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

BOLETÍN DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, lunes 22 de diciembre de 2025

Año 69 **Boletín N° 648**

Tomo 16/16 **Tomo XVI /XVI**

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL

MINISTRA DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL

LUIS ANTONIO VILLEGAS RAMÍREZ

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

HENDRICK PERDOMO

REGISTRADOR (E) DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

HENDRICK PERDOMO

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

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

ÍNDICE

TOMO XVI
(Continuación)

Disposiciones Administrativas. . . . . Pág. 02

Prórrogas Aprobadas . . . . . Pág. 41

Disposiciones Administrativas (Indicaciones Geográficas Protegidas) . . .Pág. 42

(Sección de Patentes)

Solicitudes de Patentes de Invención Publicadas a Efecto de Oposiciones . . . . . Pág. 86

Solicitudes de Patentes de Modelo Industrial Publicadas a Efecto de Oposiciones . . . . . Pág. 93

Orden de Publicación en Prensa de Solicitudes de Patentes de Invención . . . . . Pág. 95

Orden de Publicación en Prensa de Solicitudes de Patentes de Modelo Industrial. . . . . Pág. 97

Orden de Publicación en Prensa de Solicitudes de Patentes de Dibujo Industrial. . . . . Pág. 99

Solicitudes de Patentes de Invención Devueltas por Examen de Forma. . . . . Pág. 100

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

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

Patentes de Invención Concedidas. . . . . Pág. 105

Patentes de Modelo Industrial Concedidas. . . . . Pág. 113

Prórrogas Aprobadas . . . . . Pág. 115

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL
SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
CARACAS 12 DE DICIEMBRE DE 2025

Resolución Nº 790 215º, 166º y 26º

I. ANTECEDENTES

Vista la solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica Protegida (IGP) **"CAFÉ DE LARA"**, Inscripción N° 2025-000003, de fecha 25 de julio de 2025, presentada por la **EMPRESA DE PROPIEDAD SOCIAL INDIRECTA COMUNAL CAFETALERA ENRIQUITO COLMENAREZ**, inscrita en el Registro de Información Fiscal (RIF) bajo el Nº **C-506403072,** domiciliada en la Carrera Principal vía La Cruz, Caserío La Guapa, en el Sector Sabana Lagar de la Población Guapa Arriba del, municipio Andrés Eloy Blanco del estado Lara, zona postal 3028, inscrita en la Dirección General de Registro y Promoción del Poder Popular para las Comunas, Registro Nº OSP-EPI-2024-12-00001, en fecha tres (03) de diciembre de dos mil veinticuatro (2024) representada por la ciudadana **BELKYS MERCEDES CASTAÑEDA PIÑERO,** titular de la cédula de identidad N° **V-11.581.901**, inscrito en el Registro de Información Fiscal (RIF) bajo el N**° V-11584901-4,** domiciliado en carreta Nacional Yacambú casa número s/n, Sabana Redonda Guapa estado Lara, zona postal 3028; la **SOCIEDAD CIVIL CLÚSTER EJE CAFETALERO CENTROOCCIDENTAL**, inscrita ante el Registro de Información Fiscal (RIF) **Nº J-505354892**, domiciliada en la Carretera Trasandina, vía Guárico Chabasquén, Hacienda Campo Nuevo, Sector El Avispero de la Población Guárico del Municipio Morán del estado Lara, Zona Postal 3057, inscrita en el Registro Público del Municipio Morán del estado Lara en fecha cuatro (4) de diciembre de dos mil veintitrés (2023), bajo el Nº 43, Folio 300 del Tomo 3 del Protocolo de Transcripción de año 2023, Representada por el ciudadano **DANIEL CLARET PALMA YANEZ** titular de la cédula de identidad N° V- **4.580.929**, inscrito en el Registro de Información Fiscal (RIF) Nº V- 4.580.929- 4 domiciliado Carretera Guárico Chabasquen, Sector Avispero, Hacienda Campo Nuevo, Municipio Moran, Lara, Zona Postal 3057**,** y la **ASOCIACION CIVIL FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS, CAFETALEROS, CAFICULTORES DE VENEZUELA,** inscrita en el Registro de Información Fiscal (RIF) bajo el Nº **J-505144910**, domiciliada en la avenida principal con vereda 3 local número s/n sector el Timonal Sanare Lara zona postal 3028, inscrita en el Registro Público del municipio Jiménez y Andrés Eloy Blanco Estado Lara en fecha seis (6) de marzo del dos mil veinticuatro (2024), bajo el número 6, Folio 20 del Tomo 2, del Protocolo de Transcripción del 2024. Representada por el ciudadano **ANDRES AVELINO ÁLVAREZ SEGOVIA,** titular de la cédula de identidad Nº V-10.774.500, inscrito en el Registro de Información Fiscal (RIF) V-10.774.500-, domiciliado avenida Pedro León Torres entre

calles 59 y 60 residencia Cristina, piso 11 PH 1, municipio Iribarren Barquisimeto zona postal 5214, para designar **"Café"**, abarcando la zona geográfica del estado Lara de la República Bolivariana de Venezuela.

Analizada la documentación consignada por los solicitantes ante el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, de la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **"CAFÉ DE LARA"**, Inscripción Nº 2025-000003:

I. Acta Constitutiva de la **EMPRESA DE PROPIEDAD SOCIAL INDIRECTA COMUNAL CAFETALERA ENRIQUITO COLMENAREZ**, inscrita en la Dirección General de Registro y Promoción del Poder Popular para las Comunas bajo el Nº OSP-EPI-2024-12-00001, en fecha tres (03) de diciembre de dos mil veinticuatro (2024), Representada por la ciudadana **BELKYS MERCEDES CASTAÑEDA PIÑERO,** titular de la cédula de identidad N° **V-11.581.901**. **SOCIEDAD CIVIL CLÚSTER EJE CAFETALERO CENTROOCCIDENTAL**, inscrita en el Registro Público del Municipio Morán del estado Lara en fecha cuatro (4) de diciembre de dos mil veintitrés (2023), bajo el Nº 43, Folio 300 del Tomo 3 del Protocolo de Transcripción de año 2023, Representada por en ciudadano DANIEL **CLARET PALMA YANEZ,** titular de la cédula de identidad N° **V- 4.580.929. ASOCIACION CIVIL FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS, CAFETALEROS, CAFICULTORES DE VENEZUELA,** inscrita Registro Público del Municipio Jiménez y Andrés Eloy Blanco Estado Lara en fecha seis (6) de marzo del dos mil veinticuatro (2024), bajo el número 6, Folio 20 del Tomo 2, del Protocolo de Transcripción del 2024, Representada por el ciudadano **ANDRES AVELINO ÁLVAREZ SEGOVIA,** titular de la cédula de identidad Nº **V-10.774.500.**

II. Informe técnico y/o pliego de condiciones de **"CAFÉ DE LARA"**, de conformidad con lo establecido en el Aviso Oficial del SAPI DRPI-AO N° 19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605, Tomo I, páginas V a la IX, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020.

III. Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"CAFÉ DE LARA"**, Inscripción N° 2025-000003.

IV. Pruebas fisicoquímicas realizadas por: el Q Arabica Grader Raul Martinez.

V. Perfil sensorial elaborado por los siguientes Q Arabica grader, Ingeniero Raul Martinez, Jordannis Pacheco, y por Café y Ciencia (Darveris Rivas).

VI. Estudio técnico presentado por el proyecto "Manejo integrado de paisajes de uso múltipe y de alto valor y conservación para el desarrollo sostenible de la region andina venezolana", ejecutada por el MINEC, conjuntamente con la FAO, donde se definen

las microrregiones o zonas de producción de café en el estado Lara.

Visto que, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica Protegida **"CAFE DE LARA"**, Inscripción N° 2025-000003, sigue los parámetros establecidos en las normas: COVENIN 45-2014 "Café Verde", COVENIN 46-2017 "Tostado y Molido", COVENIN 5000:2017 "Café Especiales", de acuerdo con las pruebas presentadas.

II. FUNDAMENTACIÓN

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

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

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

Aunado a que mediante Providencia Administrativa N° 59, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 646, de fecha 10 de octubre de 2025, Tomo XV /XXII, páginas 09, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **"CAFÉ DE LARA"**, Inscripción Nº 2025-000003, fue publicada a efectos de oposición por parte de terceros; no recibiendo oposición alguna.

Por cuanto este Despacho Registral ha evaluado y analizado la siguiente documentación:

I. Actas Constitutivas de **EMPRESA DE PROPIEDAD SOCIAL INDIRECTA COMUNAL CAFETALERA ENRIQUITO COLMENAREZ**, inscrita en la Dirección General de Registro y Promoción del Poder Popular para las Comunas bajo el Nº OSP-EPI-2024-12-00001, en fecha tres (03) de diciembre de dos mil veinticuatro (2024), en la cual destaca en su artículo tercero los siguientes objetos: "…*empresa del ramo agrícola e industrial dedicada a la producción, acondicionamiento, torrefacción, almacenamiento, distribución, comercialización, compra y venta de café verde, café tostado molido a nivel nacional e internacional, derivados y conexos, así como de insumos, materiales y suministros, equipamientos, herramientas agrícolas, maquinarias, fertilizantes e implementos asociados al rubro de café*; **SOCIEDAD CIVIL CLÚSTER EJE CAFETALERO CENTROOCCIDENTAL**, inscrita en el Registro Público del Municipio Morán del estado Lara en fecha cuatro (4) de diciembre de dos mil veintitrés (2023), bajo el Nº 43, Folio 300 del Tomo 3 del Protocolo de Transcripción de año 2023, en la cual destaca en su artículo cuarto los siguientes objetos: *…(A) Promover y desarrollar la cultura empresarial entre los productores cafetaleros con énfasis en la producción de "Cafés Diferenciados y de Especialidad";* **ASOCIACION CIVIL FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS, CAFETALEROS, CAFICULTORES DE VENEZUELA,** inscrita Registro Público del Municipio Jiménez y Andrés Eloy Blanco Estado Lara en fecha seis (6) de marzo del dos mil veinticuatro (2024), bajo el número 6, Folio 20 del Tomo 2, del Protocolo de Transcripción del 2024, en la cual destaca en su artículo segundo los siguientes objetos: … *Orientar, organizar y fomentar la caficultura venezolana y propender porque sea rentable, sostenible y mundialmente competitiva, procurando el bienestar del productor del café a través de mecanismo de colaboración, participación y fomento ya fuera de carácter social, económico, científico, tecnológico, ambiental, industrial o comercial, buscando mantener el carácter del capital social estratégico de la caficultura venezolana*.

II. Informe técnico y/o pliego de condiciones, las evaluaciones presentadas por tres

(3) expertos externos en café, y el informe de (3) inspecciones técnicas de campo en las unidades de producción de cultivos de café ubicada en el estado Lara, de la República Bolivariana de Venezuela, pudiéndose verificar:

a. La existencia de factores geográficos y climáticos, que le proporcionan características particulares al Café de Lara.
b. Las características sensoriales especiales demostradas en el Café de Lara, que lo diferencian de otros, relacionadas con la zona geográfica.
c. Los factores humanos que se encuentran vinculados a los procesos en el manejo agro productivo de la siembra.
d. Cosecha y postcosecha realizada por los productores de Café de Lara.
e. La reputación del Café de Lara, demostrada a través de artículos históricos, así como diversos premios en ferias nacionales e internacionales de Café de Lara, los cuales reposan en el expediente administrativo.

III. RESUELVE

De acuerdo a los razonamientos de hecho y de derecho que anteceden y de conformidad con lo establecido en la Parte II, Sección 3, del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), en concordancia con lo dispuesto en el Aviso Oficial SAPI-RPI-AO N°19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, este Registro de la Propiedad Industrial, decide:

PRIMERO: **DECLARAR** al **"CAFÉ DE LARA"**, Inscripción N° 2025-000003, como **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**, siendo el **TITULAR LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**, y sólo podrá aplicarse al producto "Café" del estado Lara de la República Bolivariana de Venezuela

SEGUNDO: DECLARAR como beneficiarios iniciales de la Indicación Geográfica Protegida **"CAFE DE LARA"**, Inscripción N° 2025-000003, a la empresa: **EMPRESA DE PROPIEDAD SOCIAL INDIRECTA COMUNAL CAFETALERA ENRIQUITO COLMENAREZ ,** previamente identificada particularmente a los asociados que cumplen con las condiciones previstas en el Reglamento de Uso y en el Pliego de Condiciones, de conformidad con la inspección realizada por este Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual , los cuales son: **DERBI ENRIQUE COLMENARES SILVA**, titular de la cédula de identidad Nº **V-15.580.648**; **JOSE GREGORIO FREITEZ LINARE**, titular de la cédula de identidad Nº **V-15.339.688**; **CLEIVER ANTONIO COLMENARES TORREALBA**,

titular de la cédula de identidad Nº **V- 12.883.242**; **MOISES ARTURO SOTO COLMENAREZ**, titular de la cédula de identidad Nº **V-19.433.285**; **NAUDYS ANTONIO FERNANDEZ PIÑERO**, titular de la cédula de identidad Nº **V-10.95.483**; **RICHARD BETANCOURT**, titular de la cédula de identidad Nº **V-12.882.187**; **IVYANNY MARIVIC ALVARADO PEREZ**, titular de la cédula de identidad Nº **V-24.667.670**; **JAIME ANTONIO ALVARADO SEQUERA**, titular de la cédula de identidad Nº **V- 12.592.331**. **SOCIEDAD CIVIL CLÚSTER EJE CAFETALERO CENTROOCCIDENTAL,** previamente identificada particularmente a los asociados que cumplen con las condiciones previstas en el Reglamento de Uso y en el Pliego de Condiciones, de conformidad con la inspección realizada por este Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual , los cuales son: **JUAN CARLOS MORALES PERAZA**, titular de la cédula de identidad Nº **V-15.579.591**; **JORGE LUIS RODRIGUEZ ROJAS**, titular de la cédula de identidad Nº **V- 4.375.470**; **LEUDIMAR ANTONIO LANDAETA GIL**, titular de la cédula de identidad Nº **V-18.689.708**; **JOHAN ALEXANDER COLMENAREZ JIMENEZ**, titular de la cédula de identidad Nº **V-21.054.627**; **ARMANDO LUIS ARRÁEZ VALENZUELA**, titular de la cédula de identidad Nº **V-16.735.697**; **JOSÉ NAYIB ABRAHAM RODRIGUEZ**, titular de la cédula de identidad Nº **V-7.317.526**; **ROSALINDA NAJUL YANEZ**, titular de la cédula de identidad Nº **V-16.735.697**; **LUIS MIGUEL LANDAETA CASTILLO**, titular de la cédula de identidad Nº **V-20.044.378**; **DANIEL CLARET PALMA YANEZ**, titular de la cédula de identidad Nº **V-4.580.929**; **EDUARDO CARLOS FERNANDEZ CARRASCO**, titular de la cédula de identidad Nº **V-18.923.746**; **JESUS ALBERTO SANGRONIS HERRERA**, titular de la cédula de identidad Nº **V-16.239.582**; **JESUS RAFAEL PALMA**, titular de la cédula de identidad Nº **V-10.266.506**; **FROILAN ALBERTO ALFONZO VELASCO**, titular de la cédula de identidad Nº **V-4.960.946**., **ASOCIACION CIVIL FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS, CAFETALEROS, CAFICULTORES DE VENEZUELA,** previamente identificada particularmente a los asociados que cumplen con las condiciones previstas en el Reglamento de Uso y en el Pliego de Condiciones, de conformidad con la inspección realizada por este Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual , los cuales son: **JUAN DE LA CRUZ RODRÍGUEZ GIMENEZ**, titular de la cédula de identidad Nº **V-2.601.834**; **ALBERTO DE JESUS GIL ESCALONA**, titular de la cédula de identidad Nº **V-12.884.718**; **PEDRO JOSÉ COROMOTO ESCALONA**, titular de la cédula de identidad Nº **V-3.317.818**; **MAURA JOSEFINA MONTILLA PRINCIPAL**, titular de la cédula de identidad Nº **V- 7.402.559**; **ANGELO JUAN CASTILLO CAMACHO**, titular de la cédula de identidad Nº **V-23.485.088**; **EVELIA LISBET CASTILLO LEAL**, titular de la cédula de identidad Nº **V-10.773.375**; **LUIS ENRIQUE TERAN ROJAS**, titular de la cédula de identidad Nº **V- 16.235.831**; **DAGNY JOSÉ ARRIECHE,** titular de la cédula de identidad Nº **V-12.691.020**; **MARIO JOSÉ ROJAS CORNELIS**, titular de la cédula de

identidad Nº **V-23.490.281**; **JOSE GREGORIO LUCENA MENDOZA**, titular de la cédula de identidad Nº **V-11.583.213**; **ALEXANDER ANTONIO LUCENA MENDOZA**, titular de la cédula de identidad Nº **V-13.867.190**; **LUIS EDUARDO MENDOZA**, titular de la cédula de identidad Nº **V-13.855.302**; **ROSELIANO MENDOZA RODRIGUEZ**, titular de la cédula de identidad Nº **V-7.383.668**; **MIGUEL ANGEL MANZANO MENDOZA**, titular de la cédula de identidad Nº **V- 9.579.779**; **CARLOS NOEL MANZANO MENDOZA**, titular de la cédula de identidad Nº **V-10.121.434**; **GERALDO JOSÉ SUAREZ MACHADO**, titular de la cédula de identidad Nº **V-15.731.227**; **GUSTAVO SOTELO DIAZ**, titular de la cédula de identidad Nº **V- 25.147.888**; **JOSE MARCIAL RAMIREZ PEREZ**, titular de la cédula de identidad Nº **V- 12.302.905**; **MARIA VICENTA CORDERO**, titular de la cédula de identidad Nº **V-12.536.421**; **ELIAZAR JOSÉ FLORES RIVAS**, titular de la cédula de identidad Nº **V- 15.777.370**; **JOSE FIDEL MENDOZA GOMEZ**, titular de la cédula de identidad Nº **V-12.849.898**.

