

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL
SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
CARACAS, 27 DE OCTUBRE DE 2023**

Nº 911

213° 164° y 24°

I. ANTECEDENTES

Considerando, la solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, recibida en este Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual en fecha 22 de mayo de 2022, inscripción Nº 2022-000002, para designar el producto “Café”, de las zonas geográficas del estado Bolivariano de Mérida, que fuere presentada conjuntamente por **LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ DE GUARAQUE C.A. (ASOPROGUARAQUE)**, domiciliada en Avenida principal, casa sin número, sector finca Los Naranjos, parroquia Mesa Quintero, municipio Guaraque del estado Bolivariano de Mérida, sociedad mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Primero de la Circunscripción Judicial del estado Bolivariano de Mérida, en fecha ocho (08) de diciembre del 2020 bajo el Nº 30, Tomo 78-A, expediente Nº 379-43047, e inscrita en el Registro Único de Información Fiscal bajo el Nº J-50063542-7, representada por su presidente el ciudadano FALSIR DURÁN, titular de la cédula de identidad Nº V- 23.236.159; **LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ DE LOS ANDES, C.A. (APROCANDES)**, domiciliada en la calle principal, local sin número, sector Quebrada del Barro, Santa Cruz de Mora, municipio Pinto Salinas del estado Bolivariano de Mérida, sociedad mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Segundo de la Circunscripción Judicial del estado Bolivariano de Mérida con sede en el Vigía, en fecha treinta (30) de abril de 2018, bajo el Nº 54, Tomo 9-A, expediente Nº 380-19401, e inscrita en el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F) bajo el Nº J-411324957, y representada por su presidente el ciudadano LUIS HUMBERTO ANDRADE, titular de la cédula de identidad Nº V- 12.487.534, y **LA SOCIEDAD CIVIL CLÚSTER DEL CAFÉ DE MÉRIDA.VE**, domiciliada en la Avenida Principal, Cámara de Comercio del estado Mérida, local sin número, Urbanización J.J Osuna Rodríguez, Sociedad Civil debidamente registrada por ante el Registro Principal del estado Bolivariano de Mérida, en fecha veintiuno (21) de noviembre de 2018, bajo el Nº 43, folios 248 al 253, Protocolo Primero, Tomo 1, trimestre 4º del año 2018, siendo su última reforma estatutaria en fecha 29 de agosto de 2022, quedando registrada en el mismo Despacho Registral bajo el Nº 34, folios 204 al 2010, trimestre 3º, del protocolo de transcripción del año 2022, e

inscrita en el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F) bajo el N° J-412887904, y representada por su Presidente, el ciudadano JOSÉ ALEXANDER BUSTAMANTE MOLINA, titular de la cédula de identidad N° V.-10.897.534.

Considerando, la documentación consignada por los solicitantes ante este Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual de la Solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, a saber:

- I. Informe técnico y/o pliego de condiciones de Café de Mérida, elaborado de conformidad con lo establecido en el Aviso Oficial signado SAPI-DRPI-AO-19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín 605, de fecha 23 de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX.
- II. Reglamento de Uso y estructura del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”.
- III. Caracterización física, química y morfológica de la semilla del café verde, realizados en los laboratorios de Toxicología y Farmacología de la Facultad de Farmacia y Bioanálisis del Centro de Investigación de la Universidad de los Andes en la ciudad de Mérida del estado Mérida.
- IV. Estudios organolépticos certificados según la normativa venezolana vigente, realizados en los laboratorios de la empresa Café y Ciencia en la ciudad de Maracay del estado Aragua.
- V. Estudios de suelos realizados en los laboratorios de AGROCITECH, C.A. y EMPRENDIMIENTOS AGRÍCOLAS RG, a todas las unidades de producción que se dedican al cultivo del “Café” en la zona delimitada del estado Mérida.
- VI. Estudios y Análisis de metales pesados y contaminantes realizados en el INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE RAFAEL RANGEL, ente adscrito al MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD.

Considerando, que la solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, Inscripción N° 2022-000002 cumple con las Normas Venezolanas COVENIN, relacionadas con el “Café”, de acuerdo con las pruebas presentadas.

II. FUNDAMENTACIÓN

Considerando, que ésta Autoridad Administrativa, de acuerdo con el Aviso Oficial DG-09-2020, de fecha 01 de octubre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 604, de fecha 23 de noviembre de 2020, Tomo I, pág. XII-XIII, señala que, de conformidad con los artículos 23 y 98 de la Constitución de la República Bolivariana Venezuela, se estarán aplicando en forma directa e inmediata las normas sustantivas y adjetivas para la obtención y defensa de los derechos que sean más favorables a los administrados contenidos en el Acuerdo Sobre Los

Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC).

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

Considerando, la competencia de esta Autoridad Administrativa, derivada del Acuerdo sobre los 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.

Considerando, que mediante Resolución N° 1.536, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 619, de fecha 25 de noviembre de 2022, Tomo 44, página 89, la solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica “**CAFÉ DE MERIDA**”, Inscripción N° 2022-000002, fue publicada a efectos de oposición por parte de terceros; no recibiendo oposición alguna.

Considerando, que este Despacho Registral ha evaluado; el informe técnico o pliego de condiciones, las evaluaciones presentadas por tres (3) expertos externos en café, y el informe de inspección de la visita técnica de campo en las unidades de producción de cultivo de café, en los municipios Antonio Pinto Salinas, Arzobispo Chacón, Campo Elías, Guaraque, Libertador y Zea del estado Bolivariano de Mérida, pudiéndose verificar:

- I. La existencia de factores geográficos y climáticos, que le proporcionan características particulares al grano de Café de Mérida.
- II. Las características organolépticas y sensoriales especiales demostradas en el Café de Mérida, que lo diferencian de otros, relacionadas con la zona geográfica.

- III. Los factores humanos, vinculados a los procesos en el manejo agro productivo de la siembra, cosecha y postcosecha realizada por los productores de Café de Mérida
- IV. Que la reputación del Café de Mérida ha sido demostrada a través de publicaciones, las cuales reposan en el expediente administrativo.

Considerando, que fue conformado el Consejo Regulador y aprobado el Reglamento de uso, en la Asamblea realizada por los solicitantes de la Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica “**CAFÉ DE MERIDA**”, Inscripción Nº 2022-000002, en fecha 03 de octubre del 2023.

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 Nº19, de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial Nº 605, de fecha 23 de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, , este Registro de la Propiedad Industrial, decide:

PRIMERO: DECLARAR “CAFÉ DE MÉRIDA”, Inscripción Nº 2022-000002, como **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**, siendo el titular la República Bolivariana de Venezuela, y sólo podrá aplicarse al producto “Café” proveniente de la zona geográfica delimitada en los municipios Antonio Pinto Salinas, Arzobispo Chacón, Campo Elías, Guaraque, Libertador y Zea del estado Bolivariano de Mérida.

SEGUNDO: DECLARAR como beneficiarios iniciales de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, Inscripción Nº 2022-000002, a los siguientes Productores, anteriormente identificados:

- **LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ DE GUARAQUE C.A. (ASOPROGUARAQUE).**
- **LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ DE LOS ANDES, C.A. (APROCANDES).**
- **LA SOCIEDAD CIVIL CLÚSTER DEL CAFÉ DE MÉRIDA.VE**, cuyos asociados cumplieron con la condición de productor agrícola del producto designado “Café”, de conformidad con la inspección realizada por este Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, los cuales se indican a continuación: **AGROPECUARIA LUZ DE LUNA F.P.**, domiciliada en el Municipio Campo Elías Parroquia Jaji Sector Loma de Guamo Kilómetro 5, casa sin número, Finca “1990” estado Mérida, Sociedad Mercantil

debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Primero de la Circunscripción Judicial del estado Bolivariano de Mérida, en fecha 23 de junio de 2011, bajo el N° 21 Tomo-31-B, bajo el expediente N° 379-9240, e inscrita en el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F) bajo el N° V-09472837-8; y representada por su Presidente, el ciudadano RICHARD GREGORY RAMOS GAVIDIA, titular de la cédula de identidad N° V.-9.472.837; **CAFÉ ARDENTIA C.A.**, domiciliada en calle Las Aguileras con Av. Silmar, Local sin número, sectores bajos del Agua Plaza Paraguachi del estado Nueva Esparta, Sociedad Mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Primero de la Circunscripción Judicial del estado Nueva Esparta, en fecha 05 de diciembre de 2016, bajo el N° 11, Tomo 119-A, expediente N° 399-18821, siendo su última reforma estatutaria en fecha veinte (20) de agosto de 2021, en el mismo despacho registral bajo el N° 42, tomo 7-A del 2021, e inscrita en el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F) bajo el N° J-40895866-0; y representada por su Director, el ciudadano GUIDO RAMÓN MONTOYA GARCÍA, titular de la cédula de identidad N° V-8.707.315; **ALIMENTOS ROBLE C.A**, domiciliada en la calle San Isidro N° 8, Galpón Interno 1, Parroquia Montalbán Municipio Campo Elías del estado Bolivariano de Mérida, Sociedad Mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Primero de la Circunscripción Judicial del estado Mérida, en fecha 08 de marzo de 2018, bajo el N° 4, Tomo 103-A, expediente N° 379-37354, , inscrita en el Registro de Información Fiscal (R.I.F) bajo el N° J-411132179; y representada por su Director Gerente, el ciudadano PEDRO GABRIEL LA MANTIA ONTIVEROS, titular de la cédula de identidad N° V.-20.433.800. **REPRESENTACIONES LA LAGUNA C.A**, domiciliada en La Aldea La Laguna, casa S/N Parroquia Canaguá, Municipio Arzobispo Chacón del estado Bolivariano de Mérida, Sociedad Mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Primero de la Circunscripción Judicial del estado Mérida, en fecha 08 de noviembre de 2011, bajo el N° 7, Tomo 222-A, expediente N° 379-10401, e inscrita en el Registro de Información Fiscal (R.I.F) bajo el N° J-40007864-4; y representada por Presidente, el ciudadano CARLOS ALBERTO BELANDRIA MORA, titular de la cédula de identidad N°V.-10.106.032. **ASOCIACIÓN PRODUCTORES DE CAFÉ DON ANTONIO S.A.** Sociedad Mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Segundo de la Circunscripción Judicial del estado Mérida, con sede en el Vigía, en fecha 18 de Junio de 2018, bajo el N° 66, Tomo 12-A, expediente N° 380-19710, domiciliada en Av. Antonio Pinto Salinas Local Galpón Las Canales N° S/N Sector Santa Cruz de Mora

Municipio Antonio Pinto Salinas del estado Bolivariano de Mérida, e inscrita en el Registro de Información Fiscal bajo el No. J-41157256-0, y representada por su Director Gerente, el ciudadano JAVIER ALONSO RUIZ MÁRQUEZ, titular de la cédula de identidad N° V-10.900.604.

TERCERO: En virtud del anterior reconocimiento a la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, Inscripción N° 2022-000002, esta podrá ser utilizada por parte de los beneficiarios previamente identificados, así como aquellos productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada y posean la correspondiente Autorización de Uso, otorgada por el Registro de la Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.

CUARTO: Para solicitar la autorización de uso de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, Inscripción N° 2022-000002, ante el Registro de la Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI), los productores interesados, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Estar dedicado directamente a la siembra, cosecha y postcosecha del Café de Mérida en la zona delimitada,
- b. Cumplir con las condiciones establecidas en el Reglamento de Uso, y,
- c. Contar con la Aprobación del Consejo Regulador.

QUINTO: La autorización de uso otorgada por el Registro de la Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI), podrá ser revocada si se comprueba que los titulares de dicha Autorización de Uso, han incumplido con lo establecido en el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”. Dicha decisión deberá ser publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial.

SEXTO: El control de calidad de los productos reconocidos con la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, Inscripción N° 2022-000002, estará a cargo del Consejo Regulador, para lo cual deberá contar con el apoyo técnico de alguna de las Instituciones del Estado encargadas de evaluar calidad, que se señalan a continuación: el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER), el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIA), el Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (IVIC), el Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI), La Corporación Venezolana del Café S.A., la Universidad de los Andes (ULA) o cualquier otra Institución pública y/o privada que realice pruebas de calidad certificada.

SÉPTIMO: APROBAR la constitución del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, Inscripción N° 2022-000002, el cual

dispondrá del lapso de un año para su formalización, contado a partir de la publicación de la presente Providencia, en el Boletín de la Propiedad Industrial.

OCTAVO: APROBAR el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, Inscripción Nº 2022-000002, elaborado por los solicitantes.

NOVENO: El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), velará por la observancia de las normas que regulan la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, Inscripción Nº 2022-000002, 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 de los municipios del estado Bolivariano Mérida y posean la autorización de uso correspondiente.

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

DÉCIMO PRIMERO: La protección de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, Inscripción Nº 2022-000002, no exime el cumplimiento por parte de sus beneficiarios de las disposiciones previstas en las leyes u otras normas para la comercialización de los productos identificados con la misma.

DÉCIMO SEGUNDO. ORDENAR la publicación de la Providencia Administrativa 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 Intelectual (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/ER/AM

PLIEGO DE CONDICIONES**Indicación Geográfica Protegida (IGP) “CAFÉ DE MERIDA”****A. Nombre de la indicación geográfica****“CAFÉ DE MERIDA”.****B.- Descripción del producto a ser identificado con la Indicación Geográfica.**

El grano de café de Mérida es una nuez de color de tono unitario que va desde la verde oliva hasta el gris azulado, su forma es oblonga, plano convexo, de tamaño variable, conformado mayormente por un endospermo córneo, en uno de cuyos extremos y muy superficialmente se encuentra el embrión. Su desarrollo y formación varían según y durante los procesos fisiológicos en interacción de su potencial genético y los factores ambientales locales, incluyendo las prácticas agronómicas culturales de los productores locales que en conjunto actúan controlando el crecimiento de la plantación y el crecimiento y formación del fruto.

Los granos secos de café del Estado Mérida presentan la siguiente identificación y clasificación Taxonómica:

Reino: Plantae**Subreino: Tracheobionta****División: Magnoliophyta****Clase: Magnoliopsida****Orden: Gentianales****Familia: Rubiaceae****Subfamilia: Ixoroideae****Tribu: Coffeae****Género: Coffea****Especie: C. arábica**

La Coffea arábica, a pesar de ser oriunda de África tropical y Madagascar, esta se ha adaptado a diferentes regiones y a climas diferentes a su origen, presentando características genéticas diversas como: forma de la planta, tamaño y color del fruto, resistencia a enfermedades, tolerancia a plagas, sabores particulares, adaptabilidad a diferentes pisos altitudinales y térmicos, productividad, entre otras características.

En el país y en particular en el Edo. Mérida, la Coffea arábica es la que ha tenido mayor adaptabilidad en la zona y las variedades que mayormente se cultivan de las 16 variedades solo 4 variedades (Villa Nueva, Castillo) el 51% y Catuay y Monte Claro representan el 27% ver (Tabla 1).

