

# NORMA VENEZOLANA

---

COVENIN  
604-93

PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Técnicas (COVENIN) es el organismo encargado de promover y desarrollar las actividades de normalización y calidad en el país. En el año 1978, el Poder Ejecutivo, a través del Decreto N° 10.000, creó la Comisión Venezolana de Normas Técnicas (COVENIN) como un organismo descentralizado adscrito al Poder Ejecutivo. Desde su creación, la COVENIN ha trabajado en estrecha colaboración con el Comité Venezolano de Normas Técnicas (COVENIN) y el Comité Venezolano de Normas Técnicas (COVENIN).

## CAFE. DEFINICIONES

La presente norma técnica define los términos y conceptos que se utilizan en el presente documento. La presente norma técnica es aplicable a los productos de café que se producen en el país. La presente norma técnica es aplicable a los productos de café que se producen en el país.



COVENIN  
604-81

NORMA  
VENEZOLANA

## PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no-gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma fue elaborada por el Comité Técnico de Normalización CT 10 "Productos Alimenticios" y aprobada por la COVENIN en su reunión No 124 de fecha 1-12-93 y sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 604-81.



NORMA VENEZOLANA  
CAFE. DEFINICIONES

COVENIN  
604 -93

**1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR**

Esta norma es completa.

**2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION**

Esta Norma Venezolana contempla las definiciones para los términos empleados comúnmente en el área del café y sus productos.

**3 DEFINICIONES Y TERMINOLOGIA**

**3.1 CAFE:** Es el término genérico empleado para designar el fruto y granos de café, del género *Coffea*, especies: Arábica y Canephora; de la primera se cultivan comercialmente en el país, las variedades Típica, Caturra