TERCERO: Para solicitar la autorización de uso de la Indicación Geográfica Protegida, **"CAFÉ DE LARA"**, Inscripción Nº 2025-000003, ante el Registro de la Propiedad Industrial, los productores interesados, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estar dedicado directamente a la producción y elaboración de **"CAFÉ DE LARA"** abarcando la zona geográfica del Estado Lara, de la República Bolivariana de Venezuela.
2. Cumplir con las condiciones establecidas en el Reglamento de Uso.
3. Contar con la Aprobación del Consejo Regulador.

CUARTO: La Autorización de Uso otorgada por el Registro de la Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI) podrá ser revocada si se comprueba que el titular de dicha autorización de uso, ha incumplido con lo establecido en el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"CAFÉ DE LARA"**, Inscripción N° 2025-000003. Dicha decisión deberá ser publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial.

QUINTO: El control de calidad de los productos reconocidos con la Indicación Geográfica Protegida **"CAFÉ DE LARA"**, Inscripción N° 2025-000003, estará a cargo del Consejo Regulador, para lo cual deberá contar con el apoyo técnico de alguna de las Instituciones del Estado encargadas de evaluar calidad e inocuidad, que se señalan a continuación: Universidad Lisandro Alvarado, Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial del estado Lara, Universidad Nacional Experimental del estado Lara, El Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, La Corporación Agrícola del Café, o de cualquier otra institución pública y/o privada que realice pruebas de calidad certificadas.

SEXTO: APROBAR el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida

“CAFÉ DE LARA”, Inscripción N° 2025-000003, elaborado y aprobado por los actuales solicitantes.

SEPTIMO: El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI) velará por la observancia de las normas que regulan la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE LARA”**, Inscripción N° 2025-000003; asimismo, diseñará, promoverá y ejecutará acciones de inspección y fiscalización, por lo menos una vez al año, a cada productor o productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada del estado Lara de la República Bolivariana de Venezuela.

OCTAVO: 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.

NOVENO: La protección de la Indicación Geográfica Protegida **“CAFÉ DE LARA”**, Inscripción N° 2025-000003, no exime el cumplimiento por parte de sus beneficiarios o autorizados de las legislaciones vigentes en materia de inocuidad alimentaria, sanitaria y cualquier otra regulación aplicable de las disposiciones previstas en las leyes u otras normativas establecidas por las autoridades competentes a fin de garantizar que sus productos sean seguro para el consumo y comercialización de los productos identificados con la misma.

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

Comuníquese y Publíquese,

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

HJPC/ZP/MS

PLIEGO DE CONDICIONES
Indicación geográfica
"CAFÉ DE LARA"

A. *Nombre de la Indicación Geográfica*
CAFÉ DE LARA

B. *Descripción del producto a ser identificado con la Indicación Geográfica.*

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Café de Lara» abarca un producto específico: el café arábica que se cultiva en el Estado Lara en Venezuela, que cumple con los estándares de las normas COVENIN, que se caracteriza por ser de tamaño variable, predominantemente grande (entre 5.95 a 7,14 mm), con un color de grano que varía entre amarillo pálido y verde pálido, con niveles de uniformidad, balance y dulzor muy altos, que se siembra en altitudes entre 800 m hasta 1700 m, con temperaturas medias de 19,9 °C a 25,07 °C, con precipitaciones anuales que oscilan entre 700 mm y 1200 mm, cuyas variaciones en altitud, temperatura, pluviosidad y el suelo le proporcionan las particularidades a este café.

Las propiedades sensoriales del Café de Lara, una vez procesado se caracterizan por tener aromas y sabores a cacao y chocolate, con un dulzor intenso con notas a papelón, azúcar morena y caramelo, además de sabores cítricos, principalmente naranja, mandarina y limón, complementada por matices de frutos rojos y amarillos. En menor medida cafés con sabor a frutas tropicales como el maracuyá y toronja, asi como frutas deshidratadas como las uvas pasas y especias como la vainilla y la canela.

Variedades:
Las principales variedades de café de la especie *Coffea arabica* cultivadas en el estado Lara y permitidas en la Indicación Geográfica Protegida Café de Lara, son las siguientes:

Typica, es una variedad de Coffea arabica de porte alto, ramas abiertas, hojas grandes verde oscuro y granos alargados, asociada a buena calidad de taza, pero de baja productividad; en Venezuela se documenta como la primera variedad cultivada, presente desde el siglo XVIII en los Andes y la Cordillera de la Costa, cuando el café se expandió desde el Caribe y la Nueva Granada.

Bourbon, es una mutación de Typica de porte medio, copa más compacta, entrenudos cortos y alta fructificación, con cerezas rojas o amarillas y excelente calidad sensorial; las reseñas históricas del café venezolano indican que los Bourbon se incorporaron a los cafetales durante el siglo XIX, de manera que hoy se consideran junto con Typica las variedades arábicas tradicionales del país.

Caturra es una mutación enana de Bourbon, de porte bajo, gran ramificación y copa densa que permite altas densidades de siembra y facilita la cosecha, con buena productividad y calidad aceptable; análisis sobre el cultivo del café en Venezuela señalan que, tras Typica Bourbon y Caturra se introdujo a lo largo del siglo XX y se difundió ampliamente en zonas andinas y de la Cordillera de la Costa, aunque sin indicarse un año concreto de entrada.

Catuaí (Catuai) es un híbrido de Mundo Novo × Caturra, también de porte bajo y estructura compacta, con alta productividad, que fue adoptado masivamente en el país en la segunda mitad del siglo XX, llegando a ser la variedad dominante "hasta hace poco más de una década" en varios estados productores.

Catimor es un grupo de líneas derivadas del cruce Caturra × Híbrido de Timor, de porte bajo, muy productivas y con alta resistencia a la roya, se cultiva en fincas venezolanas al menos desde finales del siglo XX o comienzos del XXI.

Castillo es una variedad de Coffea arabica desarrollada por Cenicafé en Colombia (cruces de Variedad Colombia y Caturra), de porte medio, alta productividad y resistencia a la roya, con varias sub-líneas regionales; aunque se originó en Colombia a finales del siglo XX e introducida en Venezuela en el siglo XXI

Villa Nueva Es de porte medio y con buena adaptación a altitudes altas, con perfiles de taza limpios y dulces, la cual es una variedad moderna vinculada a los programas de mejoramiento y selección de materiales arábica desarrollados en centros de investigación venezolanos y fincas experimentales, especialmente en los Andes (por ejemplo, en Mérida y Táchira), a partir de la segunda mitad del siglo XX.

Monteclaro variedad de Coffea arabica de porte bajo y copa compacta, con frutos rojos grandes y alta productividad, que muestra buena calidad de taza y densidad de grano cuando se maneja con fertilización. Genéticamente se ubica en el grupo Sarchimor (cruce de un Híbrido de Timor con Villa Sarchí), fue desarrollada para condiciones venezolanas a partir de materiales del CIFC y difundida sobre todo en el siglo XXI.

INIA 01 es de porte medio y arquitectura compacta, desarrollada por el INIA con varias líneas de alto rendimiento y diferentes niveles de resistencia a la roya. Se trata de un material venezolano del siglo XXI cuya difusión formal comenzó en la década de los años 2000.

Araguaney es un cultivar venezolano de Coffea arabica de porte bajo a medio, entrenudos cortos, buena ramificación y alta productividad, descrito por el INIA como tolerante a roya y adaptado a zonas altas bajo sombram desarrollado y liberado en el siglo XXI, con registros de difusión en la década de 2010 y consolidación en plantaciones venezolanas durante los años recientes.

1. ***Caracterización Fisicoquímica del café:***

Aspecto Externo
El grano de café verde del estado Lara físicamente presenta una superficie homogénea y seca, con un color que puede variar desde verdoso a verde pálido y amarillo y con un olor antes del tostado, que va desde cascara de café, arveja, hojas de plátano o flor de café y tamarindo, entre otros.

Características granulométricas del grano verde.
El tamaño del grano del café del estado Lara es predominantemente grande (5,95 a 7,14 mm), equivalente a mallas 16 (≈6,35 mm) y 18 (≈7,14 mm) en los tamices de clasificación del café verde. De acuerdo con un análisis de 40 pruebas al café de productores del estado Lara, realizado por el Q Grader Raúl Martínez (noviembre-diciembre 2025), el 55,84% de los granos se encuentra en este rango, según la Norma COVENIN 604:93. Desde la perspectiva de los estándares de la Specialty Coffee Association (SCA), este predominio de granos screen 16–18 constituye un atributo físico positivo, pues favorece la uniformidad y reduce la presencia de defectos en la hoja física, apoyando el posicionamiento del café de Lara como un café con aptitud para alcanzar puntajes de especialidad cuando se combina con buenos atributos sensoriales.

Defectos del grano
El café de Lara no presenta defectos primarios (características del grano) ni secundarios (impurezas y daños), tal y como se demuestra en las pruebas del Q grader Raúl Martinez, de acuerdo con la Norma COVENIN 45-2017, realizadas a 40 muestras

Densidad del grano
El café de Lara cumple con los parámetros de densidad del grano, que están estrechamente relacionados con la altitud de cultivo y con la calidad del tueste. Los productores evaluados muestran densidades que se sitúan aproximadamente entre 652 y 720 g/L para cafés sembrados entre 1100 y 1600 m s. n. m., rango que permite clasificarlo como un producto de dureza moderada a media, adecuado para procesos de tueste que buscan resaltar sus atributos de origen.

Actividad de agua
El café de Lara cumple con parámetros importantes de actividad de agua y la humedad del grano verde, que están relacionados con su vida útil durante el almacenamiento. Los productores de la IGP tienen entre 0,58 a 0,60 de actividad de agua (AW) (según pruebas del Q Grader Raúl Martínez), siendo el parámetro de la Asociación de Cafés Especiales (SCA) 0.60 y con una humedad de grano entre 11,2 a 12,60 (que según Covenin o SCA es del 10 a 12%).

Cuadro 1. Análisis fisicoquímico del grano de café verde. (40 muestras)

Parámetros	Características
Apariencia	Grano duro, seco con superficie homogénea.
Color	Verde pálido, verdoso, amarillo pálido
Olor	Cascara de café, arveja, pepino, tamarindo, hoja de plátano, flor de café, terroso
Actividad Agua (AW)	0,58-0,6
Humedad (%)	11,2-12,6
Densidad (g/L)	652-720

Fuente: Pruebas 20 café de Lara. Q grader Raul Martinez. Protocolo SCA COVENIN 45-17

2. ***Características Sensoriales:***

Las pruebas sensoriales de Q Grader (catador de café certificado por el Coffee Quality Institute) Ing. Raúl Martinez y Jordannys Pacheco, a un grupo de 40 productores muestran lo siguiente:

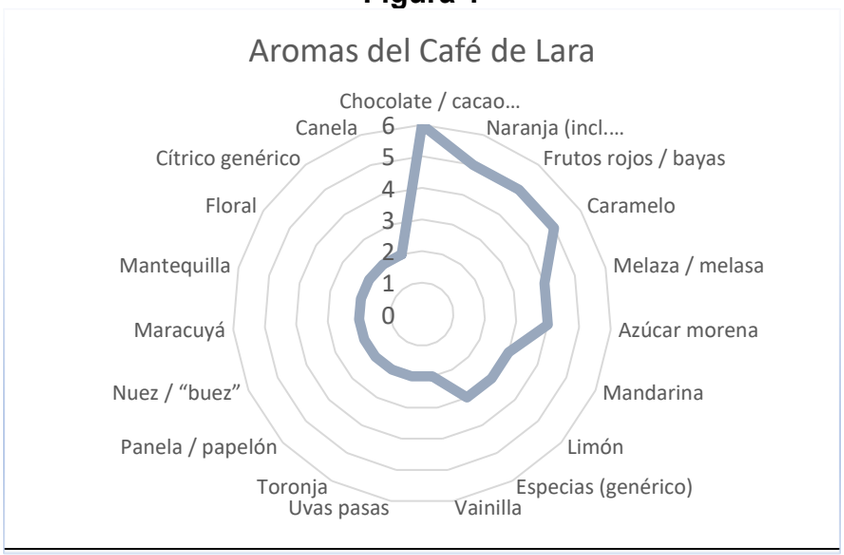
El café sembrado en alturas elevadas (1400–1700), muestra una mayor complejidad sensorial. Además del sabor fuerte a chocolate y cacao, aparecen de forma clara frutas cítricas variadas (mandarina, naranja, limón), frutas tropicales como durazno y maracuyá, y dulzor tipo melaza, azúcar morena y papelón, con acidez de media a marcada y postpuesto dulce y prolongado. Los aromas refuerzan esa complejidad con cacao más que chocolate, frutas cítricas (sobre todo mandarina y limón), maracuyá, uvas pasas, vainilla, caramelo y especias como canela, dando un perfil más profundo y estratificado. Es decir, mientras mayor es la altura, se combinan dulzor y cacao con una paleta frutal y especiada más amplia y una acidez más viva y prolongada.

Los cafés sembrados en alturas más bajas (850–1350) igualmente muestran descriptores de sabor muy marcados a Cacao y Chocolate, a frutas cítricas (Naranja y Mandarina), sabor dulce (azúcar morena y caramelo), con muy ligero sabor a especias (canela, clavo) y frutos secos (almendra) y en menor medida Lácteos (mantequilla) y Verde/vegetal (limoncillo, notas verdes). Predominan aromas a cacao y chocolate, sabores dulces (azúcar morena y en segundo lugar papelón) frutas cítricas (Naranja y en menor medida mandarina y limón). En segundo plano aromas de especias dulces (canela, clavo), mantequilla, almendra y toques de madera.

La altura de cultivo influye en la amplitud y complejidad de este perfil: a medida que aumenta, se refuerzan la vivacidad de la acidez, la claridad de los cítricos y la presencia de frutas tropicales y especias dulces (vainilla, canela), mientras que en zonas relativamente más bajas se acentúa un carácter más directo y dulce, centrado en

cacao/chocolate, azúcar morena y naranja, con aportes más sutiles de frutos secos, notas lácteas y matices verdes o herbales. En conjunto, el café producido en el estado Lara puede definirse como un café de fuerte identidad chocolatoso-dulce y cítrico, cuya complejidad aromática y equilibrio se ven modulados por las distintas franjas altitudinales de la región. (Figura 1 y 2).

