprisco Versalles

Fuente: Inspecciones a unidades de producción Sapi Agosto, 2024, Julio 2025 y Agosto 2025**.**

Vale destacar que este pasto contribuye y aporta a las propiedades sensoriales del queso de cabra, lo que ha sido demostrado en estudios llevados a cabo por científicos de varios paises.

En el caso del Cují (Prosopis juliflora), los azúcares naturales y compuestos aromáticos aportan ciertas notas dulces, tonos de caramelo, nuez y leves matices a café o cacao en productos alimentarios, además de proporcionarle una leche más agradable, sin sabores amargos (Ouma, et al 2023, Zhong, J., et al 2022),

Por otra parte, la calidad sensorial de la leche y el queso de cabra alimentada con pasto bermuda (Cynodon dactylon) es reconocida por su suavidad, perfil neutro y ausencia de defectos gustativos y mayor aceptación por paneles sensoriales, debido a la estabilidad

de ácidos grasos, antioxidantes y compuestos volátiles proporcionados por el mismo (Sant'Ana et al., 2019) (Beneragama, C. K., & Kapila Kumara, G. D. (2018)

Por otra parte, la alimentación de cabras con Úveda / Acacia spp, muestran ausencia de aromas animales o amargos, y posibles mejoras en la percepción de frescor y suavidad en quesos frescos, además de que pueden enriquecer la leche con antioxidantes y polifenoles, mejorando el frescor y la estabilidad del sabor (Delgadillo, et, al 2019).

Estos datos son importantes para la vinculación de la zona geográfica con las características del queso.

F.2.-Historia y reputación:

En Venezuela la ganadería caprina nacional se ubica en zonas de vida de maleza desértica, monte espinoso tropical, bosque muy seco tropical y monte espinoso premontano, los cuales ocupan un área superior a los cuatro millones de hectáreas.

Artículos científicos del área agropecuaria señalan que la cría de cabras en Venezuela, que es una tradición centenaria, está profundamente arraigada en las zonas áridas y semiáridas del occidente venezolano, incluyendo Lara, Falcón y Zulia, que llego al país traídos por los españoles por la ciudad de Coro y al estado Lara por la ciudad de El Tocuyo.

La cabra fue introducida en Venezuela, al igual que en otros países de América Latina, por los colonizadores españoles durante el siglo XV, siendo la raza Celta Ibérica el principal antecedente de la cabra Criolla. Estos caprinos han evolucionado a través de un proceso de selección natural, en donde el factor principal ha sido la resistencia y sobrevivencia a un medio muy hostil en las zonas áridas y semiáridas del país, lo que ha resultado en alta rusticidad y adaptación al medio, pero también en bajos niveles de productivos.

En el año 1883, se reportaron en el estado Lara un total de 231.000 caprinos en lo que hoy se conoce como el municipio Torres en los caseríos Curarigua, Arenales, Río Tocuyo, Aregue, Zamora y Muñoz (Armas et al., 2010).

En los censos agropecuarios de Venezuela, para los años 1937 y 1961 se reportan grandes concentraciones de cabras en el estado Lara. Sin embargo, la raíz de la caprino cultura larense es aún más antigua, asociada al poblamiento rural y a la adaptación de las cabras al medio semiárido de la región.

Investigaciones referenciadas por la Estación Experimental El Cují y la Facultad de Agronomía de la Universidad del Zulia reafirman que los rebaños locales son mayoritariamente de tipo "criollo", descendientes de cruces de razas traídas por los españoles y adaptados durante siglos a las condiciones ecológicas de Lara. (García, 1968). Recientemente se han incluido otras razas más sofisticadas, que incluso forman parte de ferias y campeonatos, destacándose por su genética, que se ha adaptado muy bien a esta zona árida.

Con respecto a la genética de la cabra Criolla, en los años 70 y 80 diversas instituciones de investigación como el Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias (FONAIAP), desarrollaron trabajos de investigación y producción, mestizando la Cabra Criolla con razas de alta producción de leche, lo que ha traído como consecuencia la pérdida progresiva de los genes locales, la pérdida de rusticidad y la adaptación al medio. Posteriormente en el 2006 el INIA llevo a cabo el proyecto de "Conservación y Mejoramiento de la Cabra Criolla" del INIA Lara, que se basó en dos estrategias principales: La creación de núcleos de conservación y mejoramiento de cabra criolla en

la sede del INIA Lara y en las comunidades o productores interesados y la conformación de un banco de germoplasma con diferentes técnicas biotecnológicas de conservación como: la congelación de semen y la utilización de inseminación artificial con el fin de ayudar a conservar y mejorar la raza.

Con respecto al queso de cabra, la historia y reputación del mismo, está íntimamente ligada a la tradición de la caprino cultura en esta región semiárida de Venezuela. Diversos estudios de investigadores locales y universidades como la Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA) y el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA-Lara) documentan su desarrollo y particularidad.

Los primeros queseros documentados en Torres y Carora del estado Lara, incluyen figuras como Felipe Alcalde Pernalete y productores vinculados a las haciendas Los Aranguez y Sicarigua. Las crónicas orales y prensa local resaltan que el queso fue expandiéndose inicialmente como regalo y muestras representativas de la región, consolidando su reputación por calidad, sabor y tradición.

Estudios etnográficos y encuestas en Lara destacan que la principal motivación para la cría de cabras y elaboración de queso es la tradición, que perdura en la zona por generaciones; la producción era originalmente para autoconsumo familiar y luego con destino comercial, dada la creciente demanda local y nacional. Las unidades productivas utilizan sistemas extensivos de pastoreo y razas mestizas adaptadas y posteriormente elaboran quesos y venden leche a otros procesadores.

