

**NORMA VENEZOLANA
CAFÉ ESPECIALES**

**PROYECTO DE
NORMA
VENEZOLANA
COVENIN
5000:2017**

1. Objeto y campo de aplicación

Esta norma venezolana establece las especificaciones y características técnicas de los cafés especiales fabricados en el territorio nacional e importado.

2. Referencias Normativas

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación; como toda norma está sujeta a revisión se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 46 Café Tostado y Molido.

COVENIN 429-81 Café elaborado. Determinación del contenido de cenizas y sus características.

COVENIN 430-82 Café elaborado. Determinación del contenido de fibra cruda.

COVENIN 432-79 Café elaborado. Determinación del contenido de cafeína.

COVENIN 433-83 Café elaborado. Determinación de pérdida de masa.

COVENIN 604-93 Café. Definiciones

COVENIN 910 Aditivos Alimentarios

COVENIN 1338-86 Alimentos envasados. Muestreo.

COVENIN 2134-84 Café elaborado. Determinación de azúcares reductores y no reductores.

COVENIN 2952-01 Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.

3. Definiciones

Para los propósitos de esta norma venezolana, se aplican las definiciones que a continuación se describen:

3.1

cafés especiales

aquellos cafés que por su origen, variedad, consistencia en sus propiedades físicas/ sensoriales, proceso de torrefacción y envasado, se distinguen del común de los cafés, y son valorados y apreciados en el mercado por estas características.

3.2

café gourmet

café tostado en grano o tostado y molido, constituido por 100 % de granos de café verde arábica cosechados por lo menos a 600 metros sobre el nivel del mar, de origen único o mezclados, caracterizado en el proceso de torrefacción por poseer una molienda media o fina y se distingue en sus características sensoriales por ser infusión de sabor suave con una impresión global completa, limpia y equilibrada.

3.3

café tostado y/o molido envasado al vacío

café tostado en grano o tostado y molido constituido por 100 % de granos de café verde arábica de origen único o mezclados, caracterizado en el proceso de torrefacción por poseer con un grado de tueste Oscuro, medio o claro, una molienda gruesa, media o fina y es envasado en empaque cuya estructura permite someter a presión de vacío el producto y así preservar por mucho más tiempo todo su aroma y sabor.

3.4

café tostado en granos tipo espresso para cafetín

café tostado en grano constituido por 100 % de granos de café verde arábica de origen único o mezclados, con granos homogéneos y cuyo tamaño es retenido por encima de la malla 15 caracterizado en el proceso de torrefacción por poseer un grado de tueste medio, y se distingue en sus características sensoriales por ser infusión que ofrece una crema dorada cuando se somete al método de extracción por cafetera tipo espresso.

3.5

café tostado y molido tipo espresso para cafetín

café tostado en grano constituido por 100 % de granos de café verde arábica de origen único o mezclados, caracterizado en el proceso de torrefacción por poseer un grado de tueste medio, y un grado de molienda fina, se distingue en sus características sensoriales por ser infusión que ofrece una crema dorada cuando se somete al método de extracción por cafetera tipo espresso.

3.6

café tostado y/o molido saborizado

café tostado y molido constituido por 100 % de granos de café verde arábica de origen único o mezclados, con un grado de tueste medio y una molienda gruesa, media o fina, al cual se le ha adicionado un aditivo saborizante en alguna de las etapas de su proceso considerando los requisitos referidos en la norma venezolana COVENIN 910

3.7

café tostado y/o molido orgánico

café producido, procesado y comercializado en un sistema sostenible, en el cual no se usan químicos de síntesis constituido por 100 % de granos de café verde arábica. Debe estar certificado por un organismo competente debidamente acreditado ante la entidad responsable.

3.8

café tostado y/o molido de origen

café que proviene de una región o finca con características únicas que se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, incluidos factores naturales y humanos, que cuenta con un registro de denominación de origen, otorgado por una autoridad competente constituido por 100 % granos de café verde arábica.

3.9

café tostado y/o molido descafeinado

café tostado y molido constituido por 100 % de granos de café verde arábica de origen único o mezclados, al cual se le ha removido la cafeína por extracción, con un grado de tueste oscuro y una molienda fina.

3.10

café soluble o instantáneo

es el extracto de café en polvo, granulado, en escamas, hojuelas, o en cualquier otra forma sólida, obtenido por la extracción del extracto acuoso de granos de cafés tostados y molidos. Producto obtenido puede ser adicionado de aromas y aceites provenientes exclusivamente de café tostado y molido.