Figura 1



Fuente: Pruebas sensoriales grader ing. Raúl Martínez y Sr. Jordannys Pacheco. 2025

Figura 2

Fuente: Pruebas sensoriales. Q grader Ing. Raúl Martínez y el Sr. Jordannys Pacheco. 2025

C. ***La Zona Geográfica***.

La Indicación Geográfica Protegida Café de Lara, abarca todo el estado Lara, el cual está ubicado en la región Centro-Occidental de Venezuela. Limita al norte con el estado Falcon, al sur con los estados Trujillo y Portuguesa, al este con Yaracuy y Cojedes y al oeste con el estado Zulia. Con una superficie total de 19.800 km² y una ubicación entre los 9° 24' 02"; 10° 45' 02" N y 68° 54' 00"; 74° 51' 08" O.

El estado Lara se caracteriza por su complejidad geográfica, y está conformado por sistemas montañosos y planicies: i) el Sistema Andino, conformado por las sierras de Barbacoa y Portuguesa al sur y sureste; ii) el Sistema Coriano, compuesto por las sierras de Baragua, Bobare, Matatere, y Jirahara-Ziruma ubicadas al norte y al oeste; iii) la

formación Lara-Falcón, que es una transición entre la Cordillera de la Costa y los Andes, es un sistema de sierras y colinas de rocas sedimentarias y iv) una depresión Central, llamada la depresión de Carora-Barquisimeto que constituye una altiplanicie donde se asienta gran parte de la población (Informe geo ambiental Edo. Lara, 2011).

Las áreas de cultivo de café se extienden predominantemente sobre las estribaciones de la Cordillera de los Andes que atraviesan el estado, abarcando un rango altitudinal que va desde los 800 m.s.n.m. hasta los 1700 msnm. Esta amplitud geográfica proporciona la diversidad necesaria para la producción de cafés con distintos matices.

Relieve:
El relieve del estado es muy variado, con un 60% de su superficie montañosa, desde valles, piedemonte con montañas no muy altas y zonas bajas de altiplanicie.

Esto genera diferentes climas, desde clima seco y muy seco en gran parte del estado, a climas tropicales de montaña en áreas como Cubiro o el Parque Nacional Yacambú, ubicado en zonas montañosas de los municipios Andrés Eloy Blanco y Jiménez, con bosques húmedos y nublados y una altitud que varía entre 500 y 2.400 metros sobre el nivel del mar (Informe geo ambiental Edo. Lara, 2011).

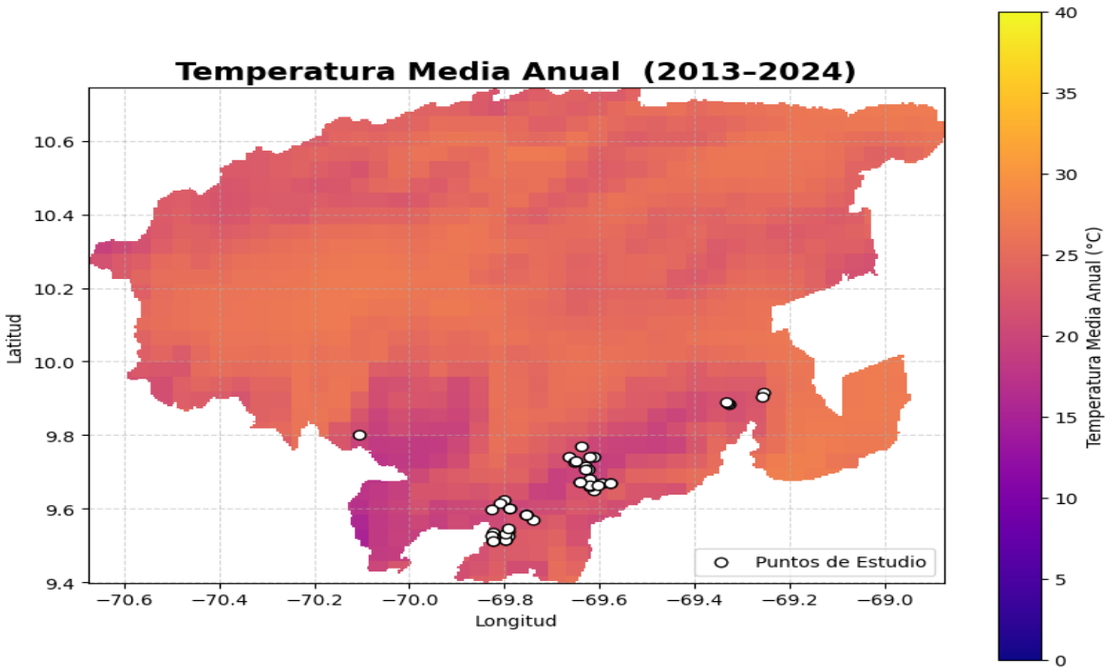
Geología y Suelos:
Las formaciones geológicas abarcan desde formaciones antiguas del Mesoproterozoico y Paleozoico, que representan rocas metamórficas y metasedimentarias formadas en ambientes continentales antiguos como el Complejo San Julián y el Complejo Nirgua, pasando por los depósitos de cuencas oceánicas durante el Cretácico, asociados a la Cordillera de la Costa (esquistos de Aroa y Mamey), así como las unidades sedimentarias del Cenozoico que forman la transición entre la Cordillera de la Costa y los Andes (incluye Carorita y Bobare)forman el sistema Coriano o formación Lara-Falcon, con rocas como lutitas, limolitas, areniscas, conglomerados y calizas del Cretácico y Paleoceno-Eoceno. Además, las unidades autóctonas andinas de tipo sedimentario del Cretácico, determina los patrones de relieve y los tipos de suelo, contribuyendo a una diversidad de paisajes y recursos minerales en el estado (Ramírez, A, 2013).

En cuanto al tipo de suelo se clasifican en función de su origen, desarrollo y características fisicoquímicas, en correspondencia con la topografía y el clima de la región. En general existen desde suelos arenosos (poca retención de agua), suelos calizos (abundantes en el estado), suelos arcillosos y suelos con variada textura.

Las limitaciones edáficas(suelo) en los municipios de Lara son variadas, asociadas principalmente a la composición química de los suelos, como el pH ácidos, alta conductividad eléctrica (CE), niveles altos de aluminio intercambiable que limitan la disponibilidad de los nutrientes como el fósforo, bajos valores de calcio y magnesio debido a la lixiviación de los nutrientes por las precipitaciones afectando la fertilidad del suelo (piedemonte). Las texturas finas (zona montañosa) traen problemas de drenaje, y en el caso de las planicies el alto contenido de limo, arcilla, provoca el encostramiento (sellado superficial). Otro factor de ambiental que incide en los suelos es la ausencia de humedad continua y la escasa vegetación que incrementan la vulnerabilidad a la erosión y degradación del suelo afectando la producción agrícola y la estabilidad del suelo (Guedez, J., 1996).

En general, la región se caracteriza por temperaturas medias que oscilan entre 19,9 °C y 25,07 °C, y un régimen hídrico variable, con precipitaciones anuales que oscilan entre 700 mm y 1200 mm. Esta variación en altitud, temperatura, pluviosidad y el suelo son los elementos naturales más importantes que le otorgan las particularidades a este café (Figura 3).

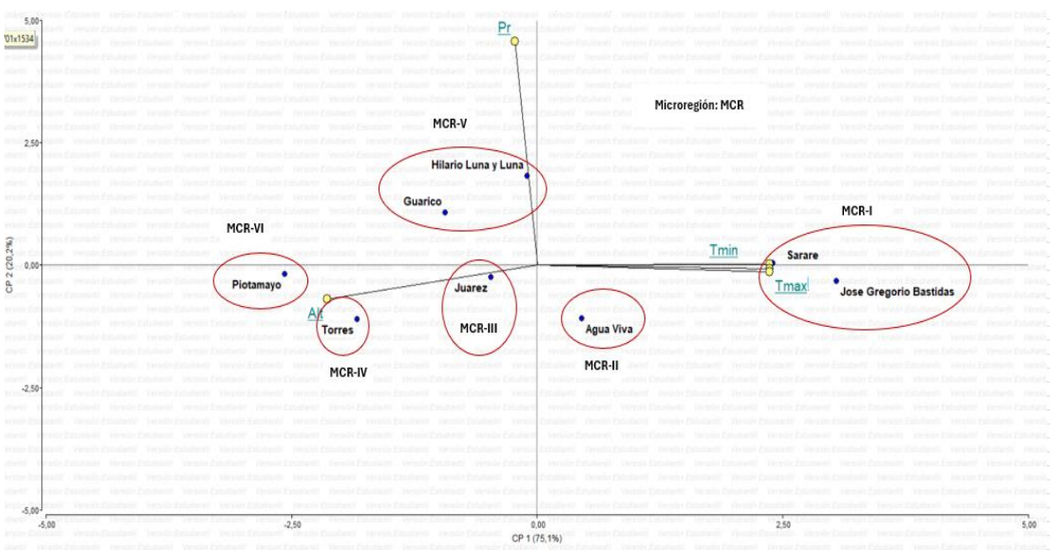
Figura 3. Temperaturas medias anuales del estado Lara, período 2013-2024



Fuente; MINEC & FAO, 2025.

En base a un informe realizado por el Proyecto *"Manejo integrado de paisajes de uso múltiple y de alto valor de conservación para el desarrollo sostenible de la región andina venezolana"*, ejecutado por el Ministerio del Poder Popular para el Ecosocialismo (MINEC) en conjunto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), con financiamiento del Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF), de Diciembre 2025, fundamentado en una técnica estadística avanzada (Análisis de Componentes Principales (ACP), se han identificado 6 microregiones basadas en los factores agroclimáticos (altitud, precipitación y temperatura) (Figura 4).

Figura 4. Microregiones identificadas basadas en los factores agroclimáticos (altitud, precipitación y temperatura) en el estado Lara, Venezuela.



Fuente: (MINEC & FAO, 2025).

A continuación, se describen cada una de ellas

MCR-I (Parroquia Sarare, Municipio Simón Planas / Parroquia José Gregorio Bastidas, Municipio Palavecino)
Altitud baja–media (≈800 msnm), Temperatura más cálida (25,07 °C) y con el régimen de lluvias más restringido (700–920 mm) (MINEC & FAO, 2025).
El calor y el menor estrés hídrico aceleran el desarrollo del fruto, reducen la densidad relativa del grano y tienden a dar un café de cuerpo más pleno, dulzor rápido y acidez más moderada.

MCR-II (Parroquia Agua Viva, Municipio Palavecino)
Rango de altura de 1080–1330 msnm, con clima intermedio (22,69 °C) y lluvias cercanas a 780 mm, relativamente estables (MINEC & FAO, 2025).
Estas condiciones permiten una maduración más pausada del café que en la MCR-I, favoreciendo mayor acumulación de azúcares y compuestos aromáticos; el resultado esperable es un café balanceado, con cuerpo medio, acidez media y un perfil sensorial más limpio y definido que el de las zonas más bajas.

MCR-III (Parroquia Juárez, Municipio Iribarren)
Alturas algo superiores (1300–1377 msnm), con precipitación alrededor de 894 mm y temperatura media de 22,15 °C (MINEC & FAO, 2025).
El ligero incremento de altitud y humedad, junto con temperaturas algo más frescas, favorece mayor densidad del grano y una acidez media bien integrada, lo que se traduce en tazas con mejor estructura, dulzor más marcado y perfiles aptos para cafés de origen con buena consistencia.

MCR-IV (Municipio Torres)
Altitud elevada y homogénea (≈1455 msnm), temperaturas de las más bajas del conjunto (20,80 °C) y lluvia en torno a 804 mm (MINEC & FAO, 2025).
Se trata de un entorno clásico de “estricta altura”: el ciclo más prolongado de maduración concentra azúcares y ácidos, generando cafés de alta densidad, acidez brillante y complejidad aromática (frutal, floral, cítrica), con gran potencial para micro lotes de especialidad y tuestes diferenciados.

MCR-V (Parroquias Guárico e Hilario Luna y Luna, Municipio Morán)
Altitud hasta 1400 msnm, temperatura media de 21,83 °C y el mayor aporte hídrico del conjunto (≈1200 mm) (MINEC & FAO, 2025).
El binomio altura media–alta más abundante precipitación favorece un crecimiento vegetativo vigoroso y una buena productividad, con granos densos y de buen rendimiento; en taza son perfiles con cuerpo medio a alto, dulzor notable y acidez nítida pero no extrema, adecuados para cafés de especialidad consistentes a escala de volumen.

MCR-VI (Parroquia Pío Tamayo, Municipio Andrés Eloy Blanco)
Es la franja de mayor altitud (1200–1700 msnm) y menor temperatura media del conjunto (19,90 °C), con lluvias entre 800 y 1000 mm. (MINEC & FAO, 2025).
Este ambiente fresco prolonga el llenado del grano y potencia la acumulación de azúcares y ácidos orgánicos, lo que se asocia internacionalmente con cafés de altísima calidad: granos muy densos, acidez compleja y brillante, dulzor intenso y gran riqueza aromática, situando a esta microrregión como la de mayor potencial para cafés de especialidad de alto puntaje.
En el Cuadro 2 se indican las seis (6) microrregiones de acuerdo con la ubicación del municipio y las variables altitud, temperatura, precipitación, conjuntamente con las

características más importante de cada microrregión relacionadas con las características del rubro del café producido por municipio en el estado Lara.

Cuadro 2. Microrregiones identificadas en el estado Lara y sus características en la producción de café

Microrregión	Ubicación (Municipio / Parroquia)	Altitud (msnm)	Temperatura media (°C)	Precipitación (mm/año)	Características destacadas
MCR-I	Parroquia Sarare (Simón Planas) / Parroquia José Gregório Bastidas (Palavecino)	~800	25,07	700 – 920	Zona más cálida y seca; café de cuerpo pleno y rápido desarrollo fisiológico.
MCR-II	Parroquia Agua Viva (Palavecino)	1.080 – 1.330	22,69	~782	Clima intermedio (22,69 °C) y lluvias cercanas a 780 mm, relativamente estables favorecen la producción de café con aromas más intensos y un cuerpo más desarrollado
MCR-III	Parroquia Juárez (Iribarren)	1.300 – 1.377	22,15	~894	Altura media; favorece densidad del grano y acidez media.
MCR-IV	Municipio Torres	~1.455	20,80	~804	Zona alta y fresca; produce cafés de acidez brillante y complejidad aromática.
MCR-V	Parroquias Guárico e Hilario Luna y Luna (Morán)	Hasta 1.400	21,83	~1.200	Mayor aporte hídrico; promueve rendimiento alto y buena densidad.
MCR-VI	Parroquia Pío Tamayo (Andrés Eloy Blanco)	1.200 – 1.700	19,90	800 – 1.000	Mayor altitud y menor temperatura; ideal para cafés de especialidad por maduración prolongada. Mayor concentración de azucares.