La elaboración del queso de cabra en Lara fue tradicionalmente artesanal y familiar: las cabras eran ordeñadas manualmente; la leche cruda se coagulaba con cuajo natural (de origen animal o vegetal); la cuajada se prensaba en moldes rudimentarios y se salaba al gusto, produciéndose quesos frescos, de textura blanda y sabor pronunciado. Algunos productores siguen manteniendo esta tradición, pero le han incluido algunos procesos ligados a la pasteurización.

Familias productoras pioneras, vinculadas a haciendas rurales y caseríos de las afueras de Carora, transformaban la leche diariamente en quesos para autoconsumo y venta en los mercados locales y paradas de carretera, práctica que luego se expandió con la llegada de pequeños talleres y empresas familiares. Estos métodos se transmitieron de generación en generación.

La fama del queso de cabra larense proviene de su sabor pronunciado, frescura y textura, además de la reputación de ser un producto artesanal, natural y sin conservantes, que como se mencionó anteriormente se ha transmitido de generación en generación. Vale destacar que el queso era un alimento básico y una referencia de la identidad campesina larense. Su comercialización se realizaba en mercados locales o ambulantes, empleando el canal productor-intermediario-detallista-consumidor.

El productor vendía su queso a intermediarios que lo llevaban a los pueblos o ciudades, o lo entregaban directamente a comerciantes y mayoristas, con poca marca e informalidad. A finales de los años 70 y 80, algunas familias comenzaron a diferenciar sus quesos, surgiendo pequeños talleres que hoy forman la base de la industria artesanal moderna (Armas, et al, 2010).

Desde el año 2000 ha habido un crecimiento en la demanda y diversificación de quesos de cabra, impulsado por iniciativas “gourmet” y productores innovadores, aunque las cantidades elaboradas siguen siendo bajas en escala nacional en comparación con el queso de vaca.

Este queso ha tenido premios y reconocimientos, por ejemplo, el productor Eneas, de Paso Real, Lara, recibió el Premio del Salón de la Fama del queso de cabra por sus

productos innovadores y de calidad internacional, incluyendo queso manchego y ricota de cabra, muy apreciados en catas y ferias nacionales.

Según productores pioneros de la zona, la familia Semidey, de Queso Las Cumbres (Carora), anteriormente el consumo de queso de cabra era rural y poco apreciado en las ciudades, pero en las últimas décadas se ha transformado en un producto gourmet buscado por chefs y consumidores exigentes gracias a las campañas educativas y la calidad de los productos locales.

Asi mismo productores de queso de cabra del estado Lara, como Lácteos Ananké de Quíbor, han recibido reconocimientos nacionales de alto nivel, incluyendo el Premio Tenedor de Oro de la Academia Venezolana de Gastronomía y menciones en el Salón Internacional de Gastronomía de Caracas. Queserías han sido galardonadas en ferias regionales y concursos de la Feria Caprina de Barquisimeto por la calidad, innovación y valor social de sus quesos, consolidando a Lara como referente de la excelencia quesera de cabra en Venezuela

Igualmente, muchos chefs reconocen el queso de cabra del estado Lara, como destacado en gastronomía nacional. Por ejemplo el chef Tomás Fernández destaca la excelencia de los lácteos de Lara (especialmente el queso de cabra) en platos como el “parmentier larense”, señalando el carácter singular que aporta este queso a la cocina gourmet venezolana, Juan Alonso Molina y el gastrónomo José Rafael Lovera sostienen que Lara ha sido clave en la formación del paladar venezolano y la consolidación de la cultura quesera nacional, fusionando técnicas europeas con recursos locales y haciendo del queso de cabra un ícono regional.

Referencias Bibliográficas

Armas, W., Delgado, A., Albornoz, A., Araque, C., Rueda, M., & Barón, L. (2010). Comportamiento de los precios de queso de cabra (Capra hircus) en la zona de San José de Los Ranchos, municipio Torres, estado Lara, Venezuela. Zootecnia Tropical, 28(1), 101-106. https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-72692010000100013

Beneragama, C. K., & Kapila Kumara, G. D. (2018). Evaluation of Bermuda grass (Cynodon dactylon (L.) Pers.) and Bahia grass (Paspalum notatum Flugge) for short-term drought tolerance targeting low-maintenance landscaping. International Journal of Applied Sciences and Biotechnology, 6(1), 12-16. https://doi.org/10.3126/ijasbt.v6i1.19304

Boscán Huerta, M. A., González Portillo, A., & Díaz Borrego, L. (2022). Características fisicoquímicas y organolépticas de productos elaborados con leche de cabra en la región zuliana. Revista Tecnocientífica URU, 23, 33–45. https://doi.org/10.5281/zenodo.10680227

Delgadillo-Puga, C., Cuchillo-Hilario, M., León-Ortiz, L., Ramírez-Rodríguez, A., Cabiddu, A., Navarro-Ocaña, A., Morales-Romero, A. M., Medina-Campos, O. N., & Pedraza-Chaverri, J. (2019). Goats’ feeding supplementation with Acacia farnesiana pods and their relationship with milk composition: Fatty acids, polyphenols, and antioxidant activity. Animals, 9(8), 515. https://doi.org/10.3390/ani9080515

Duran, L., Sánchez, C., Palmero, J., Chaparro, L., Garcia, T., & Sánchez, E. (2010). Caracterización fisicoquímica y microbiológica de quesos de cabra en Carora, estado Lara, Venezuela. Zootecnia Tropical, 28(4), 491-501. https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-72692010000400003