Tabla N° 1. Variedades de café sembradas en el Edo. Mérida

CARACTERIZACION DE DISTRIBUCION DE VARIETALES			
AÑO 2022. EDO. MERIDA			
N°	VARIETAL	% DISTRIBUCION LOCAL	%
1	TÍPICO	TODAS LAS CUENCAS	1,24%
2	BOURBON	VALLE MOCOT+PUEBLOS SUR	1,07%
3	CATUAI	VALLE MOCOT+PUEBLOS SUR+SUR DEL LAGO	16.57%
4	CATURRA	VALLE MOCOT+PUEBLOS SUR+SUR DEL LAGO	5.30%
5	CATIMOR	VALLE MOCOT+PUEBLOS SUR	0,72%
6	MUNDO NUEVO	VALLE MOCOT+PUEBLOS SUR	0.36%
7	INIA 01	TODAS LAS CUENCAS	8.14%
8	MONTE CLARO	VALLE MOCOT+PUEBLOS SUR+LIBERTADOR	10.16%
9	ARAGUANAY	CUENCA VALLE MOCOTIES	0.01%
10	CRIOLLO MERIDA	CUENCA VALLE MOCOTIES	0.48%
11	VILLA NUEVA	TODAS LAS CUENCAS	27.06%
12	CASTILLO	TODAS LAS CUENCAS	23.78%
13	COLOMBIA 27	VALLE MOCOT+PUEBLOS SUR	3.14%
14	CENICAFE	VALLE MOCOT+PUEBLOS SUR	1.57%
TOTAL			100%

B.1-.Descripción variedades de café:

Típica

Originaria de Etiopía e introducida a Mérida, proveniente de Caracas hace más de 240 años, su cultivo predominó hasta los años cincuenta. Puede alcanzar 4 metros de altura, tipificada como variedad de porte alto y silueta de forma cónica. Posee un tronco vertical de un solo eje, las ramas laterales forman un ángulo de 50 a 70 grados con el eje central, lo cual les da una forma ligeramente inclinada

Bourbon.

Variedad de porte alto (3 metros) susceptible a vientos fuertes, con forma cónica con ramas secundarias abundantes. Los brotes son de color verde, hojas anchas con bordes ondulados, el fruto es de menor tamaño que la Típica, un poco más corto, de color rojo en su madurez y excelente calidad de taza, presenta una capacidad productiva 20 a 30 % superior a la variedad Típica. Presenta susceptibilidad a la roya. Se cultiva en diferentes altitudes del Estado Mérida, pero los mejores resultados

Mundo nuevo

Planta de porte alto, alcanza hasta tres metros, originaria de Brasil, es el resultado de una hibridación (cruce) natural entre la variedad Sumatra (Típica) y la variedad Bourbon; fue introducida al país en los años de 1963 y 1964. Las plantas presentan brotes de color bronce o verde, predominando las de brote

bronce. Las hojas son lanceoladas y angostas, semejantes a las de la variedad Bourbon, de color verde ligeramente intenso.

Caturra.

Planta de porte bajo, altura promedio de 1.80 metros. Es una mutación de la variedad Bourbon, descubierta en Brasil a principios del siglo veinte. Su ramificación se caracteriza por tener entrenudos cortos, con ramas secundarias abundantes que le da a la planta una apariencia compacta. Las hojas son grandes, lanceoladas y anchas, de color verde oscuro y textura un poco áspera, con bordes ondulados y ligeramente consistentes; las hojas nuevas (brotes) son de color verde claro brillante.

Catuaí

Variedad de porte bajo, pero un poco más alta que Caturra, con una altura promedio de 2.25 metros, que proviene del cruzamiento artificial de las variedades Mundo Novo y Caturra, realizado en Brasil. La introducción de Catuaí al país se fue alrededor de 1970. Se adapta muy bien en rangos de 600 a 1,370 metros sobre el nivel del mar (. Esta variedad produce frutos de color rojo y amarillo, predominando la variedad de frutos rojos, tamaño de grano mediano (zaranda 16), tiene alta capacidad de producción.

Catimor.

Planta de porte bajo, con una arquitectura foliar medianamente compacta, con hojas anchas de color verde oscuro, brotes bronce, ramas largas con entrenudos cortos. Se adapta a altitudes arriba de los 1,000 metros sobre el nivel del mar (3,280 pies sobre el nivel del mar) con una pluviosidad de 1,500 milímetros anuales. Se determinó que, con estas condiciones, esta variedad produce una taza con características organolépticas de buena calidad, se le reconoce como la primera planta resistente a la roya del café en Latinoamérica.

Castillo.

Es una planta de porte bajo, y con ramas largas, vigorosa y de alta productividad, originada en Colombia, desarrollada por el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé). Gran resistencia a plagas y gran productividad.

Monte Claro.

Es de porte bajo con una arquitectura compacta muy desarrollada de copa cónica de alto rendimiento, con tolerancia a factores bióticos y abióticos. Proviene del cruce entre una planta de la variedad Villa Sarchi y el Híbrido de Timor (Sachimor), efectuado en 1967 en el Centro de Investigaçao das Ferrugens do Cafeeiro en Oeiras Portugal (CIFC).

Araguaney

Se caracteriza por ser una planta de porte bajo, parecida al Caturra pero muy desarrollada de copa cónica. Los frutos maduros. El porcentaje de frutos vanos es muy bajo, presenta alta tolerancia a la Roya. Es resultado de la selección de dos líneas de una serie de materiales INIA 01 y líneas de catimor.

INIA 01

Presenta una arquitectura, expresada en altura, número de ramas y grado de compactación (relación entre el número de ramas y la altura de la planta). El cultivar INIA 01 es una multilínea compuesta por líneas de Catimores, Cavimores y cruces de ellas con germoplasma de origen Etíope.

Colombia 27.

Es muy parecida al Caturra en cuanto a tamaño y forma del árbol, pero tiene resistencia a la roya del cafeto. El cogollo de las plantas es bronceado. La producción es igual o superior a la de Caturra. El tipo de grano y la calidad de la bebida son similares a las otras variedades de café arábigo.

B.2- Características físicas:

El café de Mérida, en líneas generales presenta una uniformidad en el tamaño de sus granos, así como un olor normal, limpio característico de café lavado en ausencia de olores reposados o mohosos. La prueba de malla de una muestra de café de Guaraque (Tabla 2), indica que el 85,67% es retenido en mallas superiores (15 a 19) y solo el 3,7%, es retenido en mallas inferiores de (14-12), esto significa que es un gramo muy homogéneo, lo cual es beneficioso para el proceso de beneficio, tostado y comercialización.

Tabla Nº 2 Análisis Físico - Porcentaje (%) Retención de Malla.

IGP CAFÉ DE MERIDA - ANALISIS CAFÉ VERDE									
19/64	18/64	17/64	16/64	15/64	14/64	13/64	12/64	FONDO	NORMA
11.06	29.16	29.78	15.67	7.71	2.30	1.02	0.19	0.19 %	CAFÉ VERDE COVENIN:45:2017
%	%	%	%	%	%	%	%		
Fecha de análisis: 16 de junio del 2021. Analista: Lic. Darveris Rivas. Empresa: Procesadora de Alimentos Occidente, C.A. RIF: J-40602491-0 Marca: Finca Buenos Aires Productor: Luis Enrique Contreras (PROCESADORA DE ALIMENTOS OCCIDENTE C.A) Origen: Sector las vegas, parroquia Mesa de Quintero, Municipio Guaraque Altitud: 1520 msnm .Varietal: VILLA NUEVA Tiempo de cosechado: Cosecha 2021 Tamaño del lote (Kg): 1 Proceso de post cosecha: Lavado .Código de lote: L-07-21 NORMA.46:2017 COVENIN: CLASIFICACION CAFÉ VERDE (2Da. Revisión). SCA:70									

Con respecto a las características morfológicas de los granos de café de la muestra, el color predominante es de azules a verde claro, con forma oblonga plano convexo y de peso estimado de 16,5 gramos. La longitud del grano es de 17 m.m. (Tabla Nº 3).

Tabla 3. Análisis Físico -Características Morfológicas Granos café de Mérida

IGP CAFÉ DE MERIDA - ANÁLISIS MORFOLÓGICO		
MORFOLOGIA	VALOR PROMEDIO LOCAL	NORMA
Longitud del grano	17mm ± 0.5mm	COVENIN 45:2017
Diámetro del grano	7mm ± 0.5mm	COVENIN 45:2017
Espesor del grano	3.5mm ± 0.25 mm	COVENIN 45:2017
Forma del grano	Oblongo plano convexa	COVENIN 45:2017
Color predominante	Azul -Verde claro hade	COVENIN 45:2017
Peso promedio	16,5 g ± 2,50 g	COVENIN 45:2017
Densidad	0.71g/ml	COVENIN 45:2017
Fecha de análisis: Café Verde Fecha: 16 de junio del 2021. Analista: Lic. Darveris Rivas. Laboratorio: Café y Ciencia Empresa: Procesadora de Alimentos Occidente, C.A. RIF: J-40602491-0 Marca: Finca Buenos Aires Productor: Luis Enrique Contreras (PROCESADORA DE ALIMENTOS OCCIDENTE C.A) Origen: Sector las vegas, parroquia Mesa de Quintero, Municipio Guaraque Altitud: 1520 msnm .Varietal: Catuai Tiempo de cosechado: Cosecha 2021 Tamaño del lote (Kg): 1 Proceso de post cosecha: Lavado .Código de lote: L-06-21		

B.2- Características Químicas:

Químicamente el café se compone de agua y materia seca. La materia seca de los granos de café está constituida por minerales y sustancias orgánicas en los que se encuentran los carbohidratos, lípidos, proteínas, alcaloides (cafeína y trigonelina), ácidos carboxílicos y fenólicos, y compuestos volátiles que dan el aroma al café, sin embargo, la composición química del café va a depender de la variedad, altura, factores edafológicos, climáticos, agronómicos, procesos tecnológicos, principalmente el tostado.

Los valores de Cafeína analizados en una muestra de café de Mérida (Tabla 4), muestra que sus resultados están dentro de los parámetros de la Norma Covenin N ° 383-76.

Tabla 4. Características fisicoquímicas “Café de Mérida” CAFEINA

DETERMINACION DE CAFEINA EN CAFÉ (Café de Mérida)				
Muestra	Rango Min - Max	Resultado	Método	Norma

Muestra 1	Mayor a 0.7 gr%	1.07 gr%	Espectroscopia uv-vis	Covenin N° 383 - 76
Muestra 2	Mayor a 0.7 gr%	1.09 gr%	Espectroscopia uv-vis	Covenin N° 383 - 76

Fuente: UNIVERSIDAD DE LOS ANDES / FACULTAD DE FARMACIA Y BIOANÁLISIS / Departamento de Toxicología y Farmacología.

Con relación a los metales pesados, en una muestra de café de la Procesadora de Alimentos Occidente, los resultados de los análisis, muestran que están por debajo de los rangos establecidos según las Normas (Tabla 5).

Tabla 5. Metales pesados y contaminantes.

METALES PESADOS Y CONTAMINANTES		
Nombre	Método de Ensayo	Resultado
Plomo	AOAC – 999-11-2006	0.58 mg/kg
Cadmio	AOAC – 999-11-2006	0.07 mg/kg
Sodio	AOAC – 999-11-2006	10.67 mg/100g

Fuente: instituto nacional de higiene Rafael Rangel, Ciudad Universitaria (U.C.V), los chaguaramos GERENCIA SECTORIAL DE REGISTRO DE CONTROL, Informe de ensayo DAR -21 – 0046. División: productos alimenticios, unidad: Contaminantes y residuos químicos, Tipo de solicitud: registro sanitario, Nombre del producto: café tostado granos, Fabricante: Procesadora de Alimentos Occidente C.A J-40602491-0, Ensayo elaborado del 13 al 30/07/2021.

B.3. Propiedades organolépticas:

Las características primordiales del café de Mérida, son la alta fragancia y aroma, sabor acentuado en taza con un toque floral principalmente a jazmín, con acidez debida a sabores de frutos citricos, principalmente a limoncillo y con un sabor intenso a cacao. Adicionalmente tiene un sabor residual, y con gran dulzor. Es un café con cuerpo y uniformidad, con una taza limpia y con gran balance.

En base a una evaluación de 6 muestras de café (Castilla, INIA 01, Montecarlo, Villanueva y dos sin identificar) para medir la calidad de la taza, prueba que se realiza sobre la bebida (café), siguiendo los formatos de la Asociación de Cafés Especiales (SCA), que no solo evalúa aroma y sabor sino la sanidad del café, de acuerdo a la puntuación del catador(barista), se obtuvieron los siguientes resultados en la tabla 6.

Tabla 6. Evaluación Sensorial

Fecha	30/10/2023	30/1/2023	30/10/2023	16/6/2021	30/1/2023	30/10/2023
Variedad	Caturra y Catuay	Monteclaro	Castillo	NA	Villanueva	Caturra y Catuay
CARACTERÍSTICAS						
Aroma-Fragancia	8	6,8	8	8	7	8
Sabor	8,25	6,7	7,75	7,75	6,5	7,75
Sabor Residual	8	6,8	7,5	7,5	6,8	8,5
Acidez	8	7	7,75	7,25	6,8	8,5
Cuerpo	8	6,7	7,5	7,25	6,8	8,25
Balance	8	6,7	7,5	7,5	6,8	7,7
Uniformidad	10	10	10	10	10	10
Taza Limpia	10	10	10	10	10	10
Dulzor	10	10	10	10	10	10
Puntaje Catador	8	6,7	7,75	7,5	6,8	9
PUNTAJE FINAL SCAA	86,25	77,75	83,75	82,75	77,8	87,7

Fuente: Pruebas realizadas Laboratoio Café y Ciencia.

Los resultados indican que la mayoría de las muestras de café analizadas son considerados de especialidad muy bueno, según SCA. A pesar de que solo el 5% del café producido a nivel mundial entra en esta categoría, es importante que muchos productores de café de Mérida trabajen en lograr estos tipos de café.

En cuanto a los atributos del café o notas de cata, en la Tabla 7, se encuentran los resultados de varias pruebas de taza, en las cuales se han encontrado aromas a caramelo, chocolate con leche y oscuro, nuez y frutos amarillos. Sabores a panela, chocolate, frutos amarillos y rojos, con un sabor residual áspero, de acidez media y balanceada.

Tabla 7. Atributos del café:

Fragancia/ aroma:	Caramelo, chocolate con leche, frutos amarillos, nuez y cereal.	Panela, chocolate oscuro, frutos amarillos
Sabor:	Panela, chocolate, frutos amarillos	Panela, chocolate oscuro, frutos amarillos, frutos rojos, nuez, tabaco
Sabor residual:	Áspero	áspero
Acidez:	Media	media
Cuerpo:	medio seco al final	medio seco al final
Balance:	Balanceado	balanceado

Fuente: Los resultados obtenidos corresponden exclusivamente a la muestra que se envió al laboratorio. Se evaluó bajo formato SCAA. Cumple como Café Gourmet o especial y café Premium, según Gaceta Oficial N° 4106026 de diciembre 2016, de 2 fincas productoras en el municipio Zea.

las pendientes de los diferentes flancos montañosos son bastantes fuertes e inclinados con pendientes que van desde los 20° hasta los 60° de inclinación lo que constituye una restricción para el uso agrícola intensivo de las tierras. No obstante, la caficultura se adapta a estos espacios por no presentar restricciones en siembra sobre estas pendientes inclinadas.

Este estado presenta un relieve constituido por dos grandes alineaciones o ramales montañosos, que se inicia y extienden a partir de los Páramos Batallón y La Negra en los límites con el estado Táchira, separadas ambas por una estrecha y profunda depresión, cuyo trazado deja entrever la influencia de una gran geo fractura, la falla de Boconó. El ramal sur está conformado por la Serranía de los Municipios de Guaraque, Rivas Dávila y Tovar al occidente, la Sierra Nevada de Mérida al centro y la Sierra de Santo Domingo y la bifurcación de Calderas al sureste. El Ramal norte está integrado por la Sierra de los Municipios Sucre y Alberto Adriani al oeste, la Sierra de la Culata al centro, desciende hasta el piedemonte andino lacustre de los Municipios Miranda y Julio Cesar Salas; unidad fisiográfica que da paso a la extensa franja de planicie sur lacustre que conforma un 6% de la superficie del estado.