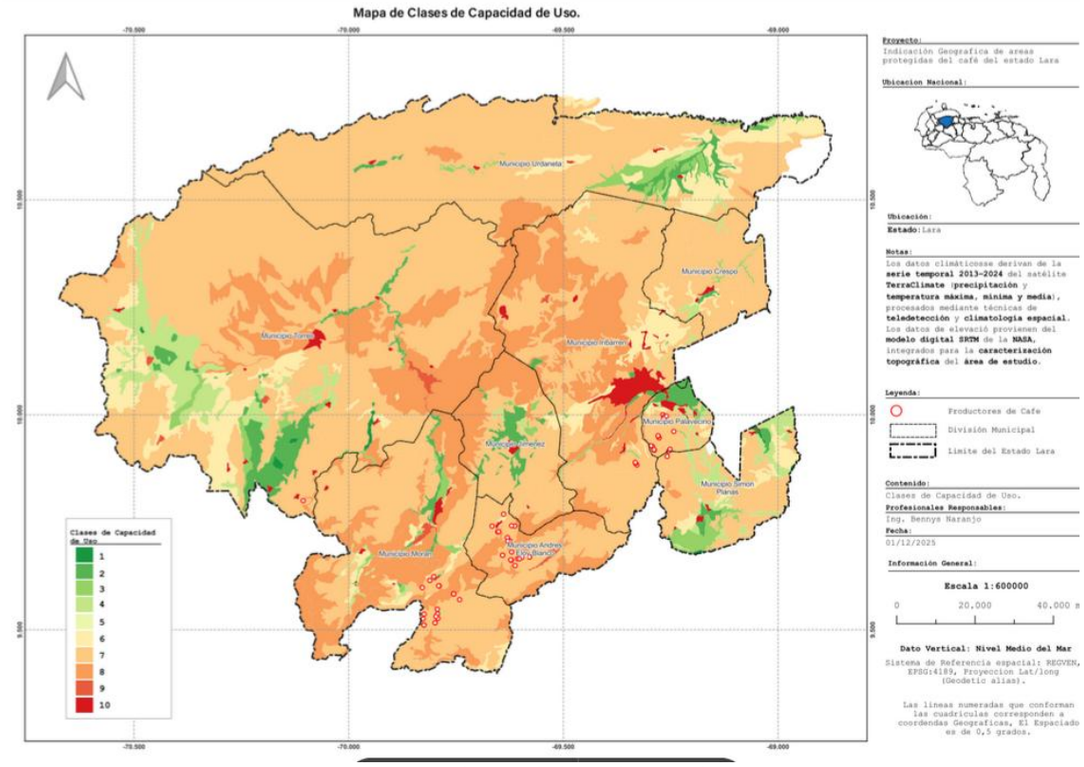
Fuente. (MINEC & FAO, 2025).

Características de los Suelos

El tipo de suelo del Estado Lara, está clasificado como Clase VII, de acuerdo con la capacidad de uso, que no se corresponde a tierras aptas para el cultivo agrícola intensivo, sino a tierras marginales cuya vocación principal es la protección, la silvicultura, por lo cual la agricultura está limitada bajo sistemas de manejo extremadamente cuidadoso.

Las principales limitantes identificadas en estas zonas son la Erosión/pendiente y Suelo (es), debido a que las parcelas de siembra de café están ubicadas en topografías inclinadas con alto riesgo de degradación, y poseen suelos someros o poco fértiles. La vulnerabilidad intrínseca de estos suelos justifica plenamente la adopción obligatoria de sistemas agroforestales y el cultivo de café bajo sombra como elementos esenciales del Reglamento de Uso.

Figura 5. Mapa de clases de capacitación de suelos en el estado Lara .



Fuente. (MINEC & FAO, 2025).

De acuerdo con los resultados del Informe del proyecto " *Manejo integrado de paisajes de uso múltiple y de alto valor de conservación para el desarrollo sostenible de la región andina venezolana"* (MINEC & FAO, 2025), las condiciones del suelo de cada municipio son las siguientes:

Municipio Morán (Parroquias Guárico e Hilario Luna y Luna): Esta zona presenta la mayor heterogeneidad, con gran cantidad de fincas en Clase VII, con la presencia de Clase VIII y una mínima representación de Clase III. El café en esta zona se produce en suelos que exigen un manejo riguroso de la pendiente, incluyendo el uso de terrazas y barreras vivas, para compensar las severas limitaciones edáficas y el alto riesgo de escorrentía.

Municipio Andrés Eloy Blanco (Parroquia Pío Tamayo): Esta zona de alta montaña es la más homogénea en vulnerabilidad, con más del 90% de las fincas ubicadas en Clase VII. El gran potencial climático para la calidad del café de altura se aproxima con la fragilidad extrema del ecosistema. Esto impone un estricto compromiso con las prácticas de conservación de suelos y manejo de cobertura vegetal para garantizar la estabilidad de las laderas.

Otros Municipios Productores (Iribarren, Simón Planas, Torres y Palavecino): El patrón general se mantiene en el resto de las zonas delimitadas, incluyendo las Parroquias Juárez (Iribarren), Sarare (Simón Planas), Torres (Torres), y Agua Viva y José Gregorio Bastidas (Palavecino), donde la Clase VII (es) es la norma.

Texturas

Los suelos del estado Lara presentan texturas medias (franco limosas y franco arcillosas) con buena capacidad de retención de agua y, en varios casos, contenidos de materia orgánica de medios a altos, lo que es favorable para cafetales de montaña.

Cuadro 3. Propiedades físicas, químicas y micronutrientes de los suelos del estado Lara, año 2025.

Propiedades Físicas	Jesús Palma		Froilán Alfonzo		Daniel Palma		Alberto Gil		José Gregorio Freites		Maura Montilla	
	Andrés Eloy Blanco		Andrés Eloy Blanco		Guarico		Andrés Eloy Blanco		Andrés Eloy Blanco		Irribaren	
	Valor	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**
Arena (%)	24	**Franco Limoso**	20	**Franco Limoso**	42	**Franco Limoso**	31	**Franco Limoso**	48	**Franco Arcilloso**	38	**Franco Arcilloso**
Limo (%)	42		46		30		56		21		38	
Arcilla (%)	34		34		28		13		31		24	
Propiedades Químicas	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**
pH	**4,72**	muy acido	3,78	Muy acido	6,1	Ligeramente acido	5,77	Acido	**3,72**	Muy acido	4,11	muy acido
Conductividad eléctrica (dS/m)	0,46	Bajo	0,46	Bajo	0,14	Muy bajo	0,22	Muy bajo	0,13	Bajo	0,33	Bajo
Reacción al ácido clorhídrico al 10%		NO				NO						NO
Composición Química	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**	**Valor**	**Interpretación**
Materia Orgánica (%)	4,6	Alto	2,46	Bajo	2,9	Medio	4,4	Alto	2,44	Bajo	7,8	Alto
Fosforo disponible(mg/kg)	43,28	Alto	86	Muy Alto	77	Muy Alto	48	Alto	6	Bajo	116	Bajo
Potasio intercambiable(mg/kg)	244,9	Alto	99	Medio	340,14	Alto	24	Bajo	80	Bajo	294	Muy alto
Calcio intercambiable(mg/kg)	891,44	Medio	1361,82	Alto	556,15	Bajo	1187	Medio	3,7	Bajo	572	Bajo
Magnesio intercambiable(mg/kg)	68,17	Bajo	58,4	Bajo	47	Bajo	32	Bajos	0,49		279	medio
Aluminio intercambiable(cmol/kg)	0,1	Bajo									0,12	Bajo
Cobre (mg/kg)	1,19	Medio										
Manganeso(mg/kg)	11,79	**Muy alto**							44	Medio		
Hierro(mg/kg)	43,6	**Muy alto**							57,5	Medio		
Zinc (mg/Kg)	1,94	**Muy alto**							1,2	Bajo		

Fuente. Pruebas de suelo EDAFOFINCA (2024)., Emprendimientos agrícolas RG (2025)

Las pruebas indicadas anteriormente, muestran que el pH del suelo se encuentra entre los 3,72 a 6.1, que van de ligeramente ácidos a muy ácidos, siendo el pH óptimo para el cultivo de café entre los 5,5 a 6,5 (Cenicafé, 2020), lo que hace que el productor deba utilizar enmiendas para corregir el pH, permitiendo así una buena disponibilidad de nutrientes y favoreciendo la actividad biológica del suelo.

Los valores de conductividad eléctrica (CE) de las muestras, se encuentran entre 0.13 a 0.75 dS/m (deciSiemens por metro), los cuales son considerados bajos o muy bajos, lo que se interpreta como un valor favorable para la absorción de la mayoría de los nutrientes, siempre y cuando la humedad del suelo sea adecuada.

En cuanto a los micronutrientes (Mn, Fe, Zn), en las pruebas realizadas solo en una unidad de producción arrojó valores muy altos, lo que significa el uso de correctores de pH para reducir la disponibilidad excesiva, así como la incorporación adecuada de materia orgánica para mejorar la estructura y balancear la nutrición (Siavosh, K.; R Zapata H 2014).

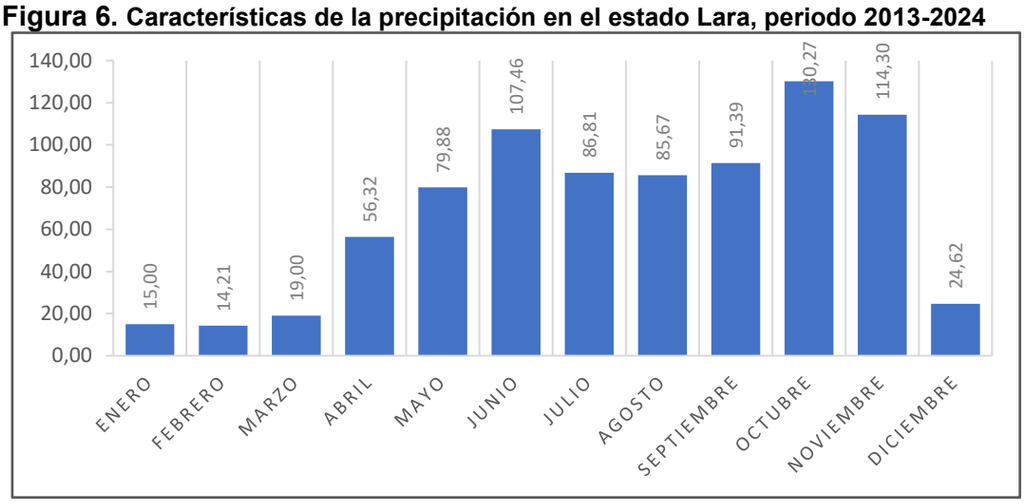
Precipitaciones

Con respecto a las precipitaciones promedio en todo el estado Lara, la menor precipitación o periodo de sequía se centra entre los meses de enero-marzo, siendo febrero el mes con mayor sequia (14.21 mm), lo que sugiere mayor sistema de riego para los cultivos, lo que requiere la preparación de la tierra a finales de la sequía comenzando los meses lluviosos.

Mientras que el periodo lluvioso es de abril a noviembre, presentando los mayores picos en octubre (130,27 mm) y noviembre (114.30 mm) con un pico secundario en el mes de

junio. Estos altos índices de precipitaciones en el último trimestre del año, es un factor crítico que debe ser gestionado con cuidado en las etapas de cosechas y secado de café por parte de los productores (Figura 6).

Figura 6. Características de la precipitación en el estado Lara, periodo 2013-2024

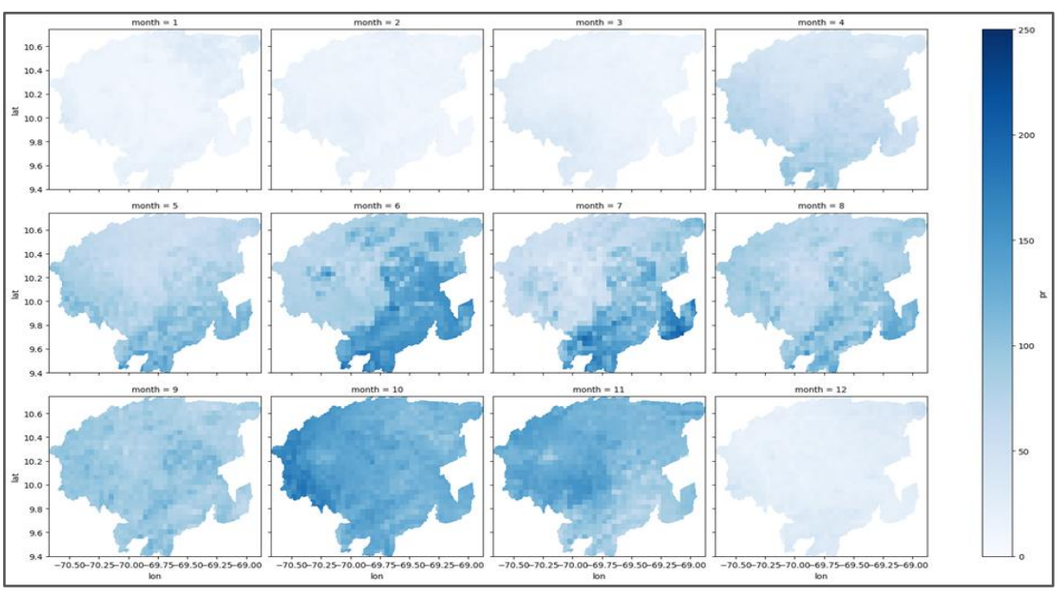


Fuente: MINEC & FAO, 2025.

La distribución satelital de las precipitaciones en el estado Lara durante todo el año, confirma un periodo seco entre los meses (enero-marzo) y un periodo de lluvia que se extiende de abril a noviembre. Esto permite conocer las zonas con mayor y menor precipitaciones para tomar las medidas correspondientes (Figura 7)

Por otra parte, el régimen de precipitaciones de la zona sur montañosa del estado se caracteriza por presentar tres sectores con diferentes regímenes pluviométricos anuales.

Figura 7 Sectores con diferentes regímenes pluviométricos anuales en el estado Lara, año 2025.



Hidrografía:

Los ríos del estado Lara, drenan hacía tres vertientes: al Caribe, al Atlántico (vía río Orinoco) y al Lago de Maracaibo. Los ríos principales incluyen el Tocuyo, Turbio, Amarillo y Yacambú, entre otros. También existen lagunas como la Laguna Amarilla y la Laguna Cocoy, y cascadas como la Cascada del Vino en el Parque Nacional Dinira.

Vegetación:

El estado Lara presenta un gradiente altitudinal de formaciones vegetales que va desde la vegetación xerófita de las zonas semiáridas del centro-norte hasta bosques siempreverdes y nublados en áreas montañosas del sur y sureste, donde se concentran

importantes plantaciones de café arábica (Libro Rojo de los Ecosistemas Terrestres de Venezuela, 2010).

En gran parte del territorio domina el bosque xerófilo con cujíes, cardonales y espinares, mientras que en las estribaciones andinas y la serranía de Yacambú aparecen formaciones más húmedas y densas, favorables para cultivos de altura como el café. Este contraste genera un mosaico de paisajes que combina colinas y valles secos con bosques montanos y matorrales, dentro de los cuales se insertan los agroecosistemas cafetaleros (Libro Rojo de los Ecosistemas Terrestres de Venezuela, 2010).

En las zonas específicamente cafetaleras de Lara, las formaciones vegetales más importantes corresponden a bosques premontanos y bosques nublados que se desarrollan generalmente por encima de 800 metros sobre el nivel del mar, con alta humedad atmosférica y fuerte influencia orográfica (Ataroff & Sarmiento, 2003). Estos bosques se consideran unidades forestales de montaña clave por su alta biodiversidad y su papel en la regulación hídrica, lo que resulta esencial para la sostenibilidad de los cafetales (Ataroff & Sarmiento, 2003).

Asociados a estas masas boscosas se encuentran también bosques de galería y matorrales húmedos ribereños, que actúan como reservorios de flora nativa y corredores ecológicos dentro del paisaje agrícola cafetero (Libro Rojo de los Ecosistemas Terrestres de Venezuela, 2010).

Desde la perspectiva del uso del suelo, la caficultura larense se desarrolla mayormente bajo el sistema de café cultivado a la sombra, que configura una formación vegetal agroforestal donde el estrato arbóreo está compuesto por especies nativas y frutales, manteniendo parte de la estructura original del bosque premontano (Perfiles de proyectos de agricultura familiar, IICA, 2018).

En base a las inspecciones realizadas por el SAPI (octubre/diciembre 2025) a 74 productores de café del estado Lara, ubicados en los municipios Andrés Eloy Blanco, Morán, Palavecino, Iribarren, Crespo, Jiménez y Torres, se determinó que aproximadamente que el 80% de los caficultores utilizan sombra, de los cuales dos tercios utilizan guamo o guama como especie principal de sombra y cerca de la mitad emplea Bucare, ya sea de forma exclusiva o en combinación con otros árboles. Asimismo, alrededor de una décima parte de los productores incorpora cítricos y una proporción similar utiliza banano u otros frutales, mientras que poco más de una décima parte recurre al aguacate como sombrío asociado al café. Estas combinaciones se complementan con especies maderables como cedro, pardillo, samán, ceiba, roble, jabillo y majague, conformando un mosaico estructural diverso en los cafetales.