EcuRed. (s.f.). Estado Lara. Recuperado el 4 de septiembre de 2025, de https://www.ecured.cu/Estado_Lara

elchivo2007. (2007, 1 de noviembre). El chivo en Venezuela y en el Estado Lara. Recuperado el 4 de septiembre de 2025, de https://elchivo2007.blogspot.com/2007/11/el-chivo-en-venezuela-y-en-el-estado.html

García, O. (1968). Situación actual de la ganadería caprina en Venezuela. Agronomía Tropical, 22(3). Recuperado de http://www.sian.inia.gob.ve/revistas_ci/Agronomia%20Tropical/at2203/arti/garcia_o.htm

Granja Mirabella. (2020, 19 de junio). Las cabras de razas puras en Venezuela. Recuperado el 4 de septiembre de 2025, de https://granjamirabella.com/2020/06/19/las-cabras-de-razas-puras-en-venezuela/

Graterol, C. (2018). Estudio de factibilidad técnico-económico para la instalación de una empresa de productos lácteos en el estado Falcón [Trabajo de grado, Universidad José Antonio Páez]. RIUJAP Repositorio Institucional. https://riujap.ujap.edu.ve/server/api/core/bitstreams/3674c652-41d8-444d-aa9a-2c2a6c7d39c1/content

Ouma, M. A., Ondiek, J. O., & Migwi, P. K. (2023). The effects of treatment of Prosopis juliflora leaves and pods with bentonite and wood ash on feed intake, milk production, and composition in dairy goats. International Journal of Veterinary Sciences and Animal Husbandry, 8(5), 275-278. https://www.veterinarypaper.com/archives/2023/8/5/E/8-5-9

Quora. (s.f.). ¿Cómo es la geología general del estado Lara, Venezuela? Recuperado el 4 de septiembre de 2025, de https://es.quora.com/C%C3%B3mo-es-la-geolog%C3%ADa-general-del-estado-Lara-Venezuela

Riera, A. (s.f.). Lara: Tierra de clima semiárido y bioma semidesértico de Venezuela. Steemit. https://steemit.com/spanish/@aliriera/lara-tierra-de-clima-semiarido-y-bioma-semidesertico-de-venezuela

Sant'Ana, A. M. S., Bessa, R. J. B., Alves, S. P., Medeiros, A. N., Costa, R. G., de Sousa, Y. R. F., Bezerril, F. F., Malveira Batista, A. S., Madruga, M. S., & Queiroga, R. C. R. E. (2019). Fatty acid, volatile and sensory profiles of milk and cheese from goats raised on native semiarid pasture or in confinement. International Dairy Journal, 91, 147-154. https://www.sciencedirect.com/journal/international-dairy-journal/vol/91/suppl/C

Sian.inia.gob.ve. (s.f.). Características del estado Lara. Recuperado el 4 de septiembre de 2025, de http://www.sian.inia.gob.ve/revistas_ci/Agronomia%20Tropical/at2203/arti/garcia_o.htm

Zhong, J., Lu, P., Wu, H., Liu, Z., Sharifi-Rad, J., Setzer, W. N., & Suleria, H. A. R. (2022). Current Insights into Phytochemistry, Nutritional, and Pharmacological Properties of Prosopis Plants. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine, 2022, Article 2218029. https://doi.org/10.1155/2022/2218029

REGLAMENTO DE USO INDICACIÓN GEOGRÁFICA
"QUESO DE CABRA DE LARA"

CAPITULO I. OBJETIVO.

Artículo 1.- Objetivo del Reglamento de Uso: La presente normativa de uso tiene por objeto establecer las reglas generales relativas para el uso de la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"** solicitado por la Asociación de Criadores de Cabras Lecheras(ASOCABRA) y fijar las normas que regulen las acciones de la organización y funcionamiento del **CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "QUESO DE CABRA DE LARA"**, de manera que se cumplan los parámetros de calidad en base a normas nacionales, y a las buenas prácticas de fabricación.

Artículo 2.- Domicilio del CONSEJO REGULADOR, tendrá su domicilio en Av. Venezuela entre Av. Los Leones y Av Bracamonte, Centro Comercial Club House, piso 1.

Artículo 3. Delimitación de la zona geográfica de la IGP Queso de Cabra:

La zona de producción del "**Queso de Cabra de Lara**" es todo el territorio del estado Lara perteneciente a los municipios: Iribarren, Torres, Palavecino, Morán, Jiménez, Urdaneta, Crespo, Andrés Eloy Blanco y Simón Planas.

CAPITULO II. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Artículo 4.- Descripción del producto protegido mediante la Indicación Geográfica Protegida: "QUESO DE CABRA DE LARA".

El **queso de cabra del Estado Lara**, amparado bajo la IGP, es un producto semiduro, elaborado exclusivamente a partir de leche de cabra pasteurizada, con un rango de Humedad (%H) que varía entre 35,9 a 45,9 %, sin materia grasa (%HSMG): 56-68; con un % de Grasa en Extracto seco (%GES) entre 25-60%. Su contenido de Cloruro de Sodio (%m/m) es menor o igual al 3%.

Este queso se elabora en dos presentaciones: una cilíndrica de 250 g, 500 g hasta 1000 g, con un diámetro que varía entre 9 a 11 cm, y una altura de 6.5 a 8 cm., y una presentación rectangular de 1.500 hasta 3.200 g., con medidas que oscilan entre 28 a 32.5 cm de largo, 11.5 cm a 12 cm de ancho. Con una altura de 12 a 19.5 cm.