Los municipios cafetaleros del estado, se encuentran ubicados al sureste de la Sierra nevada de Mérida, entre los valles Barineses, hasta el flanco norte-sur que se va suavizando las pendientes hacia la llanura del sur del lago de Maracaibo. Se ha clasificado según ejes geográficos referenciados según las cuencas que ocupan. Para la cuenca del ríos Caparo al Sureste en los Municipios: Aricagua, Arzobispo Chacón, Guaraque y Padre Noguera. De Norte Sur, las cuencas del Rio Mocotíes y Chama en los Municipios: Sucre, Antonio Pinto Salinas, Tovar, Zea y Rivas Dávila, por el Norte, el eje productor de la Cuenca Sur del Lago de Maracaibo o Zona Panamericana del Estado Mérida, ubica entre las cuencas de los ríos Mucujepe, Capazón, Rio frio, hasta la cuenca del rio Motatan del Estado Trujillo se encuentran los municipios cafetaleros Alberto Adriani, Andrés Bello, Obispo Ramos de Lora, Caracciolo Parra y Olmedo, Tulio Febres Cordero, Justo Briceño, y Julio Cesar Salas y finalmente al Nor-este del estado se encuentra en la cuenca del rio Santo Domingo el Municipio cafetalero, Cardenal Quintero con limite al Estado Barinas. En el eje central del estado, se ubican de centro al Este, los municipios productores de menor escala por ser centro capital urbana, corresponde a las cuencas de los ríos Montalbán, Las Gonzales, Capaz, Tostos que vierten buena parte a la cuenca del rio Chama, donde convergen los municipios Campo Elías, Libertador (Capital) y Santos Marquina. Se puede visualizar en la Tabla 9.

Tabla 8. Distribución geográfica de los ejes o circuitos productores de café de Mérida.

Nº	EJE GEOGRÁFICO	MUNICIPIO
1	CUENCA VALLE DEL MOCOTIES	ANTONIO PINTO SALINAS
2		RIVAS DAVILA
3		SUCRE
4		TOVAR
5		ZEA
6	CUENCA PUEBLOS DEL SUR DE MERIDA	ARZOBIZPO CHACON
7		ARICAGUA
8		GUARAQUE
9		PADRE NOGUERA
10	CUENCA SUR DEL LAGO	ANDRES BELLO
11		ALBERTO ADRIANI
12		CARACCIOLO PARRA Y OLMEDO
13		JULIO CESA SALAS
14		JUSTO BRICEÑO
15		OBISPO RAMOS DE LORA
16		TULIO FEBRES CORDERO
17	CUENCA EJE METROPOLITANO	CAMPO ELIAS
18		LIBERTADOR
19		SANTOS MARQUINA
20	CUENCA EJE PARAMO	CARDENAL QUINTERO

Todo esto hace que se presente una topografía variada, desde valles ultramontanos cortados por las fallas y las vertientes que se van suavizando progresivamente entre lomas, colinas, terrazas; es decir, en todos los casos las pendientes de los diferentes flancos montañosos son bastantes fuertes e inclinados con pendientes que van desde los 20° hasta los 60° de inclinación lo que constituye una restricción para el uso agrícola intensivo de las tierras.

La cabecera de las cuencas y de sus afluentes principales están por encima de los 2.800 m.s.n.m hasta los 4.200 m.s.n.m y coinciden con los relieves glaciales y preglaciares dejados durante el pleistoceno hasta inicio del holoceno, pero en la medida que descienden de los 2.700 m.s.n.m hasta los 800 m.s.n.m, en los valles y mesetas se hacen coluvión aluviales por cuanto sus fondos fueron rellenos durante el cuaternario, por materiales deslizados o derrumbados de las vertientes en sedimentos transportados por las corrientes de agua que formaron abanicos aluviales, conos de deyección, lavas torrenciales y terrazas que actualmente sirven para el desarrollo de la agricultura y de las poblaciones de la zonas cafetales del estado Mérida. Por encima de los 450 msnm las complejas interrelaciones entre el relieve, la altitud, la temperatura, la precipitación y otros elementos atmosféricos producen un mosaico de tipos y sub tipos climáticos; los regímenes termométricos varían con la latitud, pero muestran una oscilación estacional muy pequeña en todo el circuito productor de café que es característica de la zona intertropical; de manera muy general, en el estado Mérida se diferencian seis tipos de clima: meso-térmico

húmedo, meso-térmico sub húmedo, meso-térmico semiárido, paramo húmedo, paramo sub húmedo y piso gélido.

El tipo de clima predominante de la zona es el meso-térmico, entre 15°C y 24°C, pero de la mayor parte del territorio merideño se encuentra influenciado por el régimen bimodal de la zona noroccidental de Venezuela, caracterizado por una estación seca y otra húmeda.

C.2-Régimen de Precipitaciones:

La caracterización climática y geográfica es la siguiente:

Tabla 9 .CARACTERIZACION GEOGRAFICA Y CLIMATICA DE ZONA CAFETALERAS DEL ESTADO MERIDA											
Nº	MUNICIPIO	CAPITAL	AREA km2	TEMPERATURAS		PISO ALTITUDINAL		PRECIPITACION ANUAL		COORDENADA	
				MIN	MAX	M.S.N.M		mm/AÑO		LAT N – LAT OE	
1	Antonio Pinto Salinas	Santa Cruz de Mora	348	10 °C	26°C	650	3200	800	1500	8°15'51"/ 8°33'33"	71°32'17"/ 71°43'20"
2	Arzobispo Chacón	Canagua	1659	10°C	24°C	250	3100	1000	1446	8°16'35"/ 7°51'13"	71°13'06"/ 71°35'35"
3	Aricagua	Aricagua	790	14°C	24°C	350	2100	1400	1850	7°54'36"/ 8°23'26"	71°54'20"/ 71°17'40"
4	Guaraque	Guaraque	533	10°C	22°C	1000	3500	900	1420	8°67'56"/ 8°51'01"	71°38'06"/ 71°10'35"
5	Padre Noguera	Sta. María de Caparo	206	16°C	26°C	400	2500	800	1800	7°54'40"/ 7°39'54"	71°22'14"/ 71°31'54"
6	Rivas Dávila	Bailadores	182	5°C	26°C	800	3600	1200	1900	8°10'39"/ 8°19'40"	72°30'52"/ 73°04'11"
7	Sucre	Lagunillas	946	16°C	24°C	600	2500	700	1200	8°16'50"/ 8°34'53"	71°18'23"/ 71°29'43"
8	Tovar	Tovar	184	15°C	24°C	800	3100	1200	1720	8°14'37"/ 8°26'30"	71°39'10"/ 71°48'24"
9	Zea	Zea	122	16°C	24°C	75	2200	900	1400	8°20'20"/ 8°33'00"	71°42'10"/ 71°49'20"
10	Campo Elías	Ejido	557	5°C	23°C	500	4298	800	1800	8°20'00"/ 8°44'36"	71°24'20"
11	Libertador	Mérida	907	0°C	23°C	500	4500	800	1600	8°49'16"/ 8°15'13"	70°50'40"/ 71°13'30"
12	Santos Marquina	Tabay	192	1°C	23°C	500	4300	900	1600	8°24'12"/ 8°44'20"	71°49'20"/ 71°07'36"
13	Andrés Bello	La Azulita	398	5°C	27°C	100	4350	1135	1800	8°48'10"/ 8°36'41"	71°12'42"/ 71°33'23"
14	Alberto Adriani	El Vigia	683	15°C	38°C	40	2000	1300	1900	8°29'30"/ 8°46'20"	71°00'33"/ 71°54'40"

15	Caracciolo Parra Olmedo	Tucani	607	5°C	38°C	0	4200	1100	2000	8°34'45" 9°01'45"	71°13'30" 71°19'00"
16	Julio Cesar Salas	Arapuey	202	5°C	38°C	80	3800	800	1500	9°04'00" 9°20'00"	70°56'39" 70°94'40"
17	Justo Briceño	Torondoy	509	6°C	34°C	100	4300	900	1500	8°48'33" 9°03'22"	70°58'24" 70°97'34"
18	Obispo Ramos de Lora	Santa Elena de Arenales	383	10°C	34°C	0	3000	1250	2050	8°42'33" 8°56'20"	71°17'13" 71°30'20"
19	Tulio Febres Cordero	Nueva Bolivia	787	8°C	34°C	0	3000	900	1400	9°7'20" 9°11'30"	71°03'00" 71°08'15"
20	Cardenal Quintero	Santo Domingo	351	1°C	30°C	1800	3800	800	1350	8°51'42" 8°86'15"	70°41'34" 70°69'28"

C.3-Los vientos:

Con respecto a los vientos, estos influyen de manera muy significativa en la delimitación de la distribución de las especies vegetales por ser un factor determinante en el comportamiento de las variables climáticas de humedad, temperaturas y evapotranspiración, reacciones físicas y químicas del suelo.

Las características del relieve dan lugar a condiciones meteorológicas particulares, pocas veces estudiadas, como, por ejemplo, los vientos de los valles andinos que, durante las tardes cálidas, el viento que está comprimido lateralmente, regularmente se expande en sentido vertical, tiende a ascender siguiendo la dirección del eje del valle; aunque son vientos flojos necesitan para desarrollarse un débil gradiente de presión. De esta manera se forman vientos anabáticos que son resultado del mayor calentamiento de las laderas del valle en comparación con el fondo.

Los vientos catabáticos se producen en las noches y madrugadas cuando el aire frío y más denso se hunde en las depresiones y valles. Las cadenas montañosas ejercen un importante efecto sobre el flujo del aire que las atraviesan, entonces, la interacción entre la topografía y los elementos meteorológicos depende de las características de las formas de relieve. En este sentido, la orientación y arquitectura del relieve influye en el movimiento de masas de aire, dado que se pueden formar circulaciones locales como las brisas de ladera, de valle y de montaña. Otro tipo especial de viento es el llamado *Föhn*, *Chinook* o *Caldereta* relacionado con las barreras orográficas; es un viento fuerte, racheado, seco y cálido que se forma en la ladera de sotavento de las cadenas montañosas cuando el aire estable se ve forzado a ascender sobre la barrera a causa del gradiente regional de presión. Veillón (1974; 1989; 1995; 1997) señaló que los vientos alisios

del Noreste llegan a la cordillera andina después de atravesar una extensa región de los llanos y el piedemonte su alta humedad se condensa al ascender por la vertiente andino-llanera.

Se consideró que estos antecedentes son relevantes, ya que aportan otros datos ambientales relacionados con la existencia de condiciones de estacionalidad, como alteraciones o pulsos que son detectados por los BES y otras comunidades vegetales que se adaptan a estos ambientes, dado que hay características climáticas y otro tipo de variables asociadas a la estacionalidad.

C.4- Características del suelo Merideño:

El sabor del café está muy vinculado al tipo de suelo, la conductividad eléctrica y junto a los micronutrientes son los responsables de las características químicas del grano y los compuestos orgánicos son promotores del sabor.

C.4.1-Suelos en Zonas Cafetaleras de Mérida: Los Municipios cafetaleros forman parte de un circuito productivo que tienen condiciones geográficas similares por estar concentrados en un bloque montañoso continuo; estos aun cuando presentan diferentes pisos climáticos y en correspondencia variaciones en los tipos de suelos, las variantes hipsométricas que en su mayoría de municipios es un factor común, se observan pequeñas variaciones de sus suelos, siempre vinculados a la cuenca a la cual este situada y anclada la producción. Para el caso del café Mérida las características el tipo de suelo que predomina son dominantes son franco arenoso, franco limoso y arcilloso arenoso. (Tabla 10).

Tabla 10. Tipo, pH y textura del suelo.

CARACTERIZACION DE SUELOS PRODUCTORES DE MERIDA										
PRODUCTORES AGRAMIEADOS EN ASOPROGUARAQUE – APROCANDES										
Nombre Finca	Municipio	pH	Textura	Materia Org.	Disponibilidad M. O	Nitrógeno	Fosforo	Potasio	Altura / elevación msnm	% Pendiente
Buena Vista L02 Cristobal Chacon	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5,18	Franco Arcillosa	5	Baja	34,4 Baja- Media	1 Muy Bajo	4 Muy Bajo	1220,3	28%
Buena Vista L01 Cristobal Chacon	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5.1	Franco Arenoso	12	Adecuada	81,16 Adecuada	1 Muy Bajo	4 Muy Bajo	1220,2	19%
L1. Casa Vieja Thaiberson Chacón	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	4.86	Arcilloso	3	Bajo	25,01 bajo	4,43 Bajo	10,33 Bajo	990,3	33%
L2.Lado rene Thaiberson Chacón	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5.04	Arcilloso	5	Moderada a baja	38,40 bajo	1,48 Muy Bajo	5,90 Muy Bajo	1080,2	27%

L3 Frente casa Thaiberson Chacón	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5.09	Arcilloso	3	Bajo	25,01 bajo	4,43 Bajo	11,81 Bajo	1040,5	28%
La Neblina L-01 Samer Espinoza	Zea – Las Mesas	7.05	Franco	2	Bajo	no reporta	30,09 medio	78 Bajo- Medio		25%
La Neblina L-02 Samer Espinoza	Zea – Las Mesas	6.07	Franco Arenoso	0.37	Muy Bajo	1,7 Bajo	9 bajo	74 Bajo- medio		29%
Mi Querencia L-06 Roberto A Márquez	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5.31	Arcilloso Arenoso	8	Adecuado	65,3 Adecuado	14,96 Bajo- Medio	35,36 Bajo	1280,8	16%
Mi Querencia L-05 Roberto A Márquez	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5.12	Franco Arcilloso	5	Moderada a baja	26,6 Bajo	4,75 Bajo	11,39 Bajo	1156,1	19%
Mi Querencia L-03 Roberto A Márquez	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5.14	Franco Arcillo Limoso	5	Moderada a baja	42 Bajo- Medio	7,23 Bajo- Medio	18,81 Bajo- Medio	1202,8	22%
Mi Querencia L-02 Roberto A Márquez	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5.08	Franco Arenoso	2	Muy Bajo	21 Bajo	12,33Bajo-Medio	29,59 Bajo	1110,25	26%
Mi Querencia L-01 Roberto A Márquez	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5.08	Arcillo Limoso	3	Bajo	23,8 bajo	7,15 bajo	19,09 Bajo	1180,22	23%
Loma de Serranos L-01 Hermes Cárdenas	Mesa de Quintero Guaraque	5.17	Franco	4.78	Alta	2,1 Bajo	22 Adecuado	88 Bajo	1837,15	15%
Loma de Serranos L-02 Hermes Cárdenas	Mesa de Quintero Guaraque	5.38	Franco	3.16	Media	3,4 Bajo	37 Adecuado	82 Bajo	1694,15	30%
Loma de Serranos L-03 Hermes Cárdenas	Mesa de Quintero Guaraque	5.86	Franco Limoso	2.96	Media	3,1 Bajo	7 Medio	87 Bajo	1610,63	40%
La Fortuna L-01 Baltazar Valero Mendez	Mesa de Quintero Guaraque	6.3	Franco	2.2	Moderada a baja	2,8 Bajo - Medio	10 Medio	88 bajo	1863,57	18%
La Fortuna L-01 Baltazar Valero Mendez	Mesa de Quintero Guaraque	5.7	Franco Limoso	2.8	Moderada a baja	3,4 Adecuado	7 Medio	84 bajo	1844,07	16%
Famade los Andes L-8491-Luis Andrade	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	6,01	Franco	0,8	Muy Baja	no reporta	9 bajo	98 Bajo	1039,14	43%
Famade los Andes L-8492-Luis Andrade	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5,36	Franco	1,1	Baja	no reporta	10 bajo	174 Adecuado	1092,33	40%
Famade los Andes L-8493-Luis Andrade	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	4,56	Franco Arenosa	1,5	Baja	no reporta	16 bajo	41 Bajo	1100,4	30%