Así, las formaciones vegetales más relevantes en las áreas de café del estado Lara son los bosques nublados y premontanos, los bosques de galería y los sistemas agroforestales de café bajo sombra, que cumplen funciones ecológicas fundamentales en la región (Libro Rojo de los Ecosistemas Terrestres de Venezuela, 2010; Ataroff & Sarmiento, 2003).

A. Método de producción

La producción de café amparado por la IGP “Café de Lara” se basa en la aplicación de buenas prácticas agrícolas y de postcosecha, considerando los parámetros de calidad física e inocuidad exigidos por las normas COVENIN para café verde (contenido de humedad entre 10 y 12%, ausencia de contaminantes y de defectos derivados de un manejo inadecuado en campo y en postcosecha) y la Asociación de Cafés Especiales (SCA).

Fase 1. Cultivo
Un café de calidad excepcional requiere un manejo agronómico adecuado del cafetal, desde la selección de material vegetal hasta la gestión del suelo, la sombra y la sanidad del cultivo.

Selección de especie, variedad y semilla
La IGP "Café de Lara" incluye exclusivamente la especie Coffea arabica L., así como las variedades adaptadas a las condiciones agroecológicas de la región (altitud, clima y suelos).

Se permite el uso, entre otras, de las siguientes variedades, ampliamente difundidas en la zona: Villa Nueva, Catuai, Monteclaro, Castillo, Caturra, Catimor, Borbón, Typica, Inia 01 y Araguaney.

Los viveros podrán establecerse en cada finca o, en su defecto, las y los productores deberán adquirir semilla de viveristas certificados y de reconocida calidad, provenientes de plantas sanas y productivas, a fin de asegurar buena germinación y vigor; preferentemente estas semillas deberán provenir del estado Lara.

Chapola y vivero
La fase de chapola se realiza con semillas seleccionadas de lotes productivos y sanos, preferentemente procedentes de fincas registradas en la IGP.

Las semillas se someterán a pruebas de flotación, lavado en agua limpia y, cuando se considere necesario, a tratamientos con productos autorizados en buenas prácticas agrícolas (BPA), evitando sustancias prohibidas o de alta peligrosidad.

Los viveros se ubicarán en áreas de fácil acceso, con disponibilidad de agua limpia y protección frente a vientos fuertes, animales y fuentes de contaminación.

Se utilizarán bolsas o bandejas con sustrato bien drenado (mezclas de suelo, materia orgánica estabilizada y arena), evitando suelos de origen desconocido, y se llevará un registro de fecha de siembra, procedencia de la semilla y tratamientos fitosanitarios, conforme a los principios de trazabilidad de las BPA.

Preparación del terreno y siembra
Antes de la siembra se recomienda realizar un análisis de suelo para determinar sus características y necesidades nutricionales, asegurando un buen drenaje y una adecuada exposición solar.
La siembra debe realizarse preferentemente al inicio de la temporada de lluvias para facilitar el establecimiento de las plántulas.

Se promoverá la siembra de cultivos de sombra y especies acompañantes que contribuyan a la biodiversidad del cafetal.

Se priorizarán sistemas de siembra en curvas a nivel, terrazas individuales o canales de infiltración en laderas, con zanjas y barreras vivas que reduzcan la erosión y favorezcan la conservación de suelos, en concordancia con las BPA; los hoyos de siembra deberán acondicionarse con suelo suelto y materia orgánica bien descompuesta, evitando el contacto directo de fertilizantes químicos con las raíces jóvenes.

Manejo agronómico
El manejo agronómico tendrá como objetivo mantener una productividad sostenida y la estabilidad del ecosistema cafetalero.
Se fomentará el uso de sombra regulada con especies forestales o frutales compatibles, con podas periódicas que garanticen una adecuada entrada de luz y aireación.

La poda de los cafetos se planificará según el sistema de manejo (multitronco, recepa, poda de formación y de renovación), de modo que se mantenga un equilibrio entre crecimiento vegetativo y producción, y se favorezca la ventilación del cultivo para reducir la incidencia de plagas y enfermedades.
El desmalezado se realizará de forma selectiva, combinando prácticas mecánicas, manuales y coberturas vivas, evitando el uso indiscriminado de herbicidas que puedan dejar residuos en el ambiente o en el producto.

Fertilización y manejo de suelos
Se implementará un programa de fertilización balanceado, basado en los análisis de suelo y en los requerimientos del cultivo en sus distintas fases de desarrollo.

Se promoverá la aplicación fraccionada de nutrientes, el uso de abonos orgánicos (compost, estiércoles tratados, abonos verdes) y la conservación de la materia orgánica mediante cobertura vegetal y manejo adecuado de residuos de poda, en coherencia con las BPA y las exigencias de inocuidad de las normas COVENIN.

El manejo integrado de plagas y enfermedades priorizará métodos biológicos y culturales, minimizando el uso de agroquímicos; los insumos se seleccionarán de listados autorizados por la autoridad fitosanitaria, respetando plazos de seguridad y evitando productos catalogados como altamente peligrosos.

Se registrarán en cuadernos de campo las aplicaciones de fertilizantes y agroquímicos (producto, dosis, fecha, lote tratado), como parte del sistema de trazabilidad de la IGP.

Etapa 2. Cosecha
La cosecha es una fase crítica, ya que una selección inadecuada del fruto impacta directamente en la calidad de la taza.

Cosecha selectiva (picking)
La recolección se realizará exclusivamente de manera manual, seleccionando únicamente cerezas que hayan alcanzado su punto óptimo de madurez, generalmente con color rojo intenso o amarillo vivo, según la variedad, y aspecto uniforme.

Se evitará recolectar frutos verdes, sobremaduros o dañados y se realizarán varias pasadas por planta durante la cosecha, para asegurar que las cerezas se corten en su punto ideal.

Se tendrán en cuenta las recomendaciones de calidad de la SCA y el cumplimiento de la Norma Venezolana COVENIN 45:2017 (límite de defectos totales en muestras de 300 g y ausencia de materias extrañas).

Recepción y clasificación de la cosecha
Las cerezas recolectadas se colocarán en recipientes limpios y ventilados, sin mezclarlas con materiales distintos al café, y se trasladarán al beneficio el mismo día para minimizar fermentaciones no controladas.

En el centro de beneficio, las cerezas se descargarán sobre superficies limpias y se eliminarán hojas, ramas, piedras y frutos dañados o secos.

Proceso de flotación
Se dispondrá de tanques con agua limpia para realizar la flotación, separando granos brocados, vanos o vacíos, cereza seca, frutos inmaduros o sobremaduros, hojas, ramas y otras impurezas, aprovechando además para lavar la cereza.

Etapa 3. Postcosecha (beneficiado)
El proceso de postcosecha es determinante para el desarrollo del perfil sensorial y las características del café; los tres procesos principales aceptados para la IGP son: lavado, Honey y natural.

3.1. Proceso lavado (Beneficio húmedo)
Despulpado
Las cerezas maduras se someten a despulpado en equipos de discos, cilindros o rodillos, que aplican presión y fricción para romper la cáscara y expulsar los granos, aprovechando la acción "lubricante" del mucílago.

Se dará prioridad al uso de despulpadoras ecológicas (de bajo consumo de agua), que deberán calibrarse adecuadamente para evitar daños al pergamino.

3.2. Fermentación controlada (posterior al despulpado, opcional)
Para la obtención de cafés de especialidad se podrá realizar una fermentación controlada de las masas despulpadas (o, en su caso, de cerezas completas cuando se trate de procesos naturales), en tanques plásticos o de acero inoxidable (biorreactores artesanales), controlando temperatura, pH, acidez y conductividad eléctrica, entre otros parámetros.

La finalidad principal de la fermentación será degradar el mucílago adherido al grano sin afectar negativamente otros componentes que puedan generar defectos sensoriales.

El punto de finalización se determinará mediante una combinación de tiempo de proceso, textura del grano al tacto, olor de la masa fermentada y, cuando sea posible, valores de pH dentro de un rango orientativo adecuado para preservar la calidad de la taza.

La fermentación deberá monitorearse de forma sistemática para evitar el desarrollo de sabores indeseables y asegurar resultados consistentes y replicables.

Formas de fermentación admitidas
Dentro de la zona geográfica protegida se admitirán las siguientes modalidades, siempre que se mantenga un control documental básico (tipo de proceso, tiempo, temperatura y observaciones de olor/aspecto y, cuando aplique, pH inicial y final) y que el resultado se ajuste al perfil sensorial típico de la IGP "Café de Lara":

- Fermentación anaeróbica en masa despulpada o en cereza, realizada en tanques cerrados con aporte limitado de oxígeno, eventualmente con válvula.
- Fermentación asociada a procesos naturales, que ocurre durante el secado de cerezas completas, con condiciones higiénicas y tiempos que no generen defectos sensoriales.
- Fermentación asociada a procesos Honey, que ocurre durante el secado de cerezas despulpadas con parte del mucílago, bajo control de tiempo y temperatura.
- Fermentación dirigida con cultivos iniciadores, permitiendo el uso de levaduras o bacterias seleccionadas, documentando la cepa o preparado utilizado, siempre dentro de la zona de la IGP y sin desviarse del perfil sensorial fijado en el pliego.

En todos los casos, la fermentación debe detenerse antes de que se presenten olores desagradables, cambios de color anómalos o texturas que indiquen sobre fermentación.

3.3. Lavado
Una vez alcanzado el punto adecuado de fermentación (cuando se utilice), los granos se lavan con agua limpia hasta que al tacto se perciban ásperos, indicador de la remoción completa del mucílago.

El agua utilizada deberá ser incolora, inodora e insípida, y su uso será racional, evitando

desperdicios; las aguas residuales se manejarán y dispondrán conforme a la normativa ambiental vigente.

Tipos de lavado permitidos
Tras la fermentación, el lavado tendrá como finalidad eliminar completamente el mucílago perceptible al tacto, con uso eficiente de agua y sin dañar el pergamino; se admitirán las siguientes modalidades:

- Lavado manual en tanques de cemento o plástico, con agua limpia, mediante agitación, fricción y arrastre del grano, con recambio adecuado de agua y evacuación correcta de los efluentes.
- Lavado por inmersión con recambio de agua, en tanques u otros recipientes con agua limpia, con recambios y agitación periódica hasta lograr la remoción del mucílago; el tiempo total en agua será el estrictamente necesario según parámetros definidos por la entidad de gestión de la IGP para prevenir defectos de sobre fermentación.
- Lavado mecánico, mediante equipos que combinen flujo de agua y fricción controlada para remover el mucílago, debidamente calibrados para evitar daño del pergamino y optimizar el consumo de agua.

3.4. Procesos Honey y natural
En el proceso Honey (semi–lavado), se despulpa, se deja parte del mucílago y se procede al secado sin lavado completo, combinando el dulzor del proceso natural con la mayor limpieza del lavado; se reconocerán subtipos (White, yellow, red y black Honey) en función de la cantidad de “miel” retenida y las condiciones de secado, descritos con mayor detalle en el reglamento de uso.

En el proceso natural, las cerezas se secan completas, pudiendo incluir una fase de fermentación controlada en cereza, siempre con condiciones higiénicas y tiempos que no generen defectos sensoriales.

Etapa 4. Secado y almacenamiento
Secado
Independientemente del proceso de beneficiado, el café (en pergamino o en cereza seca) debe secarse lentamente hasta alcanzar una humedad final entre 10% y 12%.

Un secado excesivamente rápido puede dañar el embrión, mientras que uno muy lento favorece el desarrollo de hongos y defectos.

Se admitirán los siguientes sistemas, priorizando los que combinan eficiencia, control de calidad y sostenibilidad:

- Patios de secado, construidos con materiales estables e impermeables, con pendiente y drenaje adecuados, que permitan el volteo frecuente y protección frente a lluvias y contaminación.
- Camas elevadas o marquesinas, que favorecen la circulación de aire, un secado uniforme y la reducción de riesgos de contaminación, recomendadas especialmente para cafés diferenciados.
- Secadoras mecánicas, como apoyo en condiciones climáticas adversas, siempre con control de temperatura máxima, carga y tiempo de exposición para evitar daños térmicos y desviaciones sensoriales.

Almacenamiento
El café en pergamino se almacenará en lugares frescos, secos y bien ventilados, protegidos de luz solar directa y de olores extraños.
Se emplearán sacos de yute o fique limpios, colocados sobre tarimas y separados de paredes y pisos, y se recomienda un periodo de reposo (estabilización) de al menos 30 días antes de la trilla.

Etapa 5. Trilla y clasificación final
La trilla, consistente en remover la capa de pergamino que recubre el grano, se realizará con maquinaria calibrada para minimizar el daño mecánico.

Una vez trillado, el café verde se clasifica por tamaño, densidad y color, eliminando defectos y asegurando la uniformidad del lote, condición clave para la calidad y para acceder a mejores precios en el mercado.

La implementación rigurosa de estas prácticas en todas las etapas del proceso productivo permitirá a las y los caficultores mejorar de forma consistente la calidad de sus cafés, acceder a mercados especializados de mayor valor y cumplir con los requisitos técnicos necesarios para la IGP "Café de Lara".

D. Vínculo con el medio geográfico:

Las variables ambientales, tales como tipo de suelo (disponibilidad de nutrientes), altitud, precipitación y temperatura, además de todo el proceso de aplicación de buenas prácticas agrícolas y las particularidades de la post cosecha, son los principales vínculos o responsables de las propiedades del café del estado Lara, que le otorgan particularidades a sus perfiles de sabor y aroma.

Diversos factores pueden afectar la composición y concentración de los compuestos volátiles en los granos de café, que le proporcionan sabores especiales, incluyendo la genética de la planta, el origen geográfico, las condiciones ambientales y el procesamiento antes y después de la cosecha (Bertrand et al., 2012b; Caporaso et al., 2018; Freitas y Mosca, 1999; Sanz et al., 2002).

Altitud y temperatura
La transición desde la zona de los páramos del estado Lara, caracterizadas por un relieve montañoso (Sierras de Barbacoa y Portuguesa) y de pie de monte, donde las alturas pueden variar entre los 400 a 3.500 m.s.n.m, reflejan una fuerte variabilidad de temperaturas, precipitación y humedad local, permitiendo la coexistencia de ecosistemas muy diversos o microclimas o microregiones, que establecen una condición especial para el café, que se cultiva específicamente entre 800 y 1700 m s. n. m., con énfasis en franjas de 1100–1600 m, a temperaturas de 19,9–22,7 °C .

La altura, el clima (temperatura), la luz solar constante, tiene un impacto directo en el perfil de la tasa del grano de café, ya que, a mayor altura, el clima es más frio, haciendo que se forme un grano más denso (pesado), con mayor concentración de azucares y ácidos naturales, disminuyendo la velocidad de maduración del grano, lo que da lugar a sabores más pronunciados, complejos, brillantes, aromáticos y con acidez. Los estudios aplicados a muestras representativas del café de Lara, muestran que mientras a mayor altura (1100 a 1600 m.s.n.m), los granos de café mantienen su densidad entre 620 a 720 gramos, y a partir de los 1350 m.s.n.m, la acidez del grano aumenta.

Estas condiciones prolongan la maduración, aumentan la densidad de grano (652–720 g/L) y favorecen mayor acumulación de azúcares y ácidos, lo que se expresa en dulzor alto, acidez media a brillante y complejidad aromática (cítricos, frutas tropicales, especias) especialmente en las microrregiones IV, V y VI.