Su corteza es lisa sin orificios, de color blanco a blanca brillante. Se distingue por su sabor distintivo a leche fresca, suave y con baja acidez y sal, con textura que varía desde la suavidad cremosa hasta la firmeza, normalmente liso, cuyo sabor es particular, debido a las condiciones de la zona geográfica, que se caracteriza por ser una zona semi árida, asi como por el sabor de la leche que también está influida por el consumo del pasto por parte del ganado caprino, típico de esa zona: pastos como el cují (Prosopis juliflora), pasto bermuda (Cynodon dactylon), úveda (Acacia macrocantha), tuna de cabra (Opuntia wentiana), semeruco (Malpighia glabra), plataníco (Pithecollobium ungis-gati), mastranto, heno de tíston (Pennisetum purpureum) y pasto estrella (Cynodon plectostachyus), entre otros forrajes y pastos nativos mixtos, el cual puede ser complementado con granos, minerales y vitaminas y algún tipo de suplementación energética industrial añadida a la dieta para mejorar la producción lechera

Los sabores del queso, también esta influenciado por el procesamiento que realizan los productores, algunos realizan coagulación con cuajos industrializados mientras que otros utilizan un cuajo natural.

CAPITULO III. PROCESOS PRODUCTIVOS

Artículo 5.- Razas de cabras utilizadas para la IGP

Las razas de cabra a utilizar para la IGP son las siguientes: Saanen, Alpina, Nubia (o Anglo-nubiana), Canaria, Murciano-Granadina, Criolla, Lamancha, y mezclas de criolla con razas especializadas

Artículo 6.- Prácticas de producción de la Indicación Geográfica Protegida "QUESO DE CABRA DE LARA":

A continuación, se describen las labores típicas de mantenimiento que deben realizar los beneficiarios de la Indicación Geográfica Protegida:

- Recepción de la leche:
- Filtración de la leche:(Manga, colador de tela)
- Pasterización de la leche o (hervir la leche hasta alcanzar una temperatura 63ºC por 30 minutos)
- Adición del fermento o cultivos lácteos:
- Coagulación o cuajada de la leche: con fermentos lácticos
- Reposo de la cuajada: (30-50 minutos)
- Corte de la cuajada: usando utensilios de acro inoxidable.
- Desuerado
- Salado: Con sal común y sal industrial
- Prensado: se hace en moldes llamados "cinchos" formas cilíndricas o rectangulares
-Almacenamiento: Temperatura de refrigeración (2-5ºC)

Recepción de la leche: La leche, no debe tener olores o sabores anormales y debe proceder de animales sanos; y una buena higiene durante el ordeño y procesamiento.

Filtración de la leche: Consiste en separar de la leche aquellos residuos sólidos que resultaron durante el proceso de ordeño (pelos, pasto, insectos y polvo). Para llevar a cabo esta operación se deben hacer uso de utensilios adecuados. Otra indicación importante es que el área de ordeño, filtros y recipientes deben estar limpios para evitar contaminación.

Conservación: Cuando la leche no se procesa inmediatamente, se recomienda su refrigeración a 4°C. Después de 48 horas, la leche comenzará a acidificarse, por lo cual se recomienda su uso dentro de este período.

Pasterización de la leche: Generalmente para la elaboración de quesos de cabra a pequeña escala, se debe utilizar la pasteurización lenta, que consiste en elevar la temperatura de la leche de cabra hasta 63-65 °C por 30 minutos; transcurrido este tiempo se baja la temperatura a 42°C para la acción posterior de fermentos y las enzimas. En aquellos **productores de escala artesanal** el proceso es sencillo, pero requiere de precisión, el método más común es una pasteurización a baja temperatura, pero a largo tiempo, calienta la leche en una olla grande a fuego medio hasta que alcance una temperatura de **63°C (145°F).** Es crucial usar un termómetro de cocina para monitorear la temperatura con exactitud. Una vez alcanzados los 63°C, mantener la leche a esa temperatura por 30 minutos exactos Luego, enfría la leche lo más rápido posible, por ejemplo, colocando la olla en un baño de hielo o agua fría, sin que la misma contamine la leche, hasta que la temperatura baje a **42 °C (107°F)** o menos. La importancia de la pasteurización radica en la **eliminación de bacterias patógenas** como la *E. coli*, *Salmonella* y *Listeria*

Adición del fermento o cultivo láctico: Estos fermentos actúan por acción de la quimosina de la leche, que constituye la etapa fundamental en la elaboración y resulta en la formación de un gel como consecuencia de cambios fisicoquímicos que tienen lugar en las micelas de caseínas. Esta, en combinación con un proceso determinado de fermentación resulta en una masa que pierde proteínas solubles y obviamente agua. **Es importante que el productor cumpla con las indicaciones de uso del fabricante.**

Coagulación o Cuajado de la leche: Proceso de formación del coágulo, el cual se origina del precipitado de los sólidos de la leche. El producto obtenido de este proceso se le conoce como cuajada y al líquido remanente suero verde o suero dulce.

Reposo para la formación de la cuajada: Es necesario dejar reposar la leche por lo menos 30-50 minutos en caso de ser por adición del cuajo, tiempo en el cual no se debe mover ni mezclar por ningún motivo el recipiente en el que se está produciendo la coagulación. En este punto es de gran importancia la regulación de la velocidad de coagulación para cada tipo de queso y la determinación del punto final de la coagulación antes de continuar con el proceso de.

Corte de la cuajada: Consiste en picar pequeños cubos la cuajada formada por la acción de los fermentos y/o del cuajo, lo cual facilita la salida del suero hacia el exterior. La cuajada debe ser cortada con unos instrumentos de materiales apropiados, por ejemplos liras de acero inoxidable, que consisten en aros metálicos, cruzados por alambre o de plástico (hilo de pesca), de reducido espesor, utensilios deben tener su proceso de limpieza, desinfección y almacenamiento adecuado.

