NORMA VENEZOLANA

COVENIN 3662:2001

COCUY PECAYERO

FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma fue elaborada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC12 Productos Diversos** y aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior **N° 2001-07** de fecha **25/07/2001**.

En la elaboración de esta norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Universidad Simòn Bolívar; Fundacite Falcón; Universidad Experimental Francisco Miranda; SENIAT; SAPI; Gobernación del Estado Falcón; CIVEA; Fundación CIEPE.

NORMA VENEZOLANA COCUY PECAYERO	COVENIN 3662:2001

1 OBJETO

La presente Norma Venezolana COVENIN establece las características y requisitos que deben cumplir el producto denominado cocuy pecayero para consumo humano

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 con base en ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 1338-86 Alimentos envasados. Muestreo.

COVENIN 2952-92 Norma general para rotulado de alimentos envasados.

COVENIN 3041-93 Bebidas alcohólicas. Determinación de esteres totales.

COVENIN 3042-93 Bebidas alcohólicas. Determinación de Grado alcohólico.

COVENIN 3043-93 Bebidas alcohólicas. Determinación de furfural.

COVENIN 3044-93 Bebidas alcohólicas destiladas. Determinación de aldehídos.

COVENIN 3045-93 Bebidas alcohólicas destiladas. Análisis cromatográfico.

COVENIN 3166-95 Bebidas alcohólicas. Determinación de acidez total.

COVENIN 3133/1:1997 (ISO 2859-1:1997) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte I: Planes de muestreo por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

COVENIN 3165-95 Bebidas alcohólicas. Determinación de extracto seco.

COVENIN 3168:1995 Bebidas alcohólicas. Determinación de alcoholes superiores (vía húmeda).

COVENIN 3169:1995 Bebidas alcohólicas. Determinación de hierro.

COVENIN 3170-95. Bebidas alcohólicas. Determinación de cobre.

COVENIN 3340:1997 Bebidas alcohólicas.

COVENIN 3535:1999 Bebidas alcohólicas. Determinación de turbidez por nefelometría.

COVENIN 3536:1999 Bebidas alcohólicas. Determinación de color por espectrofotometría.

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma venezolana COVENIN se aplican las siguientes definiciones:

3.1 Cocuy pecayero

Es la bebida alcohólica regional, obtenida por destilación y rectificación artesanal de mostos preparados directa y originalmente, con los azúcares extraídos de las cabezas maduras (cormo central) del Agave cocuy trelease, previamente hidrolizadas o cocidas.

3.2 Cocuy pecayero reposado

Es el producto definido en el punto 3.1, susceptible de ser suavizado, el cual se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de caujaro o roble blanco, para su estabilización.

3.3 Cocuy pecayero abocado

Es el producto definido en el punto 3.1, el cual es susceptible a ser mezclado posteriormente con mostos calientes de frutas u otros saborizantes naturales.

3.4 Cocuy pecayero añejo o añejado

Es el producto definido en el punto 3.1, susceptible de ser suavizado, sujeto a un proceso de maduración de dos años como mínimo, en recipientes de madera de caujaro, roble blanco, cuya capacidad máxima sea de 200 litros.

3.5 Abocado

Procedimiento para suavizar el sabor del "Cocuy Pecayero", mediante la adición de frutas, melazas, azúcar, o más productos naturales, saborizantes o colorantes naturales permitidos por el Ministerio de Salud y Desarrollo Social.

3.6 Agave: Planta de la familia de las Agaviaceas, de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde azulado cuya parte aprovechable para la elaboración de "Cocuy Pecayero" es la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas). La especie utilizada en la elaboración del cocuy pecayero es:

Agave cocuy Trelease.

1.7 Alcoholes superiores: Son aquellos alcoholes que poseen tres o más átomos de carbono en su estructura. Tales como: terbutanol, isopropanol, n-butanol, 2-metil butanol, 3-metil butanol, isobutanol, n-propanol.

3.7 Alcohol Anhidro (A.A.): Es el alcohol etílico referido a 100 °G.L. de fuerza real.

3.8 Congénericos: Son compuestos químicos obtenidos en las diferentes etapas de elaboración, a partir de la materia prima y que determinan las propiedades organolépticas específicas del producto. Es la sumatoria de los Alcoholes Superiores, Esteres, Aldehídos y la Acidez Total.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto, deben cumplir con los requisitos establecidos en las Normas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

4.1 La explotación del agave está vinculada a las costumbres y tradiciones del campesino falconiano. El cultivo se desarrolla en forma natural, ya que no se usan fertilizantes ni pesticidas durante su ciclo vegetativo, se estima que entre 8 y 10 años posteriores a la siembra del agave, la planta llega a su madurez.