En las franjas bajas (MCR-I, ~800 m) el fruto madura más rápido, lo que suele dar granos algo menos densos, cafés de cuerpo más pleno y perfiles directos: mucho cacao/chocolate, dulzor rápido, acidez moderada y cítricos más simples (naranja, mandarina). A medida que se sube (MCR-III, IV, V y VI, 1200–1700 m, 19,9–22,1 °C), la maduración se alarga, aumenta la densidad del grano (652–720 g/L) y se concentran azúcares y ácidos; eso se refleja en acidez más viva, dulzor intenso tipo melaza/papelón y aparición de notas más complejas: mandarina, limón, maracuyá, durazno, uvas pasas, vainilla y especias dulces.

Este gradiente altitud-temperatura explica la coexistencia, dentro de la misma IG, de cafés “chocolatosos-dulces” en zonas bajas y de cafés más complejos y brillantes en las zonas altas, manteniendo siempre un eje común de cacao y dulzor.

Régimen de lluvias y estacionalidad:
La precipitación anual de 700–1200 mm, con estación seca marcada (enero–marzo) y lluvias concentradas de abril a noviembre, permite buena floración, llenado de fruto y, al mismo tiempo, exige secados cuidadosos en el último trimestre, lo que ha llevado a prácticas de beneficio y secado adaptadas y combinadas (camas elevadas, patios protegidos, secadoras mecánicas) que contribuyen a la calidad del pergamino.

La sequía corta obliga a un manejo cuidadoso del riego y de la cobertura de suelo, lo que favorece sistemas bajo sombra y prácticas de conservación.

Las lluvias intensas al final del año obligan a controlar muy bien el secado (camas elevadas, uso puntual de secadoras mecánicas), lo que se incorpora como rasgo técnico del territorio: productores acostumbrados a secar lentamente en condiciones críticas para preservar la limpieza de taza y evitar mohos.

Suelos ácidos de montaña
Predominan suelos de clase VII en laderas, de uso agroforestal. Estos son de texturas franco-limosas y franco-arcillosas, con pH ácido a muy ácido (3,7–6,1), buena materia orgánica y disponibilidad variable de P, K y micronutrientes; esta combinación, manejada con enmiendas y sistemas agroforestales, favorece una nutrición específica que influye en los precursores de aroma y sabor, tal como muestran estudios que relacionan nutrición mineral, compuestos volátiles y calidad de taza.

Historia
El cultivo del café en Venezuela se desarrolla a partir del siglo XVIII y no fue hasta el siglo XIX y principios del siglo XX, donde el café desplaza al cacao, como rubro de exportación. En el siglo XX se define la “Era del café”, ya que de este producto generaba el 60% del ingreso de la nación, alcanzando su mayor pico en 1919, cuando se registra una exportación histórica de 82.382 toneladas (Martínez, L., 2012).

El cultivo de café en el estado Lara tiene una trayectoria de más de un siglo, íntimamente ligada al desarrollo de su infraestructura de transporte, al fortalecimiento de Barquisimeto como centro mercantil y al surgimiento de pueblos cafetaleros como El Tocuyo, Duaca, Río Claro, Quíbor y, más recientemente, Guarico y Sanare.

Desde finales del siglo XIX, la expansión de líneas férreas y carreteras permitió articular las montañas productoras con los puertos de exportación, impulsando un crecimiento sostenido de la producción y de los precios del grano que situó a Lara entre las primeras entidades cafetaleras del país.

A lo largo del siglo XX y comienzos del XXI, este proceso se ha complementado con nuevas formas de valorización (ferias, rutas turísticas, proyectos agro-ecoturísticos y competencias de cafés especiales), que han consolidado al café larense como un símbolo de identidad regional y un producto con proyección nacional e internacional.

Finales del siglo XIX (1877-1891)
En 1877 se puso en funcionamiento la primera etapa del Ferrocarril Bolívar; para fortalecer el comercio exterior. El general Jacinto Fabricio Lara, entonces gobernador, decretó la construcción de una carretera desde Barquisimeto hasta El Hacha para conectar con la vía férrea (Perozo Padua, 2016).

El historiador Carlos Giménez Lizarzado destaca que otro de los factores que benefició la economía larense y sus exportaciones fue el auge ferrocarrilero, citando que, en 1916, a través del Ferrocarril Bolívar, salieron de Barquisimeto al puerto de Tucacas 3.027 kilos de cacao, 201.265 de azúcar, 93.758 de aguardiente, 933.239 de maíz, 4.312.159 de café y 2.776.554 de papelón entre los rubros más importantes (Valladares, 2022).

Entre 1881 y 1891, las pequeñas haciendas del municipio Lara (Carora) producían unos 200 mil kilogramos de café por año (Perozo Padua, 2016). En 1888, la firma García Hermanos y Compañía reportó la existencia de 20 haciendas productoras de café con una producción anual de 20 mil quintales (Perozo Padua, 2016).

El café, cultivo tradicionalmente desarrollado en las zonas frías como los Andes venezolanos, también se expandió por el centro-occidente, siendo el estado Lara el de mayor producción regional, ocupando el cuarto lugar nacional entre 1890 y 1919 y pasando al segundo lugar en 1924, lo que fortaleció a Barquisimeto como espacio mercantil y a sus alrededores como zonas productoras agrícolas (Giménez Lizarzado, 2019).

Finales del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX (1890-1924)
El estado Lara, tradicionalmente una región fría, expandió la producción de café hacia el centro-occidente, consolidándose como principal productor regional (Perozo Padua, 2016). Entre 1890 y 1919, Lara ocupó el cuarto lugar nacional en producción de café y para 1924 ascendió al segundo lugar, reforzando el rol de Barquisimeto como centro mercantil y de sus zonas rurales como proveedoras de materia prima cafetalera (Perozo Padua, 2016).

En 1900-1901, el precio del quintal de café (46 kg) se ubicaba en 36,64 bolívares, reflejando ya la importancia económica del rubro en el mercado nacional (Perozo Padua, 2016).

Primera parte del siglo XX (1904-1930)
Para 1904, la producción de café en Lara mostró cifras notorias, favorecidas por el aumento progresivo de los precios internacionales del grano, tendencia que se mantuvo desde finales del siglo XIX y durante las dos primeras décadas del XX (Perozo Padua, 2016).

El Tocuyo fue la principal zona productora con una media de 50 mil sacos de 60 kg, seguido por Duaca (25 mil), Siquisique (20 mil) y, con 5 mil sacos cada uno, Quíbor, Cabudare y Río Claro, lo que evidencia la temprana relevancia de estos espacios dentro del mapa cafetalero de Lara (Perozo Padua, 2016).

En el vecino estado Yaracuy, Nirgua lideró con 58.400 sacos, seguido de Guama (12.500), San Felipe (10.000), Urachiche (8.360), Chivacoa (6.700), Yaritagua (3.200) y Aroa (2.500), lo que muestra la articulación regional de la economía del café en el eje centro-occidental (Perozo Padua, 2016).

Entre 1929 y 1930, el precio del quintal de café alcanzó los 82 bolívares, más del doble del registrado a inicios de siglo, reforzando el peso del café en el ingreso agrícola de Lara (Perozo Padua, 2016).

Reconocimientos recientes y valorización territorial del café de Lara (finales del siglo XX-siglo XXI)
En las últimas décadas, la visibilidad del café de Lara se ha reforzado no solo por su peso histórico en la producción nacional, sino también por el reconocimiento de orígenes específicos como Sanare, Río Claro, Guárico y Duaca en medios de comunicación, proyectos turísticos y actividades gremiales.

Se han localizado referencias del café de Sanare y de Río Claro en notas de prensa, materiales institucionales y redes sociales actuales, donde se resalta su calidad, su presencia en exportaciones y su papel en actividades organizadas por asociaciones de productores y redes de caficultores, aunque sin detallar premios formales anteriores a 2023 en competencias de café de especialidad (Aporrea, 2024; Gobierno del estado Lara, 2024).

Asimismo, diversos documentos sobre turismo rural y agro ecoturismo citan el “café de Sanare” como producto emblemático asociado a iniciativas reconocidas, como un calendario productivo socio-cultural premiado a nivel nacional, en las que el reconocimiento recae en el proyecto turístico, pero al mismo tiempo refuerza la imagen del café local como símbolo identitario del territorio (Luna, 2018).

En el caso de Guárico y Duaca, aparecen menciones a haciendas de café y emprendimientos vinculados al café del estado Lara en contextos de promoción gastronómica, concursos de productos regionales y ferias de café (Ciudad Valencia, 2023; NaGuara.com, 2023).

Actualmente, Lara es un estado con una significativa producción de café, proyectando cifras importantes, lo que indica una tradición cafetalera larga, con 43 mil hectáreas sembradas, 13 mil familias que viven de la caficultura. De las 58 parroquias que tiene el estado, 28 son productoras de café. Existen 490 comunidades cafeteras en los nueve municipios y actualmente es el mayor productor de café del país.

Los Municipios Andrés Eloy Blanco, Morán e Iribarren son los principales productores de café, además que lidera las exportaciones de café verde en el país.

Se realizan exportaciones a Estados Unidos, países de Europa como Alemania, República Checa y Rusia, además de empresas encargadas de la exportación: Asopras, ProCafé y la empresa de Enriquito Colmenares. (Uzcátegui, Ana,2025, La prensa 4 diciembre 2025).

En conclusión, la historia del café de Lara refleja una combinación de factores estructurales y territoriales: condiciones agroecológicas favorables, inversión temprana en infraestructura de transporte y una densa red de pequeños y medianos productores que sostuvieron el cultivo incluso en períodos de crisis.

Reputación

La reputación más reciente del café del estado Lara, que es el resultado del inicio temprano de este cultivo en las zona, es la siguiente:

2023. I Encuentro de Cafés Diferenciados y Especiales del Clúster Eje Cafetalero Centroccidental de Venezuela. Premio a Froilán Alfonzo caficultor Sanare, municipio Andrés Eloy Blanco, estado Lara.

2023 – I Encuentro de Cafés Diferenciados y Especiales . Ganador Daniel Palma (Hacienda Campo Nuevo, Guarico, Lara) y Anuar Ramos (Hilario Luna y Luna, Lara), empate en segundo lugar.Pérez Garcés (Fundo Casa Blanca), tercer lugar. Sanare,

.

2023 – I feria “Sanare Muestra Café 2023”.realizada del 21 al 23 de abril de 2023, con la participación de 91 expositores en el municipio Andrés Eloy Blanco, que muestra el potencial productivo y turístico del café de Sanare.

2023 – II Feria “Barquisimeto Huele a Café” 2023.Celebrada en el Complejo Ferial Bicentenario de Barquisimeto a partir del 23 de marzo de 2023, con la participación de

36 torrefactoras, 26 baristas y más de 50 empresas vinculadas al café, semilleristas y caficultores del estado Lara (ámbito regional).

2023–2025 – Ruta del Café en Sanare.Desarrollo y promoción de experiencias cafeteras organizadas como “Ruta del Café” en Sanare, que articulan fincas, cataciones y turismo de naturaleza, reforzando el vínculo entre café, cultura y paisajes de montaña (ámbito regional con proyección turística nacional).

2024 – Sanare Muestra Café 2024.Jaime Alvarado (Hacienda Santa Teresa, parroquia Pío Tamayo), primer lugar en cata de café natural y séptimo con café lavado; evento con degustaciones, catas, talleres y presencia de autoridades.

2024. Feria “Barquisimeto Huele a Café”.Gala del Café de Iribarren 2024. Top 3 de productores de zonas como Quíbor, Duaca y otras áreas cafetaleras de Lara. Barquisimeto, municipio Iribarren, estado Lara; feria y gala de café.

2025 – IV Feria “Barquisimeto Huele a Café” 2025.Cuarta edición realizada del 27 al 29 de marzo de 2025 en el Complejo Ferial Bicentenario de Barquisimeto, orientada a visibilizar la calidad del café de Lara y su potencial turístico.

2024–2025 – Reconocimientos en ferias y muestras municipales (Sanare, Barquisimeto, Duaca, Guárico, Palavecino). Premios y menciones en catas y galas organizadas por alcaldías, clústeres turísticos y organizaciones de productores en distintos municipios de Lara (ámbito local y regional).

2025 – Premio “Venezuela Productiva 2030”. Asociación de Caficultores de Río Claro (estado Lara). Premio del PNUD, ONU y CAVIDEA, entregado en Caracas; reconocimiento nacional e internacional a la Asociación de Caficultores de Río Claro y a la Red de Mujeres del Café.

2025 – IV Encuentro Internacional de Cafés de Especialidad Venezolano (EICEV 2025). Jenny Escalona y Alberto Gil Escalona (estado Lara), quinto lugar nacional. Caracas, Venezuela; café con 89,83 puntos en competencia nacional de cafés de especialidad con jurado internacional.

De estos premios recientes puede extraerse, que el café de Lara ha pasado de ser solamente un estado con el mayor volumen de producción en el país, a convertirse en un producto con origen, que es competitivo en calidad, capaz de ubicar lotes en el Top 10 nacional en encuentros de cafés de especialidad como el EICEV 2025 y de ganar catas en ferias especializadas como “Sanare Muestra Café” o “Barquisimeto Huele a Café”. Estos resultados se repiten en distintos años y eventos, con productores de Sanare, Río Claro y otras zonas de Lara obteniendo primeros lugares, puestos de podio y puntajes cercanos a los 90 puntos, lo que indica consistencia y no un hecho aislado.

Bibliografía.

Alvarado, A., & Díaz, R. (2018). El hombre como agente erosivo en regiones áridas y semiáridas: estudio de caso en el Estado Lara, Venezuela. Ambiente & Desarrollo, 22(1), 33-50. https://portal.amelica.org/ameli/journal/367/3671557007/html/

Bertrand, B., Boulanger, R., Dussert, S., Ribeyre, F., Berthiot, L., Descroix, F., & Joët, T. (2012). Climatic factors directly impact the volatile organic compound fingerprint in green Arabica coffee bean as well as coffee beverage quality. *Food Chemistry, 135*(4), 2575–2583. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.06.060

Castillo, J. (2006) “El Municipio Andrés Eloy Blanco del Estado Lara – Emporio de belleza en el paisaje”, A través de Lara. 1942, p. 157-160.

Centro Nacional de Investigaciones de Café - Cenicafé. (2020). Título del documento en cursivas. https://www.cenicafe.org/es/publications/2-CorreccionAcidez_(2).pdf

Guédez, J. (1996). Principales suelos de uso agrícola del estado Lara. Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado, Decanato de Agronomía. http://www.ucla.edu.ve/bioagro/Rev8(3)/3.%20Colecci%C3%B3n%20de%20suelos.pdf
Hanson, M. y colaboradores. (2012). Mapa del Café. En eje del café. Recuperado de https://alcisanchez528.wixsite.com/ejedelcafe/mapadelcafe.

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN) N°45 -2017 Café Verde.
La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN) N°604 -1997 Café Definiciones.

Márquez, J y Anderssen, R (1996). Caracterización climática de las cuencas de los ríos Yacambú, y Tocuyo en el ramal andino de la región Centro Occidental de Vzla. Bioagro 8(3):87-98.
http://www.ucla.edu.ve/bioagro/Rev8(3)/4.%20Caracterizaci%C3%B3n%20clim%C3%A1tica.pdf

Martínez, L. (2012). El café venezolano, un cultivo en riesgo de desaparecer. Universidad de Los Andes. https://www.ub.edu/geocrit/coloquio2012/actas/14-L-Martinez.pdf.

Ministerio del Poder Popular para el Ecosocialismo (MINEC) & Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2025, diciembre). *Proyecto "Manejo integrado de paisajes de uso múltiple y de alto valor de conservación para el desarrollo sostenible de la región andina venezolana"* [Proyecto financiado por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF)].