Desuerado: El desuerado es un paso fundamental en la elaboración del queso, que consiste en la separación de la cuajada (la parte sólida de la leche coagulada) del suero (el líquido restante). Esta operación es crucial porque define la textura, la humedad y, en última instancia, el tipo de queso que se va a obtener.

Salado: Se realiza con la finalidad principal de impartir cualidades de sabor que lo hacen más apetecible; y a su vez dar al producto mayor conservación; inhibir o retardar el desarrollo de microorganismos indeseables y seleccionar la flora normal del queso. Existen dos formas típicas entre los productores de salar los quesos, entre ellas se puede mencionar el salado en seco sobre la superficie del queso, la incorporación de la sal a la cuajada o el salado con salmuera, que se hace con suero verde, las proporciones de sal incorporada depende las cantidades establecidas por los productores.

Moldeado: Tiene por finalidad dar al queso un determinado formato y tamaño de acuerdo con sus características, la tradición y exigencia de los clientes. La cuajada se coloca en moldes generalmente de plástico de (grado alimenticio) con perforaciones, llamados también “cinchos” que permite liberar el suero. Estos moldes deben ser fáciles de limpiar y firmes para resistir la presión de las prensas en caso de ser necesario, teniendo una adecuada higienización

Prensado: permite compactar la masa uniendo el grano e imprimir al queso el formato deseado, extrayendo paralelamente un poco más de suero debido a la presión ejercida sobre los mismos. Los quesos suaves y con mucho suero deben ser sometidos a una presión liviana, sin embargo, los quesos duros y con menos suero pueden ser prensados más fuertemente. En cualquier circunstancia la presión debe ser aplicada con menor intensidad al principio para ser aumentada, con instrumento adecuados, higiénicos de modo de evitar cualquier factor de contaminación a los quesos.

Almacenamiento: El queso de cabra semiduro fresco, no requiere de maduración y está listo para la venta una vez alcanzado el tiempo d prensado (24-48 horas) después de ser elaborado. Las condiciones de almacenamiento para estos últimos deben ser a temperaturas entre 2 y 5° C; se recomienda el consumo en un plazo no mayor a 15 días.

CAPITULO IV CONFORMACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA "QUESO DE CABRA"

Definición y alcance del consejo Regulador

Artículo 7. Sobre el Consejo Regulador. A los efectos del presente reglamento, se entenderá por Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, al Órgano Autónomo e independiente conformado por productores de la asociación certificados por este ente, asi como otras instituciones publicas o privadas o expertos que puedan apoyar la IGP.

Las funciones del consejo regulador serán las siguientes:
Registro de productores: Mantener un registro actualizado de los productores autorizados a utilizar la IGP que cumplan con los parámetros establecidos
Control de calidad: Supervisar el cumplimiento de las normas técnicas establecidas para el producto protegido en las unidades de productora de queso, establecidas en el presente reglamento. Igualmente supervisar los rebaños, considerando que la alimentación sea de la zona geográfica.
Reputación: mantener la reputación y fama del queso de cabra de Lara, cuyas practicas se han transmitido de generación en generación.
Difusión. Se encargará diseñar actividades de turismo, culturales, gastronómicas, ferias, eventos, para promocionar la indicación geográfica protegida, tanto a nivel nacional como internacional.
Defensa: Deberá velar por el uso adecuado de la IGP a lo interno y velar porque terceros no utilicen de manera inadecuada la IGP.
Vinculación. Establecer contacto con instituciones públicas y privadas, tanto para asesorarse en aspectos técnicos y legales, como para proporcionar los productos.
Capacitación. Promover la capacitación de los productores para el buen uso de la IGP,

Artículo 8. Sobre los productores de queso de cabra de Lara.

Un **Productor de Queso de Cabra** es una persona natural o jurídica dedicada a la fabricación de queso a partir de leche de cabra, cuya actividad se desarrolla íntegramente dentro de la zona geográfica delimitada por una **Indicación Geográfica Protegida (IGP)**. Para ser reconocido como tal y poder usar la denominación, el productor debe estar debidamente inscrito en el Consejo Regulador, comprometiéndose a cumplir con todas las normas de elaboración, calidad y trazabilidad establecidas en el reglamento de uso de la IGP y en la legislación vigente, garantizando así la autenticidad y excelencia del producto.

Organización del Consejo regulador

Artículo 9.- Estructura organizativa

El consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, es una estructura bastante horizontal, su dirección y administración se ejercerá a través de los siguientes órganos:

Cada Gerencia tendrá sus comisiones que estarán conformadas por Comités, de acuerdo con lo siguiente:

1.Gerencia General

2.Gerencia de Supervisión Técnica

3.Gerente de Control de Calidad

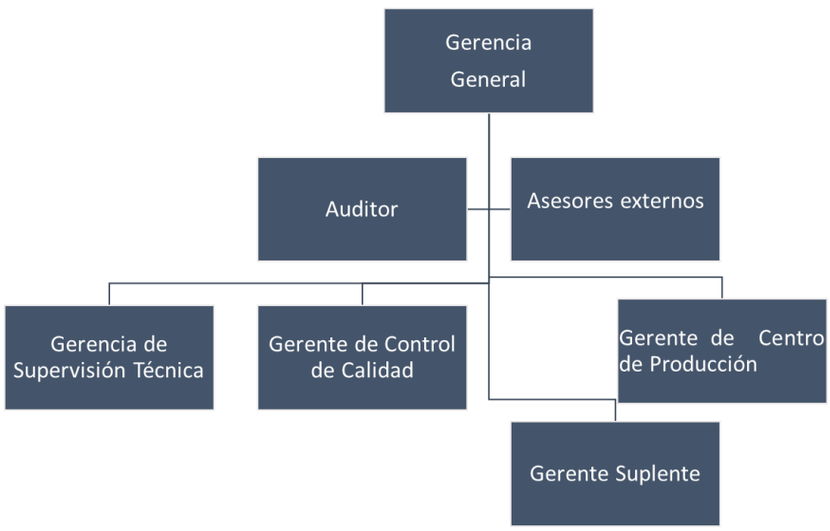
4.Gerente de Centros de Producción.