4. Materiales, diseño y fabricación

4.1 El producto deberá ser elaborado con un 100% de granos de café que cumpla los requisitos que establece la norma venezolana COVENIN 45 y no se permitirá la presencia de ninguna materia extraña ni sabores extraños.

4.2 El producto deberá ser elaborado con una relación mayor o igual al 50 % como mínimo de las clasificaciones para el productor primario de los grados 1, 2 o 3 identificados y el porcentaje complementario debe cumplir con una taza final que no presente deméritos sensoriales. Para los casos de café origen y orgánico el producto debe ser elaborado con el 100% de granos de café verde orgánico y 100% de los granos de café verde de origen previamente certificado en ambos casos.

4.3 La maquinaria y el ambiente dedicados a la manufactura del producto, deberán mantenerse en buenas condiciones higiénicas. Estas deberán ajustarse a lo exigido en la Gaceta de Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimento para el Consumo Humano vigente para la fecha.

5. Requisitos obligatorios

5.1 Granos carbonizados: refiérase a la norma venezolana COVENIN 46.

5.2 Los café especiales debe cumplir con los requisitos físicos y químicos especificados que se describen en la norma venezolana COVENIN 46.

5.3 El café descafeinado debe contener el máximo de cafeína que se describe en la tabla anexa

Característica	Requisitos		Método de Ensayo
	Mínimo	Máximo	
Cafeína en café descafeinado (% p/p) in	-	0,3	COVENIN 432

5.4 El café orgánico debe estar libre de contaminantes.

5.5 Los cafés especiales debe cumplir con los límites de contaminantes que se describen en la norma venezolana COVENIN 46.

5.6 Los café especiales debe cumplir con los límites máximos de Ocratoxina “A” que se describen en la norma venezolana COVENIN 46.

5.7 Los Café especiales debe cumplir con los requisitos microbiológicos especificados que se describen en la norma venezolana COVENIN 46.

6. Requisitos referenciales

6.1 Para determinar los requisitos referenciales para el grado de tueste, molienda, análisis sensorial refiérase a la norma venezolana COVENIN 46.

7. Muestreo

Se hará según la norma venezolana COVENIN 1338.

8. Inspección

8.1. Criterios de aceptación o rechazo

Se considera que el lote cumple con las especificaciones de esta norma, cuando los resultados de los ensayos físicos y químicos estén de acuerdo con lo establecido en el punto 5. Si alguno de los requisitos no se cumple, el criterio de aceptación o rechazo a usar, será el indicado en la norma venezolana COVENIN 1338 para defectos mayores.

9. Envases, marcación Y rotulación

9.1 Envases

9.1.1 Los envases deben ser de un material inerte a la acción del producto, de forma tal que no altere su composición fisicoquímica ni sus características organolépticas (sabor, color y olor).

9.1.2 Los envases para café especiales deben ofrecer una buena barrera al vapor de agua y oxígeno para ello se citan varios ejemplos:

a.- Empaques flexibles: Bi o trilaminaciones totalmente impresas o que permitan una barrera de vapor de agua menor a $1,0 \text{ g/m}^2$ y una barrera de oxígeno 80 a $150 \text{ cm}^3/\text{m}^2$.

b.- Para el caso de Café envasado al vacío el empaque flexible puede ser conformados por trilaminaciones necesarias para robustez de este envasado.

c.- Empaques Rígidos: Envases de vidrio, hojalata o compuesto de cartón aluminizado.

9.2 Marcación Y Rotulación

9.2.1 Los rótulos podrán ser de material que pueda adherirse a los envases, o bien de impresión permanente sobre los mismos.

9.2.2 Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones normales de uso.

9.2.3 Los rótulos deben cumplir con lo establecido en la norma venezolana COVENIN 2952

Bibliografía

ITINTEC P 209.028. Café tostado, entero o molido

ISO 3077-1972. Specification for roasted and ground coffee.

“Reglamento General para Alimentos” Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. M.S.A.S

DGN F 13 Norma Oficial de Calidad para café tostado

Resolución de Brasil SAA-31, DE 22-06-2007. Norma-PMQ 001/07 Café tostado en grano y tostado y molido-
Característica Especial: Gourmet

Norma Técnica Colombiana. NTC 3534. Café tostado, en grano o molido.

Gaceta Oficial de Nicaragua 1 Julio 2016. NUM 34.074

Normas de India. IS 7236. ISO 3509:2005. Café y derivados- Vocabulario

Norma Técnica Peruana. NTP 209.311 2003