Famade los Andes L-8494-Luis Andrade	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	4,72	Franco	1,8	Baja - Media	no reporta	7 bajo	62 Bajo	1092,29	38%
Famade los Andes L-8495-Luis Andrade	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	4,37	Franco Arenoso	1,9	Baja - Media	no reporta	27 Adecuado	88 bajo	1139,12	15%
Famade los Andes L-8496-Luis Andrade	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	4,6	Franco	1,8	Baja - Media	no reporta	9 bajo	38 Bajo	1084,95	25%
Famade los Andes L-8497-Luis Andrade	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	4,48	Franco	1,8	Baja - Media	no reporta	9 bajo	53 Bajo	1087	14%
Famade los Andes L-8498-Luis Andrade	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	4,38	Franco	2	Media	no reporta	7 bajo	57 Bajo	1002,08	40%
Los Tampacos L-8624 Andreina Contreras	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5,78	Franco	0,5	Muy Bajo	no reporta	14 bajo	70 Bajo	1610,01	25%
Los Tampacos L-8625 Andreina Contreras	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5,2	Franco	0,4	Muy Bajo	no reporta	10 bajo	51Bajo	1781,92	20%
Los Tampacos L-8626 Andreina Contreras	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5,16	Franco Arenoso	0,6	Muy Bajo	no reporta	14 Bajo	61 Bajo	1660,75	18%
Los Vergara L-01 - Benigno Vergara	Arzobispo Chacon	5,12	Franco Arenoso	4	Bajo-Media	28,5 - bajo	11,81 - Bajo - Medio	no reporta	1620	35%
Los Vergara L-02 - Benigno Vergara	Arzobispo Chacon	4,63	Franco Arenoso	3	Bajo	15,7 - bajo	0,98- MBajo	no reporta	1350	32%
Briceño L-01 Wladimir Mendez	Campo Elias	5,23	Franco Arenoso	1,6	Muy Bajo	10,5- Mbajo	1,22 Mbajo	3,65 Mbajo	1120,1	41%
Don Nelson L-01 Nelson V Gimenez	Campo Elias	5,5	Franco Arenoso	4	Bajo	43,9 bajo	23,93 Adecuado	54,58 Adecuado	1320,3	36%
Don Nelson L-02 Nelson V Gimenez	Campo Elias	5,32	Franco Arenoso	3	Bajo	42,6 Bajo	30,62 Alto	73,21 Adecuado	1305,2	32%
Diviso L-01 Keila Lopez	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5,23	Franco Arenoso	1,6	Muy Bajo	10,5 Bajo	1,22 Mbajo	3,65 Mbajo	920,1	34%
El Tesoro L-01 Ramon Pedrosa	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5,39	Franco Arenoso	5,7	Bajo-Media	42,80 Bajo-Medio	19,68 Adecuado	47,23 Bajo-Medio	1100,5	22%
El Tesoro L-02 Ramon Pedrosa	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5,53	Franco Arenoso	5,7	Bajo-Media	45,75 bajo	24,60 Alto	no reporta	1115,3	20%
El Tesoro L-03 Ramon Pedrosa	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5,45	Franco Arenoso	6	Bajo-Media	56,57 Bajo-Medio	38,37Alto	90,52Adecuado	1160,5	26%

El Tesoro L-04 Ramon Pedrosa	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5,38	Franco Arenoso	4	Baja	28,53 bajo	12,79 Bajo	30,50 Bajo	960,6	30%
El Tesoro L-06 Ramon Pedrosa	Antonio Pinto Salinas Santa Cruz de Mora	5,63	Franco Arenoso	5,7	Bajo-Media	55,59 Bajo-Medio	38,37 Muy Alto	89,53 Aecuado	1230	28%

C.4.2-PH del suelo:

El café se comporta mejor en suelos ácidos con valores ideales que van desde pH de 5.5 hasta pH de 6,5. Para el caso del circuito cafetalero del Estado Mérida la acidez de los suelos es variable y va desde pH de 4.5 hasta pH de 7.5 con un promedio local de pH 5.5.

Los productores realizan anualmente enmiendas para corrección de pH con Cal Agrícola o sulfato de calcio. Se observa baja concentración de los macro nutrientes en su forma libre, regularmente está asociada en formas combinados con micronutrientes lo que nos indica que no hay saturación de los suelos por excesos de fertilización, no hay salinización ni presencia de metales pesados como el aluminio. Esta característica es propia de suelos de buena contextura que en su mayoría son suelos francos con excelente conductividad eléctrica de los minerales. Se están realizando regularmente enmiendas para regular los valores de ph.

C.4.3-Texturas del suelo:

Los suelos del estado Mérida en su mayoría de cuencas de ríos son ideales para el cultivo del café y es clasificado como Typic Melanudadn, presentando dos horizontes según el piso altitudinal, de 1300 msnm hasta 2.000 msnm Un horizonte superficial Ap, sin problemas de toxicidad por Aluminio (Al), una profundidad media de 65.0 cm, un mínimo de 40.0 cm a un máximo de 130 cm, el color varía desde 5YR 4/4 (t. Munsell), 5YR 5/6 (t. Munsell) con textura franco a franco limosa. En piso altitudinal de 1200 msnm hasta 450 msnm El horizonte Bw presenta una media de 45,0 cm de espesor, con un rango de variación que va de 25,0 cm a 112,0 cm y de 5YR 6/6 a 5YR 6/8, textura franco arcillosa, franco Arenosa.

Se observa que la textura predominante es franca, con variaciones a arcillosa y arenosa, estos suelos son suelos con buena aireación y un balance entre la retención y liberación de la humedad que regularmente mantienen una temperatura ideal propicia para el desarrollo de microorganismos benéficos del suelo que ponen a disposición los nutrientes y en consorcios microbianos protegen y favorecen el crecimiento radicular de la planta de cafetos principalmente responsabilidad de las micorrizas. El transporte de nutrientes a las plantas es el adecuado por el balance entre humedad, ph, temperaturas internas y externas del suelo; en su conjunto todos estos factores favorecen la vitalidad de las plantas, la adecuada formación del grano

de café y el transporte de nutrientes al grano incrementando los contenidos de compuestos aromáticos de la taza de café.

En el caso de los suelos en particular, la conductividad eléctrica junto con los micronutrientes son los responsables de las características químicas del grano, los compuestos orgánicos son promotores del sabor. En cambio el aroma del café se vinculan de manera distintas por ejemplo el Zn, tiene influencia sobre la calidad física y sensorial y el Mn sobre la forma normal del grano (plano–convexa, similar a la mitad de un elipsoide); S, Ca, Mg y Fe en la fragancia; P en aroma; la MO y N total en nariz; boro (B) en la residualidad ; y el Cu en la intensidad de acidez de la bebida.

E. Métodos de producción.

Las prácticas agronómicas, deben planificar y seleccionar las prácticas de cultivo, los métodos fitosanitarios y el manejo de cosecha y postcosecha, de tal forma que se mantenga el equilibrio en los agros ecosistemas cafeteros, se conserven los suelos, las fuentes de agua y se proteja a las personas. Para mantener la calidad del café de Mérida, deben cultivarse solo variedades de café arábica, se recomienda su cultivo en regiones con las condiciones climáticas y los suelos apropiados.

La trazabilidad y las Buenas prácticas Agrícolas me van a garantizar un producto con calidad ya que se exige desde semillas de buena calidad y procedencia hasta los procesos de producción y post cosecha.

En el cultivo de café se caracteriza las siguientes etapas de producción:

E.1-Viveros.

Las semillas requeridas para la elaboración de viveros son obtenidas en su totalidad de las unidades de producción locales certificadas como semilleristas actualmente en proceso de registro por el órgano nacional de semillas CONACEN y si se hacen en la propia unidad de producción se construye un germinador.

El germinador consiste en un cuadro hecho con madera o ladrillos en el cual se siembra la semilla en arena lavada de río con riego permanente, la época más recomendable para su establecimiento son los meses de octubre y enero.

E.1.1-Almácigo.

Su finalidad es el desarrollo adecuado y la selección de las plántulas para el establecimiento definitivo del cultivo. En este proceso es indispensable asegurarse de la buena selección del material. Inicialmente las semillas son colocadas en canteros hasta que germinen y una vez germinen son colocadas individualmente en bolsas de polietileno color negro, calibre 1.5 o 2, perforadas a los lados y al fondo,

y de un tamaño del 7 x 23cm, usando como sustrato una mezcla de tierra y pulpa de café descompuesta, en una proporción de 3 a 1.

E.1.2-Desarrollo de viveros:

El desarrollo de viveros es muy importante, las semillas deben ser obtenidas de las unidades de producción locales. El germinador debe elaborarse con madera o ladrillos y debe agregarse arena lavada del río. La preparación de los viveros tiene por objeto la fundación de las nuevas áreas de siembra. En dicha actividad participan todos los sectores involucrados en la cadena de valor del café, los cuales de manera conjunta se suman a la tarea de recuperar la superficie sembrada de café del estado Mérida.

E.2-Preparación del terreno, trazado ahoyado y siembra.

El suelo constituye un recurso que debe ser aprovechado de la mejor manera posible. Esto se consigue con un adecuado ordenamiento del cultivo, el cual está basado en un buen trazado que permite no desperdiciar espacios y acomodar el mayor número de árboles por unidad de superficie. Para el trazado se usa material de la misma finca (estacas, varas y un caballete), y se recomienda en surcos a través de nivel de la pendiente.

Para la siembra de las plantas nuevas el tamaño del hoyo debe ser adecuado para su posterior desarrollo, además de asegurar un buen anclaje y una mejor nutrición. Se recomienda hacer hoyos de 30 cm de ancho por 40 cm de profundidad, para suelos de condiciones físicas y fertilidad normales.

La época de siembra debe coincidir con inicio de períodos de lluvia. En caso de presentarse una época de verano, se recomienda regar los viveros antes de llevarlos al sitio definitivo.

Existen dos sistemas de producción para el cultivo del café: sol y sombra protectora, hoy día está dando resultados la sombra productiva de aguacate, chirimolla y tomate de árbol, ya que son árboles con un porte más alto que la planta de café. Solamente el 20% de la caficultura del país se encuentra con sombras mayormente en los pisos climáticos inferiores a los 1.200 m.s.n.m, sembradas en surcos o hileras, a través de la pendiente, con buena distribución de lluvias, coberturas protectoras y relieve ondulado. Los sistemas de producción a la sombra, están compuestos por especies productivas y protectoras (plátano, guamo y maderables). Estos producen hojarasca que conserva el suelo y aumenta la materia orgánica. A su vez, el sombrío amortigua el impacto de la lluvia, evitando procesos erosivos.

E.3-Labores de limpieza.

El establecimiento de coberturas protege el suelo del impacto de la lluvia, principal causante de la erosión de los suelos.

El uso de las palas y escardillas ha sido reemplazado por tecnologías conservacionistas del recurso suelo, como el mantenimiento de coberturas nobles y la mínima labranza, las barreras vivas y productivas, y el asocio con cultivos de apio, el maíz y las caraotas. Este último, es utilizado alternativamente como abono verde.

El tema de las limpiezas, orienta al agricultor hacia un manejo racional de las mismas, consiguiendo además la protección de los suelos contra la erosión, la regulación de las aguas de escorrentía, la conservación de la biodiversidad genética y la reducción de los costos de las desyerbas hasta en un 85%.

E.4-Fertilización.

Los estudios de suelos se incrementan con carácter vinculante para realizar mapas de suelos distribuidos en la zona cafetera para evidenciar las ventajas reconociendo los nutrientes existentes disponibles y así ajustar las fórmulas y medidas de las cantidades de fertilizantes a aplicar garantizan la racionalidad de los fertilizantes y las enmiendas utilizadas en las etapas mencionadas. Esta práctica se complementa con adiciones alternadas sucesivas de materia orgánica, principalmente por el manejo de subproductos del cultivo. La fertilización foliar es utilizada en menor proporción el cultivo del café.

E.5-Control de plagas: La plaga que más afecta la producción desde el punto de vista económico es la broca, su control ha estado apoyado a partir del Control Cultural, el 65 y 75% del control de este se hace, en recoger todos los frutos maduros de la plantación y repasar para recoger aquellos que se hayan quedado; la recolección oportuna debe dirigirse a granos maduros, sobre maduros y secos en el árbol y en el suelo, con el fin de romper su ciclo biológico. Otras plagas a enumerar y de cierta importancia para el café son: palomilla de la raíz, *Dysmicoccus brevipes*, cuyo control radica en arrancar cuidadosamente los árboles enfermos y quemarlos en el hoyo. La fertilización oportuna y evitar encharcamientos son controles efectivos para esta plaga. El minador, *Leucoptera coffeella*, es una polilla muy pequeña, cuyas larvas penetran las hojas y comienzan a destruirlas internamente. El control biológico nativo y la presencia de las lluvias son su mejor control. Arañita roja, *Olygonichus yothersi*, es importante en períodos de sequía y en aquellos cafetales ubicados a orillas de caminos y carreteras. Las lluvias son un control importante porque lavan o ahogan los estados biológicos. Antracnosis, *Colletotrichum spp.*, se deben evitar excesos de sombrío y de humedad, lo mismo que para la gotera.

E.6-Podas: La poda tiene la finalidad de renovar la ramas viejas que no tienen brotes tiernos para estimular el crecimiento de una nueva rama, tallos, flores, frutos. La poda se puede realizar manualmente cada año para mantener la forma deseada

de los cafetos, estimular la producción de frutos, permitir la circulación del aire y la penetración de la luz solar, y prevenir la desnutrición. Elimina todas las hojas y ramas improductivas, dañadas, que no estén sanas o que sean innecesarias, realizando cortes limpios y angulares. Otra técnica es la poda radical llamada zoqueo y consiste en una poda drástica cuando los cafetos están viejos o infectados, cuando su producción o crecimiento disminuyen drásticamente, o para liberar más espacio.

E.7-Control de erosión: La hojarasca y las ramas que provienen de los árboles de sombra por desprendimiento o por arreglos de la sombra, forma una cobertura que protege el suelo de la erosión y evita la proliferación de malezas.

E.8-Operación de cosecha y Post cosecha del grano de café: La calidad del café se inicia en el proceso de recolección de la fruta, siendo indispensable recoger únicamente las cerezas maduras. Los trabajadores deberán cosechar la fruta madura desgranando solo los frutos maduros del racimo, dejando los frutos verdes, que todavía no están maduros, y las cerezas que se han pasado de madurez se evitan ya que se producen cambios de calidad. El personal responsable de la cosecha deberá registrar los cortes selectivos de café.

El fruto de café recién cosechado es propenso a sufrir procesos de fermentación debido a su alto contenido de azúcares, tanto en la pulpa, mucílago como en la misma semilla. Por su actividad biológica propia, la fermentación del fruto es un proceso que da inicio de manera automática producto de la cosecha misma. Toda fruta cosechada es sujeto de procesos de fermentación. Por lo que el procesamiento debe realizarse lo más rápido posible.