5.Auditor

6.Gerentes suplentes

7. Asesores externos: son profesionales especializados que complementan el trabajo interno, ofreciendo conocimientos técnicos, legales y estratégicos independientes. Sus funciones incluyen: proteger la indicación geográfica protegida

Organigrama del Consejo regulador:



Funciones de los miembros del Consejo Regulador:

1. **GERENTE GENERAL:** Velar y hacer cumplir las decisiones que se emitan por parte del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **QUESO DE CABRA DE LARA**.

a. Convocar, conjuntamente con otro de los gerentes las reuniones de la junta directiva que compone el Consejo Regulador.
b. Diseñar planes de desarrollo que permitan controlar los diversos procesos de producción de queso y comercialización de su producto.
c. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador cada vez que lo estime necesario.
d. Decidir y deliberar de manera conjunta con los demás gerentes sobre las materias de competencia del Consejo Regulador señalados en el orden del día.
e. Adoptar las medidas de organización adecuadas para el registro de las sanciones deliberaciones expedientes y todo aquellos otros de su competencia, según el presente reglamento de uso.
f. Vigilar y denunciar ante los organismos nacionales e internacionales competentes del uso indebido o fraudulento de la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, dentro o fuera de Venezuela.
g. Levantar y actualizar permanentemente el registro de los productores y comercializadores internos o externos, existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria de Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA".**

h. Establecer y mantener las relaciones interinstitucionales, así como firmar acuerdos, convenios y contratos con otras instituciones.
i. El Gerente General deberá realizar todas las funciones establecidas en este reglamento y demás funciones inherentes al cargo, además de cualquier otra disposición que establezca el Consejo Regulador de sus Actividades.
j. Fomentar la transferencia tecnológica dirigida a los productores que serán certificados con la Indicación Geográfica Protegida "**QUESO DE CABRA DE LARA"**.
k. Seguimiento y control de los protocolos técnicos aplicables a la producción de leche y la elaboración de queso.
l. Impulsar el uso de manuales para asegurar la calidad del queso apoyándose en las normas nacionales.

2. GERENTE DE SUPERVISIÓN TÉCNICA:

a. Elaborar conjuntamente con los diferentes miembros del Consejo Regulador el informe semestral de desarrollo de los planes y seguimiento, el cual debe ser presentado ante el presidente
b. Realizar las sugerencias necesarias para cualquier modificación o cambio del reglamento de uso, además de cualquier otra disposición que sea establecida por el Consejo regulador en el desarrollo de sus actividades.
c. La promoción de la Indicación Geográfica "**QUESO DE CABRA DE LARA**", en los mercados nacional e internacional.
d. Levantar y actualizar permanentemente un registro estadístico de la capacidad de producción de cada una de las fincas o unidades de producción de queso **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**.
e. Levantar y actualizar permanentemente un registro de los procesadores, comercializadoras, y exportadores de la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**.
f. Planificar, fomentar y coordinar las visitas a las fincas para brindar apoyo técnico, así como, hacer todos los trámites necesarios para conseguir cursos de capacitación en producción y capacitación.

3. GERENTE DE CONTROL DE CALIDAD

a. Llevar un registro de todos los productores de queso de cabra, con el apoyo de gerente de centros de producción, que estén bajo esta indicación Geográfica, así como productores de leche que cumplan las condiciones sanitarias y de alimentación autóctona de la zona, en donde se tendrán datos de ubicación finca, nombre del productor, entre otros.
b. Vigilar e impulsar las buenas prácticas pecuarias, así como las buenas prácticas de fabricación en las unidades de producción de quesos.
c. Verificar el cumplimiento de los procesos de calidad e inocuidad del queso de cabra para la venta.
d. Llevar un listado de compradores y constatar que el comprador sea una persona recta y le dé el valor que merece el queso de cabra.
e. Verificar el cumplimiento de los procesos de elaboración de queso de cabra realizando pruebas de laboratorio por lo menos 2 veces al año, para verificar parámetros de calidad, a productores escogidos al azar.

f. Llevar un registro de las visitas realizadas y verificar que los permisos sanitarios de las unidades de producción estén al día.
g. Promover la implementación de cursos, talleres de calidad.

4. GERENTE DE CENTROS DE PRODUCCION

a. Supervisar el cumplimiento de los estándares de calidad exigidos por la IGP y promover auditorías técnicas.
b. Organizar capacitaciones periódicas sobre buenas prácticas agrícolas, sostenibilidad, procesamiento y certificación de origen.
c. Facilitar talleres sobre pastoreos agroecológico, para garantizar el impacto ambiental generado.
d. Impulsar la recopilación y actualización de datos productivos, registros y documentación técnica para los sistemas de certificación.
e. Promover actividades de difusión local, nacional e internacional: ferias, degustaciones, concursos y eventos de prensa para resaltar la calidad IGP y educar consumidores.
f. Coordinar experiencias de intercambio técnico con productores de otras regiones y con instituciones públicas/académicas.
g. Identificar y canalizar oportunidades de financiamiento, innovación y mejora productiva, gestionando proyectos colaborativos.
h. Incentivar la participación de productores en organismos gremiales o comités, fortaleciendo la gobernanza y representatividad del grupo.
i. Gestionar alianzas con entidades certificadoras y comerciales para mejorar la comercialización del queso de cabra de Lara con IGP.
j. Apoyar la elaboración de planes de comunicación y promoción, desarrollo de la marca colectiva y registro en mercados protegidos.