4.2 Proceso artesanal de producción y obtención de "Cocuy Pecayero" puro o tipo I: para preparar el agave, se cortan las pencas hasta dejar limpia la "piña" llamado así el tallo por el aspecto que adquiere después del corte. Estas se seleccionan según su tamaño para facilitar su manejo y cocción dentro de un horno cónico hecho en la tierra, de aproximadamente 2,26 m. de diámetro y 1 m. de altura. Este es calentado a base de leña y piedras de río para concentrar el calor. Las "piñas" o tallo central, se acomodan en el horno y se cubren con hojas de la misma planta, durante un período de tres a cinco días. Cuando la cocción de las "piñas" llega al punto ideal (coloración pardusca, aroma ahumado y sabor dulce 12 – 20 % °Brix). Estas son removidas y colocadas en un recipiente de madera al ras del piso donde es triturado con un mazo también de madera, luego de este proceso es sometido a lavado y prensado para extraer el jugo o mosto. El mosto puro se coloca en envases de fermentación por espacio de tres días, el mosto fermentado se traslada a un alambique artesanal para su destilación (véase figura 1). La mezcla se calienta, evapora y condensa lentamente a través de un serpentín de cobre que gota a gota deposita el destilado ó "Cocuy pecayero" en un recipiente de recolección donde la fracción que sale durante los primeros cinco minutos, es desechada (sustancia de color grisácea ó pringote) que ha sido caracterizada en el laboratorio como metanol.

4.3 Proceso artesanal de producción y obtención de "Cocuy Pecayero" tipo II: este es sometido a fermentación alcohólica con levaduras naturales ó cultivadas, siendo susceptible a ser enriquecido hasta un

20 % con otros azucares para acelerar el proceso, permitidos por el Ministerio de Salud y Desarrollo Social, en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto.

El “Cocuy Pecayero” es un líquido de olor y sabor suigeneris, ligeramente ahumado. Es incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera de roble blanco o de caujaro, o cuando se aboca sin reposarlo o añejarlo.

5 CLASIFICACIÓN

De acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del “Cocuy Pecayero”, este puede clasificarse en los tipos siguientes:

5.1 Cocuy Pecayero Tipo I (100% agave)

Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras (cormo central) de los agaves, previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras naturales o cultivadas. Puede ser fresco, reposado y susceptible de ser añejado.

5.2 Cocuy Pecayero Tipo II

Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20 % con otros azucares, puede ser fresco, reposado y susceptible de ser añejado.

6 REQUISITOS

El cocuy pecayero debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y los siguientes requisitos:

6.1 Requisitos fisicoquímico (véase tabla 1)

6.2 Materia Prima

6.2.1 El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de “Cocuy Pecayero” debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:

a) Encontrarse maduro y libre de cualquier enfermedad o problema fitosanitario.

b) Estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por el organismo de competente.

NOTA 1: Solo se permite la explotación por personas registradas como artesano, durante los próximos diez años hasta que la plantación entre en su etapa productiva. Transitoriamente, se permite la extracción de poblaciones nativas según el registro actual de artesanos, no debiendo exceder la producción de 70.000 litros por año, mientras se cumple con el proceso de reforestación.

NOTA 2: El envasador de cocuy pecayero debe mantener registros actualizados, según las regulaciones de los organismos competentes desde su producción hasta el envasamiento final del mismo

6.3 Cocuy Pecayero

El “Cocuy Pecayero” no debe haberse adulterado en ninguna de las etapas de su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos.

6.4 Embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta norma se debe usar cajas de cartón o de otro material apropiado, que tenga la resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro, a la vez que faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin riesgos.

6.5 Del Almacenamiento

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos establecidos por los organismos competentes

7 MUESTREO

El muestreo se efectúa siguiendo los lineamientos básicos de la Norma Venezolana COVENIN 1338 y 3133/1.

7.1 Producto a Granel: Del producto a granel contenido en los carros – tanques, pipas - se tomarán una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior, en el entendido de que el volumen extraído no debe ser menor de tres litros. En el caso del producto contenido en barriles, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de barriles, de tal manera que se obtengan un volumen total no menor de 3 litros. Cada muestra extraída, previamente homogeneizada, debe dividirse en 3 porciones aproximadamente de un litro, de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas. Estas porciones se repartirán de la siguiente manera: dos para el organismo de certificación o unidad de verificación acreditada y una para la empresa visitada. En el primer caso, de las dos muestras, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en análisis de chequeo o validación.

8 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

Este capitulo esta redactado, con el criterio de ofrecer una guía al consumidor para determinar la calidad de los lotes aislados a ser comercializados.