El transporte del café debe realizarse con prontitud para que su proceso de beneficiado proceda durante el mismo día en que fue cosechado. Una vez transportado el café al lugar donde se despulpa, este es clasificado separando los frutos defectuosos, y de ser posible, uniformizar el tamaño mediante la separación de los frutos pequeños. Los defectuosos son aquellos frutos inmaduros y/o sobre maduros, secos en fruta o atacados por enfermedades y/o insectos.

E.8.1-Beneficio del café.

El café en el Edo Mérida el 80%, es beneficiado en la propia unidad de producción ya que dispone de instalaciones adecuadas a tal fin y el 20% restante utiliza lugares de beneficio fuera de la unidad de producción cuyo servicio lo da la propia asociación u otras fincas.

El beneficio del café consiste en transformar el café cereza en pergamino seco. Esta tiene varias etapas: El despulpado, desmucilaginado o la fermentación y el lavado, llamado también beneficio húmedo o cafés lavados.

El primer paso es la retirada de la corteza o cascara de la fruta de café, este proceso se llama despulpado y es realizado con una maquina despulpadora, dejando a la vista el mucílago que en una segunda etapa se remueve para facilitar el proceso de deshidratación del café pergamino. Por su característica viscosa e hidratada, el mucílago dificulta grandemente el secamiento del café pergamino, de allí que sea imprescindible efectuar su remoción; ya sea por remoción mecánica o por la forma más tradicional que es la fermentación natural para fluidificación del mucílago.

Una vez despulpado, el café es depositado en tanques de fermentación, para obtener la fluidificación del mucílago mediante la acción de enzimas propias del grano y de microorganismos (fermentación natural del mucílago) este proceso puede durar entre las 14 a 20 horas dependiendo de los factores ambientales. Tanto el frío producido por corrientes de viento, así como el calor por radiación solar directa afectan la duración y la homogeneidad de la fermentación. Por lo tanto el monitoreo en esta etapa es muy importante para obtener un café con alta calidad de taza, luego de la fermentación la semilla de café es lavada quedando listo para que comienza el proceso de secado.

E.8.2-Secado: Existe diferentes mecanismos de secado del café en la zona, los más usados son los patios de cementos y representan el 70%, seguido de secado en guardiolas con un 20% y por último con un 10% utilizan secadores tipo túneles (invernaderos) y secados con o sin gavetas (cuando tiene gavetas se llaman secado africano), el tiempo de secado va a depender de las condiciones ambientales. (excepto las guardiolas). El secamiento es una operación crítica para el mantenimiento de la calidad del café ya que puede darle sabores agrios en la prueba de cata ya sea de un secado violento, por eso esta etapa se considera crítica. La duración por lo general es de

E.8.3-Almacenamiento: El café requiere necesariamente de un período de almacenaje una vez que finaliza su secamiento y antes de que sea trillado y preparado para su despacho. Ya que la apariencia del café seco mejora notablemente permitiendo la homogenización del contenido de humedad entre la infinidad de granos de café que conforman un lote. Ningún tipo de secamiento de café provee grano completamente uniforme. El tiempo de almacenaje no debe demorar cuatro semanas, a menos que los granos secos de café tengan una humedad del 10%. Los cuartos de almacenamiento deben tener una humedad relativa del 60% y las temperaturas entre los 20 a 22°C.

E.8.4-Clasificación. El grano de café puede clasificarse en varias de las etapas, antes del despulpado, después de la fermentación, después del secado, antes o después del ser trillado. La importancia de clasificar es la de eliminar materias extrañas, separar granos defectuosos, clasificar por tamaños.

E.8.5-Trillado. Es la separación del pergamino (endocarpio), es decir queda al descubierto los cotiledones de la semilla. Este procedimiento muchas veces es realizado por el comprador final.

D- Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Para garantizar la trazabilidad del producto, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida IGP “CAFÉ DE MÉRIDA” CORECAMER-IGP, administrará y gestionará los siguientes registros relacionados con la IGP “CAFÉ DE MÉRIDA”:

1. Sistema Integral Estadístico Merideño de Información Agrícola Cafetalero (SIESMAC), registro de plantaciones o unidades de producción.
2. Registro de Beneficiadoras de CAFÉ DE MERIDA.
3. Registro de Asociaciones de Productores Cafetaleros para adherirse a certificación IGP “CAFÉ DE MÉRIDA”.
4. Registro de las empresas procesadoras Manufactureras de café industrializado.
5. Registro de marcas autorizadas para incluir la IGP “CAFÉ DE MÉRIDA”.

CORECAMER-IGP podrá hacer pública la información suministrada por aquellas personas naturales o jurídicas que quieran acceder al uso de la IGP “CAFÉ DE MÉRIDA” en lo relacionado con sus sitios o lugares de operación, páginas de internet, marcas registradas de café que ostentan a la IGP “CAFÉ DE MÉRIDA” o cualquier otra información que contribuya a promocionar el café Merideño. Cualquier otra información de carácter comercial suministrada por aquellas personas naturales o jurídicas que hayan solicitado la autorización de uso de la IGP “CAFÉ DE MÉRIDA” será considerada confidencial y su uso se limitará a la protección y control de la IGP “CAFÉ DE MÉRIDA”.

Sistema Integral Estadístico Merideño de Información Agrícola Cafetalero (SIESMAC), registro de plantaciones o unidades de producción

En este registro se incluirán las plantaciones que estén situadas en la zona de producción acogida por la IGP “CAFÉ DE MÉRIDA” y que, además, cumplan con los requisitos de producción del café protegido con la IGP “CAFÉ DE MÉRIDA”, de la especie y variedades señaladas en el artículo 4 de este Reglamento. La inscripción en este registro es un acto voluntario de los productores de café como los beneficiarios de la IGP “CAFÉ DE MÉRIDA”.

Registro de las empresas y/o plantas manufactureras de café torrefactado

En el Registro de procesadores de café industrializado podrán inscribirse las torrefactoras, solubilizadores locales y nacionales o establecidos en países donde esté protegida la IGP “CAFÉ DE MÉRIDA” y que procesen café susceptible de ser calificado como “CAFÉ DE MERIDA”. Habrá tantas inscripciones como establecimientos de un mismo propietario.

Sin perjuicio de la información a proveer en la solicitud de autorización de uso de la IGP “CAFÉ DE MÉRIDA”, en la inscripción figurará:

1. Registro de existencia y representación Legal o documento que haga sus veces cuando sea persona jurídica
2. Nombre y domicilio de la persona natural propietaria del establecimiento, número de identificación fiscal o RIF
3. Nombre y dirección del establecimiento, número y fecha de la matrícula mercantil del establecimiento y Cámara de Comercio de su jurisdicción o documento que haga sus veces.
4. Características de las instalaciones: capacidad, superficie del local, declaración del interesado en la que manifieste que desarrolla los procedimientos necesarios para separar e identificar el café objeto de protección por la indicación geográfica protegida de aquel que no cumple con los requisitos del pliego de condiciones, descripción de procesos de almacenamiento y manipulación de las materias primas.
5. Cumplir con las normas sanitarias;
6. Declaración de acogerse de manera voluntaria al presente reglamento.

El Consejo Regulador facilitará la información necesaria para la tramitación de las inscripciones en los correspondientes Registros, de los productores interesados en utilizar la Indicación Geográfica Protegida IGP “CAFÉ DE MÉRIDA”, de conformidad con los procedimientos aquí establecidos y de acuerdo con el Manual de Calidad y Procedimientos.

Las peticiones para solicitar la inscripción en los Registros, será a través de una comunicación formal al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por lo dispuesto en este reglamento.

La inscripción en los Registros será voluntaria y sometida a la aprobación del Consejo Regulador. El Consejo Regulador expedirá el certificado que acredite la inscripción en los Registros correspondientes.

E Vinculación del producto a la zona geográfica.

La calidad del café está vinculada principalmente a cinco factores que se relacionan con la zona geográfica, los cuales son: El potencial genético de las variedades empleadas, la ubicación geográfica de la siembra, el clima, el suelo, y el factor humano que realiza la labor.

Las características primordiales del café de Mérida, el cual es muy valorado por sus atributos, se deben a todos los factores mencionados anteriormente. Las características mas resaltantes de este café son las siguientes:

- ✓ Características generales: alta fragancia y aroma, sabor acentuado, residual, acidez, dulzor, cuerpo, uniformidad, taza limpia y balance.
- ✓ Características específicas: Una de las características mas relevantes de este café (según expertos de café en Venezuela, en base a pruebas organolépticas¹) que lo diferencia de otros en el país es el toque floral en taza muy acentuado, destacándose el sabor a jazmín y por otra parte el sabor frutal, principalmente a limoncillo. Adicionalmente se caracteriza por tener un sabor intenso a cacao.
- ✓ Por otra parte, la fragancia cuando se muele el grano, es también achocolatada, a frutos maduros y con gran fragancia.

En el caso de Merida, las condiciones que le proporcionan las características organolépticas a este café, que se traducen en una excelente taza, son las siguientes:

- (i) El potencial genético de las variedades empleadas, principalmente caturra, Catuai, Catimor, Bourbon, Típica y Montecarlo.
- (ii) La Ubicación Geográfica: los municipios cafetaleros del estado Mérida, tienen condiciones geográficas similares por estar concentrados en un bloque montañoso continuo, que tiene diferentes pisos climáticos, siendo un factor común las variantes hipsométricas.
- (iii) El clima: para el circuito cafetalero de Merida, el clima predominante de la zona es de tipo meso-térmico, cuyas temperaturas varían entre 14°C y 24°C, encontrándose influenciado mayormente por el régimen bimodal de la zona noroccidental de Venezuela, caracterizado por una estación seca y otra húmeda. Este diferencial de temperatura estimula la producción de azúcares en la planta.
- (iv) Suelo: la predominancia de los suelos en este circuito es de tipo franco arenosos, franco limosos y arcilloso arenosos, con una acidez variable que va desde pH de 4.5 hasta pH de 7.5 con un promedio local de pH 5.5;
- (v) Factor humano: la tradición del cultivo y el beneficio del café o post cosecha, tiene sus particularidades en esta zona, es muy artesanal, ya que se realiza de manera manual, realizando la recolección de granos de acuerdo con el grado de madurez, además que el secado de los mismos se realiza en patios que mantienen características adecuadas y ecológicas.

¹ (D. Rivas, comunicación personal, Septiembre, 2023).

Más específicamente sobre el potencial genético podemos decir que el café arábica llega a Mérida en sus inicios a través de los padres jesuitas, que se instalan en la hacienda las Tapias en Ejido (1777), que traen café y lo cultivan en esa zona y se va extendiendo aguas debajo de Mérida hacia la cuenca del valle de Mocoties. En el año 1800, llega un italiano llamado Antonino Botaro que vino aventurándose con el mundo del café, va a África a Etiopía y decide aprovechar el potencial de América para el cultivo de café y llega a la Guaira, por Aruba. Posteriormente se va a los andes por la referencia del comercio en el puerto de Maracaibo y se instala en Santa Cruz de Mora, Municipio Pinto Salinas y trayendo semillas directamente de Etiopía. El café que se introduce son los llamados criollos, las variedades ancestrales llamados típica y Bourbón, que con el tiempo han ido variando a través de cruces, con el objeto de lograr mayores rendimientos, más resistencia a enfermedades y mayor número de granos por plantas. Comienza a haber un proceso de mejoramiento genético por adaptabilidad, conformándose las variedades Catuai y Caturra. En el Instituto Nacional de investigaciones agrícolas INIA se han desarrollado cuatro varietales conocidos y con muy buen resultado: INIA 1, el Villa Nueva, Montecarlo y el Araguañey; además se han introducidos otros varietales como por ejemplo, el varietal Castillo.

Con relación a la ubicación geográfica y clima: como se mencionó anteriormente, la combinación de los factores geográficos, el clima y el suelo, van a ser determinantes en la formación de los aromas, la fragancia y el sabor del grano de café. Las zonas andinas en el país están ubicadas entre las latitudes 7° 30" a 8° 67", por encima de las zonas cafetaleras de Colombia, siendo las temperaturas entre los 14 a 24° C, con un promedio de 18°C, este diferencial de diez grados entre el día y la noche va a estimular la producción de azúcares en la fruta y la conformación de compuestos aromáticos, que activan el proceso de maduración del grano, determinando las características organolépticas del grano de café, junto con una humedad relativa media alta entre los 68 a 92%, que favorecen al desarrollo de las plantaciones.

Con relación a los patrones de vientos: La zona cafetalera presenta dos patrones climáticos bien diferenciados relacionados con los vientos uno llamado el patrón Llanero, que se forma por viento que viene del Océano Pacífico entra por Colombia sube hasta los Andes por la llanura de Barinas subiendo el viento por un costado del pico Bolívar y el otro es el factor lacustre o del lago de Maracaibo, el viento que entra hacia la cordillera de los andes por el lago proviene de la Guajira (Mar Caribe)

se concentra en el lago de Maracaibo, que se caracteriza por aguas cálidas y por la circulación natural del lago hacia el centro del mismo, formándose un proceso de alta evaporación que con la corriente de aire frío que viene del pico bolívar (patrón llanero) arrastra el vapor hacia la montaña en el día, subiendo la temperatura y en la noche ocurre lo contrario baja el viento frío hacia el lago, haciendo que el patrón de precipitación sea entre 1200 y 3000 mm al año y el promedio 1500mm. Otros elementos relacionados con la formación del sabor, aroma y fragancia del café tienen que ver con la insolación diaria, que para el estado es de 6,4 de radiación por día y la altura de las siembras, que estas se ubican entre los 800 msnm y los 2000 msnm.

Elemento Suelo: es un elemento que interviene en la formación de la estructura de la planta, la creación de las ramas, la cantidad de hojas es vital para la producción de los frutos, siendo uno de los elementos la humedad, que permite una buena absorción de los nutrientes dispuestos en el suelo, a consecuencia se crea una buena formación foliar de la planta, que tiene muchas hojas, además el tamaño de las hojas en esta región comparadas con otros cultivos en el país es muy superior porque recibe mayor radiación solar mayor conversión, hay mayor fotosíntesis, la captación de nutrientes y en la formación del grano, cada hoja de café forma 7 granos de café en promedio. La estructura del suelo es franca, variando de franco arcilloso, franco arenoso, franco limoso, son suelos livianos bien aireados, con mucha materia orgánica, la conductividad eléctrica del suelo es ideal, presenta pocos metales, de composición rocosa, el pH es ligeramente ácido entre 5 a 7, siendo el promedio 5,5. El azufre presente en el suelo se debe a la presencia de sulfato de potación, el suelo presenta alto contenido de fósforo y el potasio es producto de la descomposición de la materia orgánica. Gracias a la humedad del suelo este presenta una biota bien formada por microorganismos, micorrizas, microorganismos benéficos y lombrices.

Factor humano: El andino es bastante conocido por lo laborioso y por el trabajo en familia en donde intervienen no solamente los hombres, sino las mujeres y los niños. Existe además un elemento transversal de no ser personas de monocultivos, sino de cultivos diversos, un rasgo diferente a otras regiones ya que el productor cafetalero maneja regularmente varios rubros y la actividad cafetalera es complementaria a otras trasladando de este modo las metodologías y disciplina de trabajo al rubro café generando una operación de cosecha más organizada y eficiente y en su estructura de comercialización donde las alianzas productor comercializador a través de las asociaciones, cooperativas de productores muestra

un importante nivel de organización y avances en los procesos de estructuración del sector agrícola, permitiendo mejorar sustancialmente las condiciones del productor que pasan por un trato justo, apoyo operativo y comercialización de sus productos a un costo beneficio aceptable.

G- Reputación.

G.1.-Historia del café de Mérida

Los productores cafetaleros del estado Mérida tienen un amplio conocimiento ancestral sobre el manejo del café con más de 240 años de experiencia y hacia 1900 base de la economía Nacional, alternado con las nuevas técnicas sobre la base de un alto nivel de formación académica de los productores. El conocimiento técnico de caficultores, procesadores, comerciantes y analistas sobre el café, unido a las tradiciones culturales y a las capacitaciones continuadas y actualizadas acerca de las mejores prácticas de producción confluyen en la productividad, consistencia, sostenibilidad, precio, reputación y calidad del producto.

Según Tulio Febres Cordero (1960), el origen del Café en Mérida era anterior a 1777, sembrándose con fin comercial en la Mesa de Mérida, las primeras plantas matrices, es probable que fueran sembradas en alguna huerta de la ciudad o del sitio de Las Tapias (Ejido), por los Padres Jesuitas, antes de su expulsión en 1767. Hasta producirse la Independencia, una serie de personajes dominaban la ~~comercio~~ ^{comercio} del café que recogían en los andes y traían a su puerto (Maracaibo) a fin de embarcarlo para España, sus Colonias y aquellas colonias denominadas amigas o aliadas del imperio español. Se ha señalado que, en octubre de 1788, se encontraron los primeros vestigios de las exportaciones de café por el Puerto de Maracaibo, precisamente lasucesora de la Compañía Guipuzcoana.

En los Andes predominaron los agentes de almacenes dedicados, en el periodo denominado colonial, a la compra y negociación de las cosechas de café. Luego, en el periodo republicano, a partir de 1830 se extinguieron y les dieron paso a las casas comerciales extranjeras de Francia, España, Inglaterra. Filipinas, entre otros. La conexión comercial entre Maracaibo y las zonas productoras se había convertido en una verdadera aventura, ya que era necesario atravesar el lago de Maracaibo y luego los ríos Catatumbo y Zulia hasta Puerto Villamizar. A este largo recorrido, seguían dos días a lomo de mula hasta Cúcuta y desde allí continuaba la travesía hasta San Cristóbal. Ese mismo camino es el que debía hacer el café del Táchira que, desde San Cristóbal y Rubio, era conducido hasta Cúcuta, para luego proseguir el largo trayecto en dirección a Maracaibo, puerto que se caracterizaba por el incesante movimiento de trabajadores en los muelles, almacenes y oficinas,

y el ir y venir de los agentes viajeros que atendían las diversas redes de distribución de mercancías y acopio de café.

En 1895 se funda la compañía Gran Ferrocarril del Táchira para unir el puerto Encontrados, a orillas del río Catatumbo, y Uraca, poblado perteneciente al Táchira. Los principales accionistas de la compañía son los más destacados comerciantes de la región. Para agilizar el tráfico entre Maracaibo y Encontrados, sitio desde el cual el río Catatumbo es navegable, se crea la denominada Empresa de Navegación en el Lago de Maracaibo y el río Catatumbo. A finales de siglo se constituye la compañía de transporte fluvial Bodegas Alemanas para realizar el tráfico en La Laguna y el río Catatumbo. Todas estas sociedades son iniciativas locales destinadas a facilitar el transporte desde los Andes y Cúcuta hacia Maracaibo.

Entre estos años 1835-1895, la siembra de café fue la opción encontrada por los hacendados, soldados licenciados, y demás trabajadores del campo. La guerra había arruinado y desolado a los campos venezolanos, sobre todo, en el centro y oriente del país. Cultivar este árbol era significativo, utilizaba menos espacio que el cacao y otras siembras coloniales, se podía sembrar un aproximado de 1.200 plantas por hectárea, usando algunas veces a los plátanos como sombra inicial y medio de subsistencia. Requería menos mano de obra, inversión e instrumentos de trabajo. A este hecho se unía el incremento de la demanda mundial de café hacia los años treinta, justificador del intercambio comercial a través de los principales puertos

Según León y Márquez (2007) la expansión del cultivo del café hacia la década de 1870, convierte la región en el principal productor de café del país, con lo cual su economía, antes basada en una agricultura de subsistencia, pasa a ser agro exportadora. Esta economía del café se impulsó sobre la base de núcleos urbanos ya existentes, la formación de una red urbana que alcanzó cierto grado de desarrollo orientando su funcionamiento hacia el puerto exportador de Maracaibo, sin lograr una real integración con el resto del país, tal actividad dio lugar a la aparición de asentamientos y pueblos como Tovar y Santa Cruz, en el Estado Mérida, Valera en el Estado Trujillo, como principales centros comerciales, trayendo como consecuencia el desplazamiento de otros rubros que se producían en la región antes de la llegada de la producción cafetalera. Así mismo, destaca la conexión y vínculo permanente con la ciudad de Maracaibo donde se encontraba las sedes de las casas comerciales (Van Dissel & Rode, entre otras), la aduana, y los navíos de vapor o vela, encargados de transportar los productos agrícolas provenientes de los andes

G.2-. Reconocimientos al café de Mérida

Dentro de sus reconocimientos se encuentran que en 1930 el café de Santa Cruz de Mora gana el diploma de Oro del concurso Nacional Popularidad Comercial de Venezuela, otorgado a la casa Calogero Paparoni, calificada en la más popular en el ramo de café y víveres.

Las empresas de productores Pacca Santa Cruz de Mora, Cooperativa Cram, Agropecuaria Las Canales, Aprocandes vienen realizando exportaciones de café a diferentes circuitos de consumo a nivel mundial desde el año 1970, los principales mercados son Norte América, E.E U.U y Canadá y en el mercado Europeo España, Alemania, Francia, Italia entre otros. Recientemente en el año 2022 se exporto a los países árabes y a Japón a través de convenios de las empresas locales con empresas nacionales logrando gran aceptación el café Merideño.

Además torrefactoras como Café Occidente exporto café merideño en el año 1992 café tostado y molido a través de un convenio con la ASOCIACION NACIONAL DE INDUSTRIALES DEL CAFÉ ANICAF hacia las naciones Bálticas tales como Lituania, estonia, Letonia, Polonia, Rumania, Bulgaria y Rusia. En el programa de exportación participaron el 63% de las torrefactores nacionales y 37 % de las medianas con un volumen negociado de un millón cuatrocientos cincuenta mil quintales (1.450.000QQ) prensa nacional EL GLOBO caracas, viernes 16 de octubre de 1992.

El 20 de julio de 2005 el comité internacional de la BID BUSINESS INITIATIVE DIRECTIONS QC-100 CONVENCION XVII, en LONDRES galardono al productor merideño Sr. DIONICIO GOMEZ propietario del FUNDO AGROPECUARIO SANTA ANA, ubicado en la parroquia Santa Cruz de Mora del municipio Antonio Pinto Salinas del Estado Mérida con el premio internacional categoría "ORO" CORONA INTERNACIONAL DE LA CALIDAD en reconocimiento a la RESPONSABILIDAD, CONSTANCIA Y CALIDAD de su labor como productor y exportador Merideño.

Una experiencia positiva lograda a través del Clúster del café de Merida, es la obtención de las tazas de plata y bronce en el último Congreso Internacional del Café 2022, realizado en Caracas, donde más de cincuenta catadores internacionales, otorgaron el segundo y tercer lugar a productores de Canaguá y de Santa Cruz de Mora, logrando cotizar su producto hasta en 350 dólares el kilo.

REGLAMENTO DE USO INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**“CAFÉ DE MÉRIDA”****CAPÍTULO I.****DEFINICIONES****Objetivo del Reglamento de Uso**

Artículo 1.- La presente normativa tiene por objeto establecer las reglas generales relativas al uso de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MÉRIDA”** solicitado por: La **Asociación de Productores de Café Guaraque C.A. (ASOPROGUARAQUE)**, domiciliada en la calle principal local N° S/N, Sector Quebrada del Barro, Santa Cruz de Mora, Municipio Pinto Salinas del estado Bolivariano de Mérida Sociedad mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Primero de la Circunscripción Judicial del estado Bolivariano de Mérida, en fecha 08 de diciembre del 2020, bajo el N° 30 Tomo 78-A, bajo el expediente N° 379-43047, e inscrita en el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F) bajo el Nro. J-411324957, y representada por su presidente el ciudadano Luis Humberto Andrade, titular de la cedula de identidad No. V- 12.487.534; la **Asociación de Productores de Café de los Andes, C.A. (APROCANDES)** domiciliada en la calle principal local N° S/N, Sector Quebrada del Barro, Santa Cruz de Mora, Municipio Pinto Salinas del estado Bolivariano de Mérida, Sociedad mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Segundo de la Circunscripción Judicial del estado Bolivariano de Mérida con sede en el Vigía, en fecha 30 de abril de 2018, bajo el N° 54 Tomo 9-A, bajo el expediente N° 380-19401, e inscrita en el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F) bajo el Nro. J-411324957, y representada por su presidente el ciudadano Luis Humberto Andrade, titular de la cedula de identidad No. V- 12.487.534, **Las sociedades mercantiles integrantes de la Sociedad Civil Clúster del Café de Mérida.ve**, domiciliada en la Av. Principal, cámara de comercio del estado Mérida, Local S/N Urbanización J.J Osuna Rodríguez, Sociedad Civil debidamente registrada, por ante la Oficina de Registro Principal del estado Bolivariano de Mérida, en fecha 21 de noviembre de 2018, quedando registrada bajo el N° 43, folios 248 al 253, Protocolo 1, Tomo 1, trimestre 4° del año 2018, siendo su última reforma estatutaria en fecha 29 de agosto de 2022, inscrita en el mismo Despacho Registral bajo el N° 34, folios 204 al 210, trimestre 3° del protocolo de transcripción del año 2022, , inscrita en el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F) N°J-412887904, y representada por su Presidente, el ciudadano José Alexander Bustamante Molina, titular de la cédula de

identidad No. V.-10.897.534. Los Asociados Productores de café, que forman parte del Clúster Café de Mérida, que han sido inspeccionadas por el SAPI son: La **AGROPECUARIA LUZ DE LUNA F.P**, domiciliada en el Municipio Campo Elias Parroquia Jaji Sector Loma de Guamo Kilómetro 5, casa sin número Finca “1990” estado Mérida, Sociedad mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Primero de la Circunscripción Judicial del estado Bolivariano de Mérida, en fecha 23 de junio de 2011, bajo el N° 21 Tomo-31-B, bajo el expediente N° 379-9240, e inscrita bajo el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F) N° V-09472837-8; y representada por su Presidente, el ciudadano Richard Gregory Ramos Gavidia, titular de la cédula de identidad No. V.-9.472.837; la Compañía **CAFÉ ARDENTIA C.A**, domiciliada en calle Las Aguileras con Av. Silmar Local Nro. S/N, sectores bajos del Agua Plaza Paraguachi del estado Nueva Esparta, Sociedad mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Primero de la Circunscripción Judicial del estado Nueva Esparta, en fecha 05 de diciembre de 2016, bajo el N° 11, Tomo 119-A, expediente N° 399-18821, siendo su última reforma estatutaria en fecha 20 de agosto de 2021, en el mismo despacho registral bajo el N° 42, tomo 7-A de del 2021, e inscrita bajo el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F) N° J-40895866-0; y representada por su Director, el ciudadano Guido Ramón Montoya García, titular de la cédula de identidad N°V.-8.707.315; La compañía **ALIMENTOS ROBLE C.A**, domiciliada en la calle San Isidro N° 8, Galpón Interno 1, Parroquia Montalbán Municipio Campo Elías del estado Bolivariano de Mérida, Sociedad mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Primero de la Circunscripción Judicial del estado Mérida, en fecha 08 de marzo de 2018, bajo el N° 4, Tomo 103-A, expediente N° 379-37354, , inscrita bajo el Registro de Información Fiscal (R.I.F) N° J-411132179; y representada por su Director Gerente, el ciudadano Pedro Gabriel La Mantia Ontiveros, titular de la cédula de identidad N°V.-20.433.800; la compañía **REPRESENTACIONES LA LAGUNA C.A**, domiciliada en La Aldea La Laguna, casa S/N Parroquia Canaguá, Municipio Arzobispo Chacón del estado Bolivariano de Mérida, Sociedad mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Primero de la Circunscripción Judicial del estado Mérida, en fecha 08 de noviembre de 2011, bajo el N° 7, Tomo 222-A, expediente N° 379-10401, e inscrita bajo el Registro de Información Fiscal (R.I.F) N° J-40007864-4; y representada por Presidente, el ciudadano Carlos Alberto Belandria Mora, titular de la cédula de identidad N°V.-10.106.032 y la **ASOCIACIÓN PRODUCTORES DE CAFÉ DON ANTONIO S.A.** Sociedad mercantil debidamente registrada por ante el Registro Mercantil Segundo de la Circunscripción Judicial del estado Mérida, con sede en el Vigía, en fecha 18 de Junio de 2018, bajo el N° 66, Tomo 12-A, expediente N° 380-19710, domiciliada en

Av. Antonio Pinto Salinas Local Galpón Las Canales N° S/N Sector Santa Cruz de Mora Municipio Antonio Pinto Salinas del estado Bolivariano de Mérida, e inscrita en el Registro de Información Fiscal bajo el No. J-41157256-0, y representada por su Director Gerente, el ciudadano Javier Alonso Ruiz Márquez, titular de la cedula de identidad N°V-10.900.604. Asi mismo tiene por objeto establecer las normas del funcionamiento del **CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CAFÉ DE MÉRIDA”**, conformado por las asociaciones previamente identificadas, para velar por la calidad de los productos.

Descripción del producto protegido mediante la Indicación Geográfica Protegida

Artículo 2.- El “**CAFÉ DE MÉRIDA**” es un grano seco que tiene la siguiente identificación y clasificación Taxonómica: Reino: **Plantae**, Subreino: **Tracheobionta**, División: **Magnoliopsida**, Orden: **Gentianales**, Familia: **Rubiaceae**, Subfamilia: **Ixoroideae**, Tribu: **Coffeeae**, Género: **Coffea**, Especie: **C. Aragiba**.

Es una nuez de color policromático de tono unitario en variantes desde el verde oliva hasta el gris azulado en función a los nodos de percepción e intensidad de sensación de luz percibida, su forma oblonga, plano convexa, de tamaño variable, conformado mayormente por un endospermo córneo, en uno de cuyos extremos y muy superficialmente se encuentra el embrión de radícula cónica y cotiledones cordiformes; recubierto por una capa muy fin de células esclerenquimatosas o película plateada, ésta además esta encerrada en forma suelta dentro de una envoltura cartilaginosa de color blanco amarillenta que corresponde al endocarpio o pergamino que la protege de la humedad y contaminación. Su desarrollo y su formación varía según y durante los procesos fisiológicos en interacción de su potencial genético y los factores ambientales locales, incluyendo las prácticas agronómicas culturales de los productores locales que en conjunto actúan controlando el crecimiento de la plantación y formación del fruto.

La asepsia del grano de café de Mérida presenta un estado de inocuidad optimo, con la ausencia de defectos físicos y mecánicos tales como granos ámbar, manchados, mohosos, negros, opacos o veteados, granos aplastados, picados, partidos, sin olores indeseables según lo establecido en las Normas de Calidad venezolana COVENIN 45:2017, Café Verde Tablas de Clasificación Y Requisitos.

Variedades de Café

Artículo 3.- El café de Mérida, es un producto muy valorado por sus atributos de alta fragancia y aroma, sabor acentuado, sabor residual, acidez, cuerpo,

uniformidad, taza limpia, dulzor, balance, estos atributos específicos son propios, particulares y diferenciadas del circuito productivo de las cuencas productoras del café de Mérida que se incluyen en las clasificaciones internacionales de Suaves Aromáticos. Las variedades de café cultivadas en Mérida son: Típico, Monte Claro, Catuaí, INIA 01, Tabai Rosado, Bourbon, Caturra, Villa Nueva, Mundo Nuevo y Castillo.

Productor de grano de Café

Artículo 4. Es toda aquella persona natural o persona jurídica, que se dedique a producir, transformar, extraer, cosechar, secar, fermentar y almacenar, granos de café seco, en la zona de producción, que está debidamente inscrita en el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, que tengan una autorización de uso por parte del SAPI, previa aprobación del Consejo Regulador.

Procesador de grano de Café

A los efectos del presente reglamento se entenderá por procesador a la persona natural o jurídica que se dedique, en la zona de producción, a ofrecer y realizar el servicio de transformación o procesamiento del grano de café en derivados de éste. El procesador, se compromete a no mezclar los granos de café de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, y a no sacar los granos en sacos u otros envases identificados con el nombre de dicha indicación.

Comerciante o comercializador de granos de Café

A los efectos del presente reglamento por comerciante o comercializador de café, se entenderá toda persona natural o jurídica, que se dedique en la zona de producción, a ofrecer el servicio de comercialización de café de Mérida y sus derivados. El comerciante o el comercializador, que se dedique a ofrecer el servicio de comercialización de otros granos de café distinto de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**” se compromete a no mezclar los granos de café, ni en sacar los granos de los sacos u otros envases identificados con el nombre o logo de la Indicación Geográfica Protegida, para lo cual deberá diferenciar los sacos o los envases utilizados y los productos obtenidos de estos.

Beneficiarios de la Indicación Geográfica Protegida “CAFÉ DE MÉRIDA”

A los efectos del presente reglamento se considerará beneficiario o beneficiarios de la de la de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, a los productores, procesadores, comerciantes o comercializadores del grano de café de

Mérida, que sean reconocidos en la declaratoria de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MÉRIDA”**, por parte del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), y los que el SAPI, previa aprobación del Consejo Regulador de la IGP les otorgue una autorización de uso de la IGP.

Delimitación de la zona de producción

Artículo 5. Inicialmente la zona declarada para la indicación geográfica protegida CAFÉ de MERIDA, serán los siguientes Municipios: Antonio Pinto Salinas, Zea, Guaraque, Campo Elías, Libertador y Arzobispo Chacón.

CAPÍTULO II

PROCESOS PRODUCTIVOS

Prácticas de siembra, cosecha y post cosecha de la Indicación Geográfica Protegida “CAFÉ DE MÉRIDA”

Artículo 6.- Las prácticas agronómicas que deben llevar a cabo los productores para poder hacer uso de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MÉRIDA”**, deben estar orientadas a la planificación y utilización de prácticas de cultivo, métodos fitosanitarios, y el manejo de cosecha y post-cosecha, de tal forma que se mantenga el equilibrio en los agroecosistemas cafeteros, se conserven los suelos, las fuentes de agua y se proteja a las personas.

Para mantener la calidad del café de Mérida, deben cultivarse solo variedades de café arábica, para lo cual se recomienda su cultivo en regiones con las condiciones climáticas y los suelos apropiados.

La trazabilidad y las Buenas prácticas Agrícolas van a garantizar un producto con calidad ya que se exige desde semillas de buena calidad y procedencia hasta los procesos de producción y post cosecha.

El cultivo del café de Mérida, se caracteriza por cumplir con las siguientes etapas de producción:

6.1-Viveros:

Las semillas requeridas para la elaboración de viveros pueden ser obtenidas en su totalidad de las unidades de producción locales certificadas como semilleristas actualmente en proceso de registro por el órgano nacional de semillas CONACEN, también los productores pueden realizar sus propios semilleros en la propia unidad de producción construyendo un germinador.

El germinador se elabora con madera o ladrillos para sembrar la semilla en arena lavada del río con riego permanente, la época más recomendable para su establecimiento son los meses de octubre y enero.

La preparación de los viveros tiene por objeto la fundación de las nuevas áreas de siembra. En dicha actividad participan todos los sectores involucrados en la cadena de valor del café, los cuales de manera conjunta se suman a la tarea de recuperar la superficie sembrada de café del estado Mérida.

De acuerdo con cifras suministradas por personal de la Corporación Venezolana del Café del estado Mérida en la persona del señor Juan de Dios Márquez, para el año 2023 se han registrado en los viveros un estimado de Cuatro millones quinientas setenta y tres mil seiscientas plantas (4.573.600 plantas) de café para cubrir una superficie de mil doscientas tres (1.203 ha) hectáreas en un promedio de tres mil ochocientas plantas por hectáreas. (3.800p/ha).

6.1.1-Almácigo:

El almacigo, tiene como finalidad el desarrollo adecuado y la selección de las plántulas para el establecimiento definitivo del cultivo. En este proceso es indispensable asegurarse de la buena selección del material. Inicialmente las semillas son colocadas en canteros hasta que germinen y una vez germinen son colocadas individualmente en bolsas de polietileno color negro, calibre 1.5 o 2, perforadas a los lados y al fondo, y de un tamaño del 7 x 23cm, usando como sustrato una mezcla de tierra y pulpa de café descompuesta, en una proporción de 3 a 1.

6.2-Preparación del terreno, trazado ahoyado y siembra:

Debido a la importancia del suelo como recurso que debe ser aprovechado de la mejor manera posible, se debe realizar un adecuado ordenamiento del cultivo, el cual está basado en un buen trazado que permite mayor aprovechamiento de los espacios y ubicar el mayor número de árboles por unidad de superficie. Para el trazado se debe utilizar material de la misma finca (estacas, varas y un caballete), y se recomienda la realización de surcos a de conformidad con el nivel de la pendiente

Para la siembra de las plantas nuevas, se deben realizar hoyos de 30 cm de ancho por 40 cm de profundidad, además debe asegurarse un buen anclaje. Todo esto permitirá una mejor nutrición de las plantas.

La época de siembra debe coincidir con el inicio de períodos de lluvia. En caso de presentarse una época de verano, se recomienda regar los viveros antes de llevarlos al sitio definitivo.

Existen dos sistemas de producción para el cultivo del café: sol y sombra protectora. Los sistemas de producción a la sombra en Mérida, están compuestos por especies productivas y protectoras, como el plátano, el guamo y maderables en general, además del uso de otras plantas como el aguacate, la chirimolla y el tomate de árbol, los cuales otorgan grandes beneficios, debido a su porte alta, que brindan

sombras al café. Esta sombra además amortigua el impacto de la lluvia, evitando procesos erosivos. Adicionalmente los arbustos y árboles de sombra, producen hojarasca que conserva el suelo y aumenta la materia orgánica. Vale señalar que el 20% de la caficultura del país se desarrolla bajo sombra, principalmente en los pisos climáticos inferiores a los 1.200 m.s.n.m, sembradas en surcos o hileras, a través de la pendiente, con buena distribución de lluvias, coberturas protectoras y relieve ondulado.

6.3-Labores de limpieza:

Las labores de limpieza que en algunos casos se realizan principalmente mediante el uso de las palas y escardillas, están siendo reemplazadas por tecnologías conservacionistas del recurso suelo, como el mantenimiento de coberturas nobles y la mínima labranza, las barreras vivas y productivas, y el asocio con cultivos de apio, el maíz y las caraotas. Este último, es utilizado alternativamente como abono verde.

El tema de la limpieza debe orientar al agricultor hacia un manejo racional de las mismas, consiguiendo además la protección de los suelos contra la erosión, la regulación de las aguas de escorrentía, la conservación de la biodiversidad genética y la reducción de los costos de las desyerbas hasta en un 85%.

6.4-Fertilización:

La fertilización que deben realizar los productores, debe ser controlada y ajustarse a los requerimientos del suelo, para lo cual deben realizarse estudios de suelos con cierta regularidad, para realizar mapas de suelos distribuidos en la zona cafetalera para evidenciar las ventajas reconociendo los nutrientes existentes disponibles y así ajustar las fórmulas y medidas de las cantidades de fertilizantes a aplicar. La fertilización foliar no debe ser utilizada en grandes proporciones. Todo esto garantiza el uso racional de los fertilizantes. Las prácticas de fertilización, se complementan con la adición de materia orgánica, producida en las mismas fincas, como por ejemplo los subproductos de cultivos.

6.5-Control de plagas:

La plaga que más afecta la producción de café de Mérida, desde el punto de vista económico es la broca, su control ha estado apoyado a partir del Control Cultural. El 65 y 75% del control de plagas se realiza al recoger todos los frutos maduros de la plantación y repasar para recoger aquellos que se hayan quedado en la planta. La recolección oportuna debe dirigirse a granos maduros, sobre maduros y secos en el árbol y en el suelo, para interrumpir el ciclo de la broca. Otras plagas que ocasionan daños son: palomilla de la raíz, *Dysmicoccus brevipes*, cuyo control radica en arrancar cuidadosamente los árboles enfermos y quemarlos en el hoyo, además de la fertilización oportuna y evitar encharcamientos; el minador, *Leucoptera*

coffeella, que es una polilla muy pequeña, cuyas larvas penetran las hojas y comienzan a destruirlas internamente, cuyo control biológico se realiza con la presencia de las lluvias; la Arañita roja, *Olygonichus yothersi*, que aparece en períodos de sequía y en aquellos cafetales ubicados a orillas de caminos y carreteras. Las lluvias son un control importante porque lavan o ahogan los estados biológicos.

6.6-Podas:

La poda tiene la finalidad renovar las ramas viejas que no tienen brotes tiernos para estimular el crecimiento de una nueva rama, tallos, flores, frutos. En este caso se puede realizar manualmente cada año para mantener la forma deseada de los cafetos, estimular la producción de frutos, permitir la circulación del aire y la penetración de la luz solar, y prevenir la desnutrición. Eliminar todas las hojas y ramas improductivas, dañadas, que no estén sanas o que sean innecesarias, realizando cortes limpios y angulares. Otra técnica es la poda radical llamada zoqueo y consiste en una poda drástica cuando los cafetos están viejos o infectados, cuando su producción o crecimiento disminuyen drásticamente, o para liberar más espacio.

6.7-Control de erosión:

El control de la erosión se realiza de manera indirecta por la hojarasca y las ramas que provienen de los árboles de sombra por desprendimiento o por arreglos de la sombra, forma una cobertura que protege el suelo de la erosión y evita la proliferación de malezas.

6.8-Operación de cosecha y Post cosecha del grano de café:

Debido a que la calidad del café se inicia en el proceso de recolección de la fruta, es indispensable cumplir con una serie de buenas prácticas. Los trabajadores deberán cosechar la fruta madura desgranando solo los frutos maduros del racimo, de manera manual, dejando los frutos verdes, que todavía no están maduros. Las cerezas que se han pasado de madurez deben ser colocadas aparte, para evitar que haya mezcla de la cereza de café en diferentes estados de madurez, lo cual afecta la calidad del mismo. El personal responsable de la cosecha deberá registrar los cortes selectivos de café.

El fruto de café recién cosechado es propenso a sufrir procesos de fermentación debido a su alto contenido de azúcares, tanto en la pulpa, mucílago como en la misma semilla. Por su actividad biológica propia, la fermentación del fruto es un proceso que da inicio de manera automática producto de la cosecha misma. Toda fruta cosechada es sujeta de procesos de fermentación. Por lo que el procesamiento debe realizarse lo más rápido posible.

El transporte del café debe realizarse con prontitud para que su proceso de beneficiado proceda durante el mismo día en que fue cosechado. Una vez transportado el café al lugar donde se despulpa, este es clasificado separando los frutos defectuosos, y de ser posible, uniformizar el tamaño mediante la separación de los frutos pequeños. Los defectuosos son aquellos frutos inmaduros y/o sobre maduros, secos en fruta o atacados por enfermedades y/o insectos.

6.8.1-Beneficio del café:

En el Edo Mérida el 80% del café, es beneficiado en la propia unidad de producción ya que dispone de instalaciones adecuadas a tal fin, mientras que el 20% restante utiliza lugares de beneficio fuera de la unidad de producción cuyo servicio lo da la propia asociación u otras fincas.

El beneficio del café consiste en transformar la café cereza en pergamino seco. Las etapas del beneficio son: El despulpado, desmucilaginado o la fermentación y el lavado, llamado también beneficio húmedo o cafés lavados.

Despulpado

El primer paso es retirar la corteza o cascara de la fruta de café, proceso que recibe el nombre de despulpado y se realiza con una maquina despulpadora, dejando a la vista el mucílago que en una segunda etapa se remueve para facilitar el proceso de deshidratación del café pergamino. Por su característica viscosa e hidratada, el mucílago dificulta grandemente el secamiento del café pergamino, de allí que sea imprescindible efectuar su remoción; ya sea por remoción mecánica o por la forma más tradicional que es la fermentación natural para fluidificación del mucílago.

Fermentación

Una vez despulpado, el café es depositado en tanques de fermentación, para obtener la fluidificación del mucílago mediante la acción de enzimas propias del grano y de microorganismos (fermentación natural del mucílago) este proceso puede durar entre las 14 a 20 horas dependiendo de los factores ambientales. Tanto el frío producido por corrientes de viento, así como el calor por radiación solar directa afectan la duración y la homogeneidad de la fermentación. Por lo tanto, el monitoreo en esta etapa es muy importante para obtener un café con alta calidad de taza, luego de la fermentación la semilla de café es lavada quedando listo para que comienza el proceso de secado.

Secado

Existen diferentes mecanismos de secado del café en la zona, los más usados y que pueden utilizar los productores que estén autorizados a usar la IGP de café, son el uso de los patios de cementos (se prohíbe el uso de las vías de tránsito para ello, el secado en guardiolas, el secado mediante los secadores tipo túneles (invernaderos) y secados con o sin gavetas (cuando tiene gavetas se denomina

secado africano). El tiempo de secado va a depender de las condiciones ambientales. (excepto las guardiolas). El secamiento es una operación crítica para el mantenimiento de la calidad del café ya que puede darle sabores agrios en la prueba de catación ya sea de un secado violento, por eso esta etapa se considera crítica. La duración por lo general es de

Almacenamiento

El almacenamiento del café es importante. Las condiciones que deben lograrse son: un tiempo de almacenaje no debe demorar cuatro semanas, a menos que los granos secos de café tengan una humedad del 10%. Los cuartos de almacenamiento deben tener una humedad relativa del 60% y las temperaturas entre los 20 a 22°C.

Clasificación

El grano de café puede ser clasificado en varias de las etapas, antes del despulpado, después de la fermentación, después del secado, antes o después del ser trillado. La importancia radica en que el proceso de clasificación, deben clasificarse los granos por tamaño, se deben eliminar materias extrañas y separar granos defectuosos.

Trillado

El proceso de trillado implica la separación del pergamino (endocarpio), y es una actividad que se realiza antes del tueste. Se podrá emplear el proceso natural, lavado o húmedo. No obstante, por lo general es una actividad que realiza el comprador final.

CAPÍTULO III

CONFORMACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CAFÉ DE MÉRIDA”

Definición Consejo Regulador

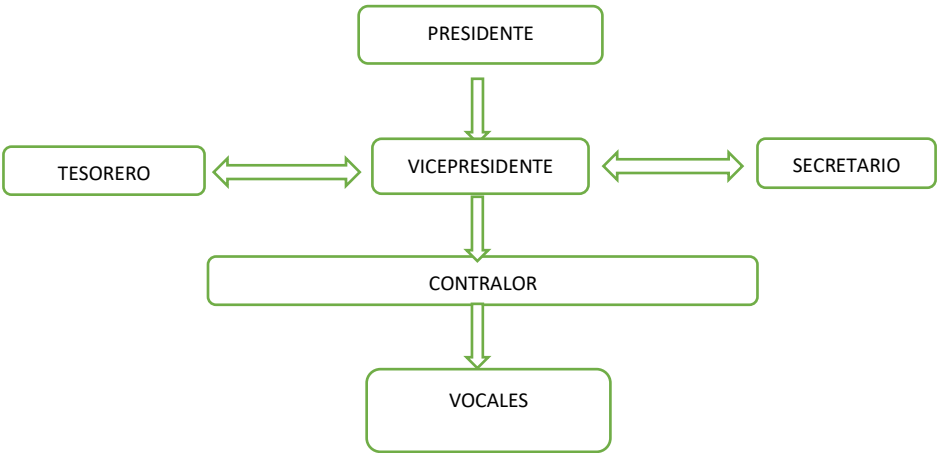
Artículo 7. A los efectos del presente reglamento, se entenderá por Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, al Órgano de gestión y regulación de la citada Indicación geográfica, integrada por la o las asociaciones de productores beneficiarios y autorizados, así como otros miembros de la cadena productiva y cualquier otra organización pública o privada. Este Consejo Regulador será elegido por los beneficiarios de la Indicaciones geográfica protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, declarados por el SAPI, y tendrán una duración de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su aprobación.

Estructura del Consejo Regulador

Artículo 8.- El consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, tendrá una estructura horizontal, su dirección y administración se ejercerá a través de los siguientes órganos:

- 1. Presidente Ejecutivo
- 2. Vicepresidente
- 3. Secretario
- 4. Tesorero
- 5. Contralor
- 6. Vocales:
 - 1º Vocal
 - 2º Contralor-Vocales

Parágrafo Primeo: Organigrama del Consejo Regulador



Parágrafo Segundo: Funciones de los miembros del Consejo Regulador:

- 1. **Presidente Ejecutivo:** Velar y hacer cumplir las decisiones que se emitan por parte del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”.
 - a. Convocar a la junta que compone el Consejo Regulador.
 - b. Diseñar planes de desarrollo que permitan controlar los diversos procesos de producción y comercialización de su producto.
 - c. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador cada vez que lo estime necesario.
 - d. Decidir y deliberar 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 **“CAFÉ DE MÉRIDA”**, dentro o fuera de Venezuela.
- g. Levantar y actualizar permanentemente el registro de los productores, comercializadores y transformadores, existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria de Indicación GEOGRÁFICA Protegida **“CAFÉ DE MÉRIDA”**.
- h. Establecer y mantener las relaciones interinstitucionales.
- i. El presidente 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 **“CAFÉ DE MÉRIDA”**.
- k. Seguimiento y control de los protocolos técnicos aplicables en sus unidades de producción
- l. Impulsar el uso de manuales oficiales para asegurar la calidad del grano (COVENIN 50)

2. Vicepresidente.

- 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 **“CAFÉ DE MÉRIDA”** y los productos que ampara, 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 almendra **“CAFÉ DE MÉRIDA”**, existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MÉRIDA”**
- e. Levantar y actualizar permanentemente un registro de los procesadores, comercializadoras, y exportadores Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MÉRIDA”**.
- 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.

3. Secretario

- a. Convocar a secciones de junta con los diferentes miembros del Consejo Regulador planes o cualquier desarrollo que se establezca en las reuniones ordinarias.
- b. Aperturar, llevar y actualizar el libro de actas del Consejo Regulador.
- c. Coordinar con lo comité técnico y demás miembros del Consejo Regulador la incorporación de nuevos productores que lo soliciten formalmente ante el Consejo Regulador.

4. Tesorero

- a. Velar por los activos de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE MÉRIDA”** sean atribuidas al beneficio de los productores.
- b. llevar y buscar planes de financiamiento que consistan en: Aportes fijos o eventuales de los integrantes, Ingreso por cobro de infracciones al reglamento, Financiamiento de las instituciones Bancarias, Financiamiento de organismos multilaterales u Organismos Gubernamentales destinadas a la capacitación de los productores y mejoramiento de las instalaciones e instrumentales de medición, herramientas, entre otros.

5. Funciones del Pleno

1. Entre las funciones principales del pleno podemos considerar las siguientes:

- a. Denunciar ante la autoridad competente los hechos conocidos susceptibles de constituir infracciones de la normativa propia de la IGP.
- b. Denunciar cualquier uso incorrecto conocido de la IGP ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- c. Desempeñar las funciones de protección de la IGP exigidas por las leyes nacionales de Consejos Reguladores Indicaciones Geográficas nacionales.
- d. Establecer los requisitos mínimos de control que deberán llevar las asociaciones de productores adscritas, todo ello sin perjuicio de la regulación del sistema de control de la IGP y de las facultades de la autoridad competente para el control oficial, de la entidad en que aquella hubiera delegado la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, y de la Entidad Nacional de Acreditación.
- e. Velar por el cumplimiento de la normativa de la IGP, especialmente del pliego de condiciones, reglamentos y de este consejo regulador.
- f. Adoptar iniciativas para las modificaciones del pliego de condiciones e intervenir en los procedimientos que sobre dicho objeto se tramiten.

- g. Proponer el Reglamento y Estatutos de la IGP, así como sus modificaciones.
- h. Nombrar y cesar a las personas que vayan, en su caso, a desempeñar las funciones de secretaría, de tesorería y comités técnicos sin ser miembros del Pleno
- i. Establecer los requisitos de contraetiquetas, precintas y otros marchamos de garantía, incluidos los que pudieran insertarse en el etiquetado, propios de la IGP, y controlar su uso, así como establecer los requisitos de las etiquetas comerciales utilizables en los productos protegidos, en aquellos aspectos que afecten a la IGP.
- j. En su caso, establecer acuerdos operativos entre las asociaciones de productores sobre aspectos de coyuntura anual en los términos de la Ley de Consejos Reguladores de Indicaciones Geográficas.
- k. Remitir los datos estadísticos de las producciones comercializadas al amparo de la IGP a la autoridad competente y personas interesadas, en la forma en que ésta determine, por años naturales, así como aquellos datos e informaciones necesarios para la realización de los controles oficiales, comerciales y de promoción o el cumplimiento de las normas aplicables.
- l. Establecer las cuotas obligatorias, tarifas por servicios, otras cuotas o derramas necesarias para la financiación de objetivos especiales y concretos u obligaciones extraordinarias y, en general, cuantos recursos financien la entidad de gestión de la IGP Café de Mérida
- m. Aprobar los presupuestos anuales.
- n. Aprobar dentro del primer trimestre de cada año la memoria y cuenta de las actividades y la liquidación presupuestaria del ejercicio anterior, así como en igual plazo, el valor de venta de inventario, de todos los bienes muebles e inmuebles y derechos reales sobre los mismos cuyo valor exceda al 10% del capital social a fecha de 31 de diciembre de cada año, y acordar la remisión conjunta de la memoria, liquidación e inventario a la autoridad competente.
- o. Cumplir y hacer cumplir el Reglamento de Consejo Regulador y el Pliego de Condiciones de la IGP Café de Mérida; proponer y acordar para ello las disposiciones necesarias; y ordenar los acuerdos que adopte a tales efectos.
- p. Gestionar la homologación de los procesos de certificación y optar por convenios de adhesión a bloques regionales e internos con los pares internacionales; en su caso, aprobar los documentos del sistema de

calidad de la IGP, dentro del marco de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 (Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios) o norma técnica que la sustituya

- q. Supervisar la gestión de los registros de la IGP.
 - r. Autorizar las etiquetas comerciales utilizables en los productos protegidos en relación con aquellos aspectos que afecten a la IGP, y controlar su uso.
 - s. Aprobar la enajenación de patrimonio y la concertación de operaciones de crédito.
 - t. Autorizar los gastos por importe superior a el 5% del presupuesto anual, según cuál sea la cifra más elevada, si en los Estatutos no se establece un límite menor.
 - u. Aprobar los acuerdos sobre el ejercicio de acciones y la interposición de recursos ante cualquier jurisdicción, sin perjuicio de la incoación de unas y otros por la persona que ostente la Presidencia en caso de extrema urgencia; incoación que deberá someterse a ratificación en la primera reunión del pleno que se celebre.
 - v. Aprobar los acuerdos de colaboración y cooperación con las Administraciones Públicas y con cualquier otra entidad.
 - w. Aprobar los acuerdos relativos a la creación o supresión de entidades con personalidad jurídica por el Consejo Regulador o su participación en ellas.
 - x. Desempeñar las funciones inherentes a su naturaleza de máximo órgano de gobierno del Consejo Regulador.
 - y. Implementar acciones positivas que fomenten la igualdad de género y velar por el cumplimiento de los mandatos recogidos en las Leyes Nacionales de Igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género.
 - z. Otras funciones detalladas en los Estatutos y cualquier otra función que corresponda al Consejo Regulador según las disposiciones vigentes, y que no correspondan a ningún otro órgano de gobierno.
1. En los términos que establezcan los Estatutos podrán ser delegadas las funciones establecidas en las letras q), r) y z). Tratándose de las funciones de las letras q) y r) sólo podrán delegarse en la persona que ostente a la Presidencia o en una comisión delegada del Pleno. Las demás funciones serán indelegables

6. Vocales. Serán las que les designe el Consejo Regulador.

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

CAPÍTULO IV

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS INSCRITOS EN EL CONSEJO REGULADOR.

Organización Administrativa del Consejo Regulador

Artículo 9.- El Consejo de administración de la Asociación, organizará: Asambleas Anuales para la presentación de los informes de gestión de cada uno de los miembros del Consejo Regulador, Asambleas Extraordinarias si fuese necesarias y procesos electorales. Los procesos electorales serán nominales y las votaciones será secretas, escogiendo aquellos quienes cuenten con más votos favorables de cincuenta y un por ciento (51%) de los participantes de la votación.

CAPÍTULO V

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS MIEBROS DEL CONSJEIO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CAFÉ DE MÉRIDA”

Derechos y obligaciones

Artículo 10.- Los productores inscritos en el Consejo Regulador, que cuenten con la autorización de uso, o sean beneficiarios iniciales de la IGP, 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. Adoptar las medidas de organización adecuadas para el registro de las sanciones deliberaciones, expedientes y todo aquellos otros de su competencia, según el reglamento de uso.
4. Cumplir con las normas establecidas como las Buenas prácticas agrícolas, mantener registros de cosechas, de plagas y enfermedades, fermentación y almacenaje.
5. Respetar y defender la imagen de Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”.

6. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador cada vez que se estime necesario.

Control y verificación interno

Artículo 11.- El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, podrá inspeccionar los cultivos de café de los productores inscritos, con la finalidad de verificar la información aportada por el productor interesado, para asegurar el origen, la calidad y trazabilidad del producto. Una vez realizada la inspección sobre las condiciones de la siembra, cosecha y post-cosecha se realizarán los ajustes a los requerimientos del presente reglamento en cuanto a las buenas prácticas agrícola y calidad de post-cosecha.

Control y verificación externo:

Artículo 12.- El Consejo Regulador de Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, gestionará ante las instituciones de calidad, públicas o privadas, para que certifiquen la calidad del producto terminal, amparado por la Indicación Geográfica Protegida.

Manual de calidad y procedimiento

Artículo 13.- El Consejo Regulador deberá elaborar conjuntamente con expertos el manual de buenas prácticas agrícolas, de calidad de post-cosecha, origen, secado, almacenaje y trazabilidad del grano denominado “**CAFÉ DE MÉRIDA**”

Logotipo

Artículo 14.- El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, es la parte gráfica que apruebe el Consejo Regulador, que podrá estar acompañada por el logo institucional del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual.

CAPÍTULO VI

DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CAFÉ DE MÉRIDA”.

Infracciones por el uso de la Indicación Geográfica “CAFÉ DE MÉRIDA” sin cumplir las condiciones

Artículo 15.- En caso de que los productores, transformadores, extractores, cosechadores, almacenadores, hagan uso indebido de la Indicación geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, a los efectos del presente reglamento se considerará que han cometido infracción en los siguientes casos:

Leves: Alteración de datos de cosecha, post cosecha de cacao en los documentos de control que garanticen calidad y origen del producto.

Graves: utilizar el logo de la indicación geográfica para identificar su producción, cuando se ha incumplido con el reglamento de uso y demás acuerdos del Consejo Regulador, incluyendo con las normas COVENIN vigentes, lo cual ha sido previamente verificado por el consejo regulador.

Sanciones

Artículo 16.- Las sanciones aplicables a los productores, transformadores, extractores, cosechadores, almacenadores que hagan uso indebido de Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**”, serán sancionados de la siguiente manera:

Leves: Suspensión del uso de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**” por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo hasta por seis (6) meses, contados a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador.

Graves: Suspensión del uso de la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE MÉRIDA**” por parte del productor que incumple o recae en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo desde seis (6) meses hasta un (1) año, contados a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador.

Resolución de Conflictos

Artículo 17.- Los conflictos internos, y las controversias que surjan con terceras personas, el Consejo Regulador podrá resolverlos mediante los mecanismos de mediación y dentro de una asamblea directiva o general como lo amerite la situación. En otros casos podrán recurrir a algún mecanismo de solución de controversias privado, previamente establecido en el país.

CAPÍTULO VII.

REGISTROS Y SOLICITUDES DE PRODUCTORES, PROCESADORES Y COMERCIANTES PARA SER BENEFICIARIOS DE LA AUTORIZACIÓN DE USO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CAFÉ DE MÉRIDA”

Acceso a la información

Artículo 18.- El Consejo Regulador facilitará la información necesaria para la tramitación de las inscripciones en los correspondientes Registros, de los productores interesados en utilizar la Indicación Geográfica Protegida “**CAFÉ DE**

MÉRIDA", de conformidad con los procedimientos aquí establecidos y de acuerdo con lo previsto en el presente reglamento y la normativa aplicada.

Las peticiones para solicitar la inscripción en los Registros, será a través de una comunicación formal al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por lo dispuesto en este reglamento.

La inscripción en los Registros será voluntaria y sometida a la aprobación del Consejo Regulador. El Consejo Regulador expedirá el certificado que acredite la inscripción en los Registros correspondientes.

CAPÍTULO VIII

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

DESIGNACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO REGULADOR.

De los Miembros del Consejo Regulador

Artículo 19. Se designa como miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "**CAFÉ DE MÉRIDA**", para ejercer las funciones establecidas en el artículo 8 del presente reglamento a:

- 1.- Presidente Ejecutivo: Ramon Alfonso Contreras, C.I.: V-12.655.365. (Asoproguaraque)
- 2.- Vicepresidente: Luis Humberto Andrade, C.I.: V-15.074.438 (Aprocandes).
- 3.- Secretario: Luis Enrique Contreras, C.I.: V-8.712.000 (Asoproguaraque).
- 4.- Tesorero: Guido Ramon Montoya, C.I.: V-8.707.315 (Cluster)
- 5.- Contralor: Juan De Dios Márquez, C.I.: V-9.083.626 (Aprocandes)
- 6.- Vocales:
 - 1° Vocal: Pedro Gabriel La Mantia Ontiveros, C.I.: V-20.433.800 (Cluster)
 - 2° Vocal: Sandino Segundo Fernández Torres, V-10.715.269 (Cluster)

En Mérida a los 14 de Octubre 2023.