5. AUDITOR: Evaluar objetivamente procesos, controles y cumplimiento para ofrecer garantías al Consejo Regulador o a terceros sobre la fiabilidad de la información y el desempeño del mismo, dentro de sus responsabilidades están:

a. Planear y ejecutar auditorías (financieras, operativas, de cumplimiento, de sistemas o de calidad).
b. Evaluar diseño y efectividad de controles internos; detectar fallas, fraudes o ineficiencias.
c. Obtener y documentar evidencia suficiente y competente; entrevistar, muestrear y probar cumplimiento del Reglamento de Uso de este Consejo Regulador
d. Independencia y ética:
e. Mantener independencia y objetividad; evitar conflictos de interés (no ejecutar actividades operativas sobre las que audita).
f. Cumplir códigos profesionales (inspección confidencialidad, integridad).

6. Gerentes Suplentes: Tiene la responsabilidad de apoyar y en ocasiones reemplazar al Gerente General o algún otro de los Gerentes que conforman el Consejo Regulador en sus funciones y responsabilidades, asegurando la continuidad de la gestión y operación del mismo. Entre sus funciones principales se incluyen:

a. Asistir al Gerente General en la planificación, organización, dirección y control de las operaciones de la entidad.
b. Reemplazar al Gerente General o a los Gerentes del Consejo Regulador, en casos de ausencia, licencia o incapacidad, garantizando la continuidad de las actividades.

c. Coordinar y supervisar las áreas Gerencias bajo su competencia, en estrecha colaboración con todos los miembros del Consejo Regulador.
d. Participar en la elaboración y ejecución de planes estratégicos y operativos concernientes al Consejo Regulador.
e. Velar por el cumplimiento de las políticas, procedimientos y normativas internas y externas aplicables al Consejo Regulador y Reglamento de Uso.
f. Apoyar en la gestión administrativa, financiera, y operacional del Consejo Regulador.
g. Representar al Consejo Regulador en eventos y reuniones cuando sea requerido, en ausencia del Gerente General.

La duración de los miembros del Consejo Regulador será de tres (3) años contados a partir del día siguiente a su elección.

CAPÍTULO V. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "QUESO DE CABRA DE LARA".

Artículo 10.- Organización Administrativa del Consejo Regulador: El Consejo regulador, organizará las Asambleas Anuales para la presentación de los informes de gestión de cada uno de los miembros del Consejo Regulador, y realizará Asambleas extraordinarias para la toma de decisiones relacionadas con aspectos técnicos legales que asi lo requieran. Los procesos electorales serán nominales y las votaciones serán secretas, escogiendo aquellos quienes cuenten con más votos favorables de cincuenta y un por ciento (51%) de los participantes de la votación.

Artículo 11.- Derechos y obligaciones: Los productores inscritos en el Consejo Regulador, deberán cumplir con las normas establecidas en el presente reglamento, entre ellas:

1. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador cada vez que lo estime necesario, a través de las condiciones competentes.
2. Decidir y deliberar sobre las materias de competencia del Consejo Regulador señalados en el orden del día.
3. Cumplir con las normas establecidas como las Buenas prácticas de manufactura del queso.
4. Respetar y defender la imagen de Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**.

Artículo 12.- Control y verificación interna: El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "QUESO DE CABRA DE LARA" está facultado para inspeccionar, en cualquier momento, las unidades de producción de los quesos inscritos, con el fin de verificar el cumplimiento de las buenas prácticas ordeño, manufactura y de todas las normativas establecidas en el presente reglamento y cualquier otra legislación regule el producto protegido dentro. Como resultado de dichas inspecciones, el productor deberá realizar los ajustes y correcciones pertinentes, en el plazo que se determine, de acuerdo con las observaciones del Consejo Regulador y en conformidad con la normativa sanitaria y legal vigente en la materia a nivel nacional.

Articulo 13.- Control, verificación y regulaciones externas: El consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida "QUESO DE CABRA DE LARA", deberá garantizar el cumplimiento por parte de sus beneficiarios o autorizados d las legislaciones vigentes en

materia de inocuidad alimentaria, sanitaria, y cualquier otra regulación aplicable de las disposiciones previstas en las leyes u otras normativas de las instituciones involucradas.

Artículo 14.- Manual de calidad y procedimiento: El Consejo Regulador deberá elaborar conjuntamente con expertos, un manual de buenas prácticas fabricación de queso.

CAPÍTULO VI DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "QUESO DE CABRA DE LARA".

Artículo 15. Calificación de las Infracciones. Las infracciones relacionadas con la calidad del producto son las siguientes:

Leves: Incumplimiento de las normas de etiquetado y presentación del producto (rotulado, o envase, etc.), Realizar pequeñas desviaciones en el proceso de producción de queso, pero que no afectan significativamente la calidad o la autenticidad del producto.
Graves: Falsear datos de los registros, infracciones al reglamento y demás acuerdos del Consejo Regulador, e incumplir con las normas COVENIN 903. Leche cruda; COVENIN 1813. Normas General de Queso; COVENIN 3821 Queso Blanco, en vigencia al momento de la publicación. Utilización de ingredientes no autorizados por el Consejo regulador.