8.1 Criterios de aceptación y rechazo

8.1.1 Defectos críticos: Corresponden al no cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos: metanol, furfural (Véase tabla 1).

8.1.2 Defectos mayores: Corresponden al no cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos (véase tabla 1) y el capitulo 5 Requisitos.

En caso de litigio se aplican las Normas Venezolanas COVENIN 1338 y 3133/1.

8.2 Comercialización

8.2.1 Se permite la comercialización de “Cocuy Pecayero” a granel en sus tipos I y II sólo en el territorio de la República Bolivariana de Venezuela, para mercado internacional no se permite la venta granel y únicamente se exportará en envases hasta de 5 litros.

No se puede comercializar “Cocuy Pecayero” alguno que no cuente con un certificado vigente expedido por el organismo de certificación acreditado, de tal suerte que cualquier autoridad competente pueda requerir en todo momento la exhibición de dicho certificado en el comercio. La vigencia del certificado no podrá ser mayor de 6 meses. El producto embotellado que se exporte o se comercialice en mercado nacional debe ostentar visiblemente sin raspadura alguna el sello del organismo de certificación de producto acreditado en su caso de la unidad de verificación acreditada.

Se prohibe la reventa a granel de “Cocuy Pecayero” al consumidor final en el mercado nacional.

8.2.2 La compra y venta de producto a granel entre productores y acopiadores de “Cocuy Pecayero” será considerada como una operación de materia prima, y por consiguiente, permitida en esta norma, siempre y cuando se realice bajo las condiciones siguientes:

8.2.2.1 El traslado del producto a granel y la subsecuente recepción debería estar supervisada por un organismo de certificación de producto acreditado, el cual, lo hará constar en un registro especial que se tomará en cuenta en el balance de materias primas de la fábrica receptora.

8.2.2.2 El producto que se reciba podrá sufrir un cambio que le dé valor agregado, así éste deberá ser categorizado como abocado, fresco o reposado.

9 MARCACION, ROTULACIÓN Y ENVASES

9.1 Envase: El cocuy pecayero debe distribuirse y expenderse en envases diseñados para su manejo y conservación que eviten impartirle al producto olores y sabores no característicos y contaminación con sustancias nocivas a la salud del consumidor, además estarán provistos de cierre hermético que asegure la no adulteración de su contenido

9.2 Marcación y rotulación

9.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952 y las exigencias establecidas por la ley de Bebidas y especies alcohólicas

BIBLIOGRAFÍA

Díaz, M. Informe anual programa agave cocuy. Fundacite-Falcón. Año 2000.

López y Morales. Evaluación químico analítica de la calidad de la bebida alcohólica obtenida de la planta agave cocuy a los fines de garantizar su consumo humano y su posible correlación con algunos parámetros de producción. Año 2000.

Reglamento de la ley de alcohol y especies alcohólicas. Venezuela 1985.

Declaración general de protección a la denominación de origen “Cocuy pecayero”.

Participaron en la elaboración de esta norma: Adan, Yasmina; Acosta, Solange; Aguilar, Sonia; Díaz, Miriam; Espinoza, María; Espinoza, Mirna; González, Gerson; Oropeza, Patricia y Rosas, Lisbeth.

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos

Características	Unidades	Tipo I		Tipo II		Método de ensayo
		Min.	Max.	Min.	Max.	
Grado alcohólico a 15 °C	°GL	40	50	40	50	COVENIN 3042
Metanol	mg/100 ml A.A.	-	25	-	25	COVENIN 3045
Furfural	mg/100 ml A.A.	-	6	-	6	COVENIN 3043,3045
Esteres totales	mg.Acetato Etilo/100 ml AA	-	300	-	300	COVENIN 3041,3045
Aldehidos	mg.Acetaldehido /100mlAA	-	40	-	40	COVENIN 3044,3045
Alcoholes superiores	mg.Alcohol Amilico/100mlAA	-	1,000	-	1,000	COVENIN 3045,3168
Total de congénericos	mg/100 ml A.A.	100	1,400	100	1,400	COVENIN 3045,3166
Extracto seco total a 100°C Seco total a 100 °C	mg/100 ml A.A.	-	400	-	1,000	COVENIN 3165
Acidez total	mg.Acido Acético/100mlAA	-	200	-	200	COVENIN 3166
Cobre	ppm	-	4	-	4	COVENIN 3170
Hierro	ppm	-	2	-	2	COVENIN 3169

COVENIN
3662:2001

CATEGORÍA
B

FONDONORMA
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12
CARACAS

publicación de: FONDONORMA

I.C.S: **67.160.10**

ISBN: **980-06-2771-5**

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS
Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Bebida alcohólica, cocuy pecayero, cocuy.