Ramírez, A. (2013). Capítulo III. Geología [Tesis en línea]. Universidad de Los Andes. http://bdigital.ula.ve/storage/pdftesis/pregrado/tde_arquivos/10/TDE-2013-03-14T11:19:14Z-1919/Publico/ramirezana_velaylianne_parte2.pdf

Rosas Arellano, J., Escamilla Prado, E., & Ruiz Rosado, O. (2008). Relación de los nutrimentos del suelo con las características físicas y sensoriales del café orgánico.TerraLatinoamericana,26(4),375-384.
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-57792008000400010

Saldivia, L, 2012. Historia del café en El Tocuyo y Guarico pueblos del Estado Lara y los inmigrante libanes Saldivia en el cultivo y comercialización en Venezuela. https://eltocuyohistoriacolonial.blogspot.com/2012/07/en-cuanto-el-contecto-nacional.html

Silva, O., & Sevilla, V. (2024, febrero 14). El cambio climático: una gran amenaza para cultivo del café en el estado Lara. Fundación Servicio para el Agricultor (FUSAGRI). https://www.fusagri.com/post/cafe_lara/

UndaCafe. (s.f.). El café en Sanare [Publicación de blog].*UndaCafe*.https://undacafe.wordpress.com/el-cafe-en-sanare/
Uzcátegui, Ana, 2025, Laprensadelara.com/locales/primera-ruta-turistica-del-cafe-en-lara/(05 diciembre 2025)
Siavosh, K.; R Zapata H (2014). T Crecimiento de café (*Coffea arabica L.*) durante la etapa de almácigo en respuesta a la salinidad generada por fertilizantes. Rev. Cienc. Agr.vol.31 no.2 San Juan de Pasto July/Dec. https://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-01352014000200004en

REGLAMENTO DE USO
IGP CAFÉ DE LARA.

TÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Denominación y ámbito de aplicación

El presente Reglamento establece los parámetros y lineamientos técnicos y legales que deben cumplir tanto los productores como los miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Café de Lara", tomando en consideración las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), las normas COVENIN aplicables al café verde (COVENIN 45:2017), y los lineamientos de la SCA de café de especialidad.

Artículo 2. Titulares de la solicitud y base asociativa

Los beneficiarios iniciales de la IGP son las siguientes organizaciones:

- Empresa de Propiedad Social Indirecta Comunal Cafetalera Enriquito Colmenarez.
- La Sociedad Civil Clúster Eje Cafetalero Centroccidental.
- Asociación Civil Federación Nacional De Cafeteros, Cafetaleros, Caficultores De Venezuela.

Estas tres organizaciones constituyen un grupo de productores y productoras que forman parte de la IGP, que representar al Consejo Regulador, con igualdad de derechos y obligaciones.
Posteriormente los productores, productoras y asociaciones de productores que cumplan con las buenas prácticas agrícolas y las condiciones contenidas en el Reglamento de Uso, tendrán el derecho de realizar la solicitud de autorización de uso por escrito ante el Consejo Regulador (CR), con copia al SAPI.

Artículo 3. Funciones del Reglamento de uso

El Reglamento tiene las siguientes funciones:

1. Establecer la estructura organizativa, composición y funcionamiento del Consejo Regulador.
2. Definir los derechos, funciones, penalidades y obligaciones de los productores y productoras beneficiarios inicialmente de la IGP y los autorizados para formar parte de la misma.
3. Regular los procedimientos de control en todas las fase de producción y certificación. Fijar las reglas técnicas de manejo de la pre y postcosecha, es decir desde la selección de la semilla de calidad para la siembra y preparación del terreno hasta obtener el café verde listo para el tostado, esto de acuerdo con BPA y normas COVENIN 45:2017.

TÍTULO II. DEL CONSEJO REGULADOR Y SU ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

Capítulo I. Consejo Regulador

Artículo 4. Naturaleza y funciones generales

El Consejo Regulador es el órgano de gestión, control y promoción de la IGP "Café de Lara".
Tendrá carácter colegiado y ejercerá, entre otras, las siguientes funciones:
a) Administrar el registro de productores.
b) Aprobar los protocolos técnicos y actualizar el Reglamento de Uso.
c) Supervisar el cumplimiento de las condiciones de producción y calidad relacionadas con las BPA y las normas COVENIN.
d) Autorizar el uso del nombre y sello de la IGP, a los beneficiarios y los que obtengan posteriormente la autorización de uso aprobada por el Consejo regulador, la cual debe ser revisada y publicada por el SAPI en el Boletín de la Propiedad Industrial.
e) Tramitar denuncias y aplicar las sanciones previstas
f) Coordinar acciones de promoción, formación y articulación institucional.
g) Gestionar la asistencia técnica necesaria o identificada para el manejo integral del cultivo.
h) Identificar las necesidades tecnológicas para el manejo del cultivo.

Artículo 5. Composición del Consejo Regulador

a) El Consejo Regulador inicialmente tendrá una **estructura plana** integrada paritariamente por:

3 representantes de la Federación del Café.
3 representantes del Clúster del Café.
3 representantes de la Empresa de Producción Social "Enriquito Colmenares".
3 representantes de productores o asociaciones con autorización de uso, en la medida que se vayan incorporando.

b) Cada organización designará sus representantes principales y suplentes conforme a sus estatutos.
c) En la medida que se incorporen productores, productoras y asociaciones estas tendrán derecho a participar en el Consejo Regulador.

Artículo 6. Miembros externos con voz y sin voto

Podrán participar, con voz, pero sin voto, hasta tres miembros externos provenientes de:
a) Universidades y centros de investigación.
b) Instituciones públicas vinculadas a agricultura, normalización y comercio exterior.
c) Organismos de cooperación y entidades técnicas que acuerde la Asamblea.

Artículo 7. Duración del mandato

a) Los miembros del Consejo Regulador durarán **dos (2) años**, con posibilidad de **una sola reelección consecutiva**.
b) La renovación será simultánea y respetará la representación equilibrada de las tres organizaciones solicitantes y de las posteriores que se incluyan, de acuerdo con el artículo 5.

Artículo 8. Asamblea de Productores de la IGP

a) La **Asamblea de la IGP "Café de Lara"** es el órgano máximo de deliberación y está integrada por todos los productores de café beneficiarios y autorizados de la IGP.
b) Sus funciones principales son:
   a) Aprobar el Reglamento de Uso y sus modificaciones.
   b) Elegir y, en su caso, revocar a los representantes de cada organización en el Consejo Regulador.
   c)Participar en la toma de decisiones de los planes del Consejo Regulador
   d) Aprobar la memoria de gestión y el plan anual de actividades del Consejo Regulador

Capítulo II. Estructura Organizativa por Gerencias

Artículo 9. Gerencias

Para el ejercicio de sus funciones, el Consejo Regulador inicialmente contará con las siguientes gerencias:

a) **Gerencia Técnica y de Calidad**

1. Elaborar y actualizar los protocolos de los procesos de la pre y post cosecha para obtener un producto de calidad
2. Coordinar inspecciones de campo, muestreo y evaluación física y sensorial de los lotes. Con un instrumento diseñado y aprobado por los integrantes del Consejo Regulado
3. Mantener el sistema de trazabilidad, con los registros de las actividades técnicas correspondientes en cada fase de desarrollo de la producción.
4. Administrar el registro de productores de la IGP y sus unidades de producción.
5. Emitir certificados de conformidad de lotes que cumplen el Reglamento.
6. Gestionar la documentación asociada al uso del logotipo y contraetiquetas.
7. Mantener los registros por un lapso de tiempo no menos de 10 años.

b) **Gerencia de Promoción, Capacitación y Comercialización**

1. Diseñar y ejecutar el plan de promoción nacional e internacional del "Café de Lara".
2. Coordinar programas de formación en BPA, beneficio y catación para productores.
3. Articularse con instituciones públicas y privadas para facilitar acceso a mercados y proyectos de desarrollo.

c) **Gerencia Administrativa y Financiera**

- Llevar la contabilidad y la administración de recursos de la IGP.
- Preparar presupuestos y estados financieros para la aprobación de la Asamblea.
- Gestionar contratos, convenios y servicios de apoyo.

Cada gerencia podrá estar dirigida por un responsable técnico designado por el Consejo Regulador, procurando la participación equilibrada de las tres organizaciones solicitantes.

Capítulo III. Comités de trabajo

Artículo 10. Comités de Productores

1. Se constituyen comités permanentes de trabajo con participación de productores y productoras de cada uno de los tres grupos solicitantes:
2. Gerencia Técnica y de Calidad
3. Gerencia de Promoción, Capacitación y Comercialización
4. Gerencia Administrativa y Financiera
5. Cada comité estará integrado, como mínimo, por:
    - 1 productor propuesto por la Federación del Café.
    - 1 productor propuesto por el Clúster del Café.
    - 1 Productor propuesto por la EPS "Enriquito Colmenares".
    - 1 productor con Autorización de uso.
6. Los comités emitirán propuestas técnicas y recomendaciones que serán elevadas al Consejo Regulador para su aprobación.

TÍTULO III. DE LOS PRODUCTORES Y EL RÉGIMEN SANCIONATORIO

Artículo 11. Registro de productores

Solo podrán usar la IGP "Café de Lara" los productores individuales o asociaciones de productores beneficiarios y con autorización de uso aprobados por el SAPI, mediante resoluciones publicadas en el Boletín de la Propiedad Industrial, y deberán ser registrados en una bases de datos por parte del Consejo Regulador.

Para ello los productores deberán consignar la documentación requerida:

a) Demostrar que sus fincas se encuentran dentro de la zona geográfica protegida.

b) Comprometerse por escrito a cumplir el presente Reglamento.

C) Realizar las pruebas de calidad y sensoriales pertinentes.

Artículo 12. Obligaciones de los productores con IGP

Los productores deberán:

a) Aplicar las prácticas de pre y postcosecha en este Reglamento.

b) Mantener registros de campo (manejo agronómico, insumos, cosecha, beneficio).

c) Permitir el acceso a las fincas y beneficios para las inspecciones.

d) Utilizar el nombre y logotipo de la IGP únicamente en café certificado.

Artículo 13. Infracciones y sanciones

1. Se consideran infracciones, entre otras:
    a) Usar el sello de la IGP en café que haya sido certificado por el CR.
    b) No respetar de forma reiterada las reglas técnicas de producción, cosecha y beneficio.
    c) Exceder de manera sistemática los parámetros de calidad física y sanidad establecidos por la Norma COVENIN 45:2017 y por este Reglamento.

1. Las sanciones se graduarán según la gravedad y la reincidencia e incluirán:
   a) Amonestación escrita.
   b) Suspensión del uso de la IGP para uno o varios lotes.
   c) Suspensión del derecho de uso de la IGP durante la cosecha siguiente.
   d) Cancelación definitiva del registro como productor de la IGP.
2. El Consejo Regulador aprobará un procedimiento interno que garantice el derecho a la defensa y recurso de los productores sancionados.

TÍTULO IV. REGLAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN

Los productores con IGP deben cumplir los siguientes requisitos y procedimientos para la siembra, cosecha y postcosecha del café.

Capítulo I. Método general de producción y trazabilidad

Artículo 14. Principios generales.

1. La producción de café amparado por la IGP "Café de Lara" comenzará con material vegetal sano y trazable, manejado bajo BPA y cumpliendo las exigencias de calidad fisicoquímicas de las normas COVENIN 45-2017.

2. **Proceso de trazabilidad** Los registros deben ser llevados con rigurosidad en formatos diseñados por el Consejo Regulador para poder cumplir con el proceso de rastreabilidad en la producción de la IGP Café de Lara

Artículo 15. Especie y variedades autorizadas.

Se empleará preferentemente la especie *Coffea arabica*, permitiéndose las siguientes variedades: Villa Nueva, Catuai, Monteclaro, Castillo, Caturra, Catimor, Borbón, Typica, Inia 01 y Araguaney. La incorporación de nuevas variedades requerirá evaluación técnica y aprobación del Consejo Regulador, la propuesta del Comité de Producción y BPA y esta variedad debe tener al menos 20 años de adaptación en el país.

Capítulo II. SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS AGRÍCOLAS (BPA) DEL CULTIVO

Artículo 16. Chapola y vivero

1. La chapola se hará con semillas de lotes sanos y productivos, procedentes de fincas de la IGP o viveristas certificados ubicados en el estado Lara.
2. Las semillas se someterán a tratamiento de desinfección con agua limpia y productos autorizados; se prohíben sustancias catalogadas como altamente peligrosas.
3. Los viveros se ubicarán en áreas cercanas a la finca, regar con agua limpia y protección para evitar la entrada de animales u otras fuentes de contaminación, además se debe utilizar sustratos tratados para evitar contaminación, asimismo registrar con sus nombres los tipos de semilla utilizados, lugar de procedencia y fechas de siembra en campo.

Artículo 17. Preparación del terreno y siembra

1. Se efectuará análisis de suelo para conocer fertilidad y necesidades nutricionales, por un lado y por el otro, verificar si existe contaminación de los suelos por la aplicación excesiva de agroquímicos.
2. En la preparación del terreno se debe evitar la erosión de los suelos
3. La siembra se hará, preferentemente, al inicio de la temporada de utilizando otros cultivos para la sombra temporal y árboles para la sombra permanente, seleccionados por el productor de acuerdo a la experiencia en el manejo del cultivo.

4. Para las altitudes típicas de Lara se recomiendan marcos de 2,0 x 2,5 m entre hileras por 1,0 x 2,0 m entre hileras.
5. La siembra debe ser de acuerdo a las curvas a nivel, terrazas y canales de infiltración con zanjas y barreras vivas. El productor debe seleccionar de acuerdo a las condiciones de pendiente que tenga el terreno para evitar la erosión.

Artículo 18. Manejo agronómico del cultivo de café

1. El Consejo Regulador fomentará y exigirá de manera progresiva el manejo de la **poda** en las plantaciones para evitar exceso de humedad. debe velar por la aplicación de los diferentes tipos de **poda, las cuales es** recomendable realizar de acuerdo a las diferentes fases de desarrollo del cultivo, aplicadas para mantener un equilibrio entre crecimiento vegetativo y rendimiento y facilitar la cosecha.
2. El manejo de la **sombra** el Consejo Regulador debe recomendar la inclusión de plantas temporales y permanentes para suministrar **sombra** en los cultivos. El uso de la sombra puede estar regulada con especies forestales o frutales, que según inspección realizada por el SAPI utilizan: Guamo, bucare, cedro, caujaro, nogal y frutales (limones, aguacate, guayaba, durazno y semeruco).
3. El Consejo Regulador debe vigilar que los productores y productoras realicen el **desmalezado**, con métodos manuales o mecánicos. Donde, el uso de herbicidas se limitará y solo se permitirán productos orgánicos.
4. El Consejo Regulador en la parte de **fertilización**, debe cerciorarse que la misma sea basada en análisis de suelo y por recomendaciones técnicas en las necesidades del cultivo. Hacer cumplir que los productores y productoras realicen el uso de abonos orgánicos (compost, estiércoles tratados, abonos verdes) y la conservación de materia orgánica mediante cobertura vegetal.
5. Verificar siempre por parte del Consejo Regulador, que en el manejo agronómico se realicen los registros correspondientes a las practica de la poda, manejo de la sombra, desmalezado, fertilización, e insumos utilizados con las fechas correspondientes.

Capítulo III. MANEJO DE LA COSECHA

Artículo 20. Cosecha selectiva

1. La recolección se realizará exclusivamente de manera manual, seleccionando únicamente cerezas que hayan alcanzado su punto óptimo de madurez, generalmente con color rojo intenso o amarillo vivo, según la variedad, y aspecto uniforme.
2. Se evitará recolectar frutos verdes, sobremaduros o dañados y se realizarán varias pasadas por planta durante la cosecha, para asegurar que las cerezas se corten en su punto ideal.
3. Evitar siempre cosechar de forma de **ordeño o resteado**, porque perjudica la planta para su fotosíntesis y las sucesivas cosechas, además de disminuir la producción.
4. Se tendrán en cuenta las recomendaciones de calidad de la SCA y el cumplimiento de la Norma Venezolana COVENIN 45:2017 (límite de defectos totales en muestras de 300 g y ausencia de materias extrañas).

Artículo 21. Recepción y clasificación de la cosecha

1. Las cerezas recolectadas se colocarán en recipientes limpios y ventilados, sin mezclarlas con materiales distintos al café, y se trasladarán al beneficio el mismo día para minimizar fermentaciones no controladas.
2. En el centro de beneficio, las cerezas se descargarán sobre superficies limpias y se eliminarán hojas, ramas, piedras y frutos dañados o secos.

3. Se dispondrá de tanques con agua limpia para realizar la flotación, separando granos brocados, vanos o vacíos, cereza seca, frutos inmaduros o sobremaduros, hojas, ramas y otras impurezas, aprovechando además para lavar la cereza

Capítulo IV. MANEJO DE LA POSTCOSECHA O BENEFICIO HUMEDO O SECO

Artículo 22. BENEFICION HUMEDO, SEMI HUMEDO Y DESPULPADO

Seccion 1 Beneficio

Beneficio húmedo:

Procedimiento por el cual se obtiene el llamado café pergamino, a partir de las cerezas maduras, involucrando las actividades de despulpado, fermentado, lavado y secado.

1. Consiste en la separación inicial de la pulpa de la cereza del café (piel exterior) de la almendra de manera manual o mecanico, utilizando una despulpadora.
2. El despulpado se realizará dentro de las primeras horas siguientes a la cosecha.
3. Se pueden utilizar despulpadoras de discos, cilindros o rodillos, preferiblemente de bajo consumo de agua, debidamente calibradas para evitar daño al pergamino y pérdidas de grano.
4. La máquina despulpadora, debe mantenerse limpia de manera permanente. Al finalizar cada proceso debe lavarse, para evitar que los restos de pulpa puedan causar contaminación y sabores inadecuados.
5. Se deberá propiciar el despulpado seco o ecológico, ya que la tendencia de las IGP a nivel internacional es al manejo adecuado y sostenible de los recursos.

Beneficio semihúmedo, honey o amielado:

Procedimiento donde la cereza se despulpa y luego se seca aún con la capa del mucílago que queda en el pergamino.

1. En el proceso Honey se seleccionan cerezas maduras y se despulpan, retirando la piel y la mayor parte de la pulpa, pero conservando una fracción controlada del mucílago adherido al pergamino.
2. Los granos, aún recubiertos de mucílago, se extienden principalmente en camas elevadas y posteriormente se secan al sol o con aire forzado, con volteos frecuentes para asegurar un secado uniforme y prevenir sobre fermentación o aparición de mohos; no se realiza un lavado completo, por lo que el mucílago se deshidrata y concentra sus azúcares en el grano.
3. Según la cantidad de mucílago retenida y las condiciones y duración del secado, se reconocerán subtipos de proceso Honey (White, yellow, red y black Honey), que corresponden, respectivamente, a menor o mayor cantidad de mucílago remanente y a tiempos de secado más cortos o más prolongados, con impacto en la intensidad de dulzor, cuerpo y complejidad frutal de la taza.

Beneficio seco:

Tratamiento que se da a la cereza del café que consiste en deshidratarlo, por medios naturales o artificiales, hasta un nivel en el que puede ser llevado a la piladora para la eliminación física de las envolturas de la almendra.

1. El proceso natural comenzará con la selección y limpieza de las cerezas recolectadas, separando las que no estén maduras, las dañadas o las afectadas por insectos. Esta clasificación podrá realizarse manualmente y/o mediante canales de agua que permitan retirar flotadores y materias extrañas.
2. Las cerezas sanas se extenderán para su secado en patios, esteras o, preferentemente, en camas elevadas o marquesinas, que facilitan la circulación de aire, el volteo frecuente y la protección frente a lluvia y contaminación.

3. Durante el secado se controlarán la humedad del grano, la temperatura del lecho de secado y la frecuencia de volteo, a fin de evitar fermentaciones descontroladas y el desarrollo de mohos.

En cada proceso anteriormente descritos, **es obligatorio** por parte de los productores y productoras de la IGP llevar los registros correspondientes de las actividades realizadas, así como los tiempos, temperaturas y PH, al igual que otro factor o variable que consideren importante conocer en los procesos.

Sección 2. Fermentación
Artículo 23. Proceso de fermentación
Para la obtención de cafés de especialidad se podrá realizar una fermentación controlada de las masas despulpadas o, en su caso, de cerezas completas cuando se trate de procesos naturales, en tanques plásticos o de acero inoxidable, asegurando condiciones higiénicas y controlando variables como temperatura, tiempo, pH y acidez, entre otros parámetros.

La finalidad principal de la fermentación será degradar el mucílago adherido al grano sin afectar negativamente otros componentes del café, evitando así la aparición de defectos sensoriales (sabores avinagrados, mohosos o putrefactos).

Dentro de la zona geográfica protegida se admitirán las siguientes modalidades, siempre que se mantenga un control documental básico (tipo de proceso, tiempo, temperatura y observaciones de olor/aspecto y, cuando aplique, pH inicial y final) y que el resultado se ajuste al perfil sensorial típico de la IGP "Café de Lara":

1. Fermentación asociada a procesos naturales, que ocurre durante el secado de cerezas completas, bajo condiciones higiénicas y tiempos que no generen defectos sensoriales.
2. Fermentación en tanques cerrados de la masa despulpada o en cereza, con aporte limitado de oxígeno (fermentación "anaeróbica" o en atmósfera restringida), con vigilancia de temperatura y pH. Se colocará en recipientes o tanques herméticos o semi herméticos limpios, que permitan controlar el tiempo de fermentación y, cuando proceda, la evacuación de gases.
   Los tanques se limpiarán y desinfectarán después de cada uso y se mantendrán en áreas protegidas, para prevenir contaminación cruzada con hongos u otros microorganismos indeseables.
   La duración de la fermentación en tanques se ajustará a los estándares que defina el Consejo Regulador, considerando la temperatura ambiente, el tipo de proceso (aeróbico/anaeróbico) y el perfil sensorial deseado.
3. Fermentación asociada a procesos honey, que ocurre durante el secado de cerezas despulpadas con parte del mucílago, bajo control de tiempo, temperatura y frecuencia de volteo del grano.
4. Fermentación dirigida con cultivos iniciadores, permitiéndose el uso de levaduras o bacterias seleccionadas, documentando la cepa o preparado utilizado y las condiciones de proceso, siempre dentro de la zona de la IGP y sin desviarse del perfil sensorial fijado en el pliego.

En todos los casos, la fermentación deberá detenerse antes de que se presenten olores desagradables, manchas anómalas o texturas que indiquen sobre fermentación.

La fermentación deberá monitorearse de forma sistemática para evitar sobre fermentación y asegurar resultados consistentes y replicables entre lotes.

El punto de finalización de la fermentación se determinará mediante una combinación de tiempo de proceso, textura del grano al tacto (desprendimiento del mucílago), olor de la masa fermentada y, cuando sea posible, valores de pH dentro de un rango que preserve la calidad de la taza.

Artículo 24. Sistemas de secado

Se permite la utilización de los siguientes métodos de secado:

1. Patios de secado correctamente construidos con piso de cemento, cercado todo su perímetro que eviten el paso de animales domésticos.
2. Uso de secadoras mecánicas, que utilicen preferiblemente el tambo, ya que es importante reducir el uso del gasoil, por temas de contaminación.
3. Camas de altura, preparadas preferiblemente con materiales de la zona. Para lo cual el CR debe promover su uso e incorporación de manera progresiva en las Unidades de producción, por la uniformidad en el secado y menor impacto ambiental.
4. Se prohíbe el secado con leña y el uso de gasolina para las secadoras mecánicas.

Las condiciones del secado deben considerar:

5. El café se volteará con frecuencia y se protegerá de lluvias, polvo y contaminantes.
6. En secadoras mecánicas se controlará la temperatura del aire para evitar daño térmico.
7. Para los tiempos de secado deben establecerse márgenes de tiempo.

Artículo 25. Sistema de almacenamiento

En las áreas de almacenamiento, el Consejo Regulador verificará el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente artículo y, en caso de incumplimiento, requerirá a las y los productores la adecuación correspondiente.

1. El área de almacenamiento deberá mantenerse limpia y ordenada, sin presencia de objetos, insumos u otros materiales ajenos al café.
2. La infraestructura destinada al almacenamiento será adecuada y contará, como mínimo, con techo que impida la entrada de agua de lluvia, piso de cemento, paredes frisadas, ventilación suficiente y tarimas o estructuras de madera que eviten el contacto directo de los sacos con el suelo.
3. Los sacos utilizados deberán estar limpios, secos, sin malos olores y en buen estado, de manera que no se derrame el café ni se contamine con olores extraños.
4. El área deberá disponer de acceso adecuado para los medios de transporte, facilitando las operaciones de carga y descarga.
5. Se llevará un registro de las actividades relacionadas con el almacenamiento (ingresos y salidas de café, fechas, volúmenes y cualquier otra información que el productor o productora y el Consejo Regulador consideren pertinente para el control y la trazabilidad).
6. El café en pergamino deberá almacenarse con un contenido de humedad comprendido entre 10% y 12%, rango compatible con la estabilidad del café verde según las normas COVENIN.
7. Queda prohibido el secado con leña y el uso de gasolina como combustible en las secadoras mecánicas destinadas al café amparado por la IGP.

TÍTULO V. SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE USO DE LA IGP

Artículo 26. Procedimiento de solicitud

1. Los productores interesados en usar la IGP "Café de Lara" deberán dirigir una solicitud por escrito al Consejo Regulador, con copia dirigida al Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI), en la que soliciten formalmente que se les conceda la autorización de uso de la Indicación Geográfica CAFÉ de LARA.
2. La solicitud deberá incluir:
   a) Identificación completa del productor (nombre, cédula, domicilio).
   b) Descripción detallada de la unidad de producción (ubicación geográfica, extensión, altitud).
   c) Declaración de que la finca se encuentra dentro de la zona geográfica delimitada para la IGP.
   d) Declaración de que el productor se compromete a cumplir todas las disposiciones del presente Reglamento de Uso.

Artículo 27. Documentación técnica requerida
Junto con la solicitud, el productor deberá adjuntar:
a) Pruebas de calidad física: consiste en un informe de análisis de café verde que acredite que el lote cumple la Norma Venezolana COVENIN 45:2017, incluyendo:
b) Pruebas fisicoquímicas:
c) Pruebas sensoriales (cata):

Artículo 28. Verificación de la zona geográfica
El Consejo Regulador, a través de la Gerencia de Registro y Certificación, verificará que:
a) La ubicación geográfica de la finca se encuentre dentro de los límites precisos de la zona protegida para la IGP "Café de Lara".
b) Se dispondrá de un sistema de referencias (mapas, coordenadas GPS o documentos catastrales) que acrediten la localización.

Artículo 29. Verificación del cumplimiento post-cosecha
1. El Consejo Regulador constatará que el productor:
   a) Ha aplicado los procedimientos de postcosecha (beneficiado) conforme a lo establecido en el Capítulo IV, Sección 2 y siguientes del Título IV de este Reglamento.
   b) Mantiene registros documentados de las fases de despulpado, fermentación, lavado y secado.
   c) Dispone de infraestructura adecuada (tanques, secadoras, bodegas) que cumpla con los estándares de higiene y control de calidad.
2. La Gerencia Técnica y de Calidad realizará, si es necesario, una inspección de campo para verificar estas condiciones.

Artículo 30. Evaluación y resolución
1. Una vez recibida la solicitud con toda la documentación, el Consejo Regulador dispondrá de un plazo máximo de 10 días hábiles para evaluar la conformidad del lote con el Reglamento de Uso.
2. Durante este plazo, el Consejo Regulador podrá: solicitar información o documentación complementaria. Realizar inspecciones de verificación en la finca o el beneficio y coordinar con laboratorios acreditados la validación de los análisis presentados.
3. Transcurrido el plazo o una vez completada la evaluación, el Consejo Regulador emitirá una resolución de aprobación o rechazo:
   a) Si aprueba, expedirá un certificado de autorización de uso que acredita al productor como miembro inscrito de la IGP.
   b) Si rechaza, comunicará por escrito los motivos y las correcciones o pruebas adicionales necesarias para repostular.

Artículo 31. Certificado de autorización
El certificado de autorización elaborado por el SAPI será entregado al autorizado.

TÍTULO VI. RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Artículo 32. Ámbito de aplicación
Este Título regula los procedimientos para resolver controversias que puedan surgir entre:
a) Productores inscritos y el Consejo Regulador.
b) Productores inscritos entre sí, respecto al cumplimiento del Reglamento de Uso

Artículo 33. Principios generales
La resolución de controversias se guiará por los principios de:
a) Celeridad: los procedimientos serán ágiles y expeditos.
b) Imparcialidad: los órganos de resolución actuarán sin prejuicios.

c) Transparencia: las decisiones serán motivadas y comunicadas públicamente.
d) Derecho a la defensa: todas las partes tendrán oportunidad de presentar alegatos y pruebas.

Artículo 34. Fase de conciliación

1. Ante cualquier controversia, las partes podrán solicitar una fase de conciliación ante el Consejo Regulador.
2. Un representante designado por el Consejo Regulador (preferentemente de la Gerencia Técnica y de Calidad) procurará que las partes lleguen a un acuerdo dentro de un plazo de días hábiles.
2. Si se alcanza acuerdo, se levantará un acta de conciliación que será suscrita por las partes y tendrá carácter vinculante.

Artículo 35. Procedimiento de reclamación ante el Consejo Regulador

1. Si no hay conciliación o si una de las partes lo solicita, cualquier productor inscrito o tercero interesado podrá presentar una reclamación escrita ante el Consejo Regulador, dirigida a la Gerencia Administrativa y Financiera (o que designe el Consejo), adjuntando:
   a) Descripción clara de los hechos que generan la controversia.
   b) Indicación de la disposición del Reglamento que, en su criterio, ha sido infringida.
   c) Pruebas documentales, testigos o peritajes que sustenten la reclamación.
   d) Petitorio específico (qué se solicita que se declare o resuelva).

Artículo 36. Respuesta del demandado

1. La parte demandada tendrá días hábiles para presentar su respuesta escrita, adjuntando pruebas de descargo.
2. El Consejo Regulador podrá solicitar información adicional a cualquiera de las partes o realizar inspecciones complementarias.

Artículo 37. Comisión de Resolución de Controversias

1. El Consejo Regulador designará una Comisión de Resolución de Controversias integrada por:
   a) Un representante de cada una de las tres organizaciones solicitantes (Federación, Clúster, EPS).
   b) Un miembro externo de reconocida trayectoria en asuntos cafetaleros o de propiedad intelectual (si es posible).
2. Esta Comisión tendrá carácter colegiado y actuará de forma imparcial.
3. Las decisiones serán adoptadas por mayoría simple de sus miembros.

Artículo 38. Procedimiento de audiencia

1. La Comisión de Resolución de Controversias realizará una audiencia en la que ambas partes podrán presentar sus argumentos, interrogar a testigos y aportar pruebas adicionales.
2. La audiencia será presencial o, en su defecto, realizada por medios telemáticos, dentro de días de presentada la reclamación.
3. Se levantará un acta detallada de lo actuado, que será remitida a ambas partes.

Artículo 39. Resolución y apelación

1. La Comisión de Resolución de Controversias emitirá una resolución motivada dentro de días posteriores a la audiencia.

La resolución deberá:
a) Constar por escrito y estar firmada por sus miembros.
b) Contener una exposición de los hechos probados.
c) Analizar el Reglamento de Uso y la jurisprudencia o doctrina aplicable.
d) Establecer las conclusiones y la decisión final.
La resolución será vinculante para las partes.

Contra la resolución, las partes insatisfechas podrán interponer un recurso de reconsideración ante la Asamblea de Productores dentro de días de su notificación, acompañado de hechos nuevos o errores manifiestos de procedimiento.
La Asamblea de Productores, en su próxima sesión ordinaria, revisará el recurso y podrá confirmar, modificar o revocar la resolución por mayoría de dos tercios de sus miembros presentes.

DISPOSICIÓN FINAL
El presente Reglamento de Uso entrará en vigor una vez aprobado por la Asamblea de Productores de la IGP "Café de Lara" y ratificado por la autoridad competente. Cualquier modificación deberá seguir el mismo procedimiento y garantizar la participación equilibrada de la Federación del Café, el Clúster del Café y la Empresa de Producción Social "Enriquito Colmenares".