Gravísimas: Uso indebido de la Indicación Geográfica Protegidas de los productores inscritos, utilizando nombres falsos, símbolos, emblemas no protegidos, haciendo referencia a los mismos.

Artículo 16.- Procedimiento sancionatorio :

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 por escrito.

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 entre seis meses hasta un año.

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.

CAPITULO VII

AUTORIZACIONES DE USO

Artículo 19.- De las solicitudes de autorización de uso de la indicación geográfica

Le corresponderá al consejo regulador, asesorar a los productores que deseen formar parte de la indicación geográfica, para lo cual deberán cumplir con los requisitos del reglamento de uso. los productores interesados, deberán consignar los siguientes recaudos:

Comunicación dirigida al Consejo Regulador con copia al director (a) del SAPI que contenga la siguiente información: Nombre del solicitante (persona natural o jurídica),

Cedula de Identidad, Rif. Dirección de la Unidad de fabricación del Queso de Cabra, (Dirección, rif, correo electrónico y demás “documentos que se crea pertinente”), y Firma. La solicitud debe ir acompañada de las pruebas de calidad, según las normas de queso.

El Consejo regulador deberá designar a algún experto para que realice la inspección y verifique las condiciones. Luego realizara una reunión con los miembros del consejo regulador, para tomar una decisión basada en la calidad del producto y las pruebas. Deberá levantar un acta aprobando o improbando esta solicitud. Posteriormente deberá enviar el acta al SAPI, quien verificará los recaudos y procederá a su publicación en el órgano legal de la institución el Boletín de la Propiedad Industrial.

CAPITULO IX

DE LA INSCRIPCION DE LA FINCA O CENTRO DE PRODUCCION

Artículo 20.- De la inscripción de una finca o centro de producción.

Mediante solicitud escrita, el interesado debe inscribir su finca y su unidad de producción ante el Consejo Regulador y deberá indicar la siguiente información: a. Nombre del propietario y/o arrendatario en su caso. b. Aportar fotocopia de la cédula de identidad y fotocopia del documento idóneo, que demuestre la legalidad de uso del lugar. c. Domicilio del titular. d. Localización geográfica. Así como todos aquellos datos necesarios para la adecuada identificación de la parcela inscrita. e. Estudio de Registro actualizado o certificación notarial. f. Número de hectáreas o metros cuadrados. g. Producción Promedio de la finca a inscribir.

CAPÍTULO X.

RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS

Artículo 21.- Resolución de conflictos entre miembros del Consejo Regulador y con terceros

1. Toda controversia que surja entre los miembros del Consejo Regulador, o entre estos y terceros interesados respecto a la interpretación, aplicación o cumplimiento del presente Reglamento, será resuelta en primera instancia mediante conciliación interna.
2. Si no se alcanza acuerdo, cualquiera de las partes podrá solicitar la constitución de un comité de mediación, compuesto por el Auditor y dos Gerentes no implicados en la controversia, quienes procurarán una solución justa en un plazo de veinte (20) días hábiles. Los asesores externos podrán ser invitados con carácter consultivo.
3. En caso que la mediación no resuelva el conflicto, el asunto será sometido a la Asamblea General, que resolverá por mayoría simple de votos, dejando constancia en acta.
4. Si persistiera el conflicto, las partes, de común acuerdo, podrán acudir a arbitraje independiente conforme a la legislación nacional y, en su caso, solicitar la designación de un mediador o panel arbitral recomendado por el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI) u otro órgano especializado.
5. Todo el procedimiento será documentado por la Secretaría, respetando la confidencialidad de las partes, salvo acuerdo para su publicación.

CAPITULO XI

DISPOSICIONES FINALES Y TRANSITORIAS

De los miembros del Consejo Regulador

Artículo 21. Se designa como miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"QUESO DE CABRA DE LARA"**, para ejercer las funciones establecidas en el artículo 8 del presente reglamento:

Artículo 22: El CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "QUESO DE CABRA DE LARA" quedará integrado de la siguiente forma: MARLENE COROMOTO ARENAS COLINA, titular de la cédula de identidad Nº V-12.026.751, GERENTE GENERAL, ROBERTO JESUS LUGO BRICEÑO, titular de la cédula de identidad Nº V- 16.088.135, GERENTE DE SUPERVISION TECNICA, JOSE EDUARDO SEQUERA BARTOLI titular de la cedula de identidad N° V-8.342.477, GERENTE DE CONTROL DE CALIDAD, JOSE GREGORIO RODRIGUEZ titular de la cedula de identidad N° V-12.018.835, GERENTE DE SUPERVISIÓN DE CENTROS DE PRODUCCIÓN, MIGUEL ANGEL FRANCISCO BERRIO titular de la cedula de identidad N° V- 18.032.153, AUDITOR. GERENTES SUPLENTES: ELIDA MARIA PEÑA, titular de la cedula de identidad N° V- 6.430.196, ANGEL EDUARDO DE LIMA LEON, titular de la cedula de identidad N° V- 6.145.475, ENEAS ANTONIO TORRES GOMEZ, titular de la cedula de identidad N° V- 2.594.828, CARLOS ARTURO ALVAREZ ZUBILLAGA, titular de la cedula de identidad N° V-5.939.159. Todas las funciones inherentes a los GERENTES, AUDITOR Y GERENESNTES SUPLENTES, del CONSEJO REGULADOR de la INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "QUESOS DE CABRA DE LARA", se realizarán de forma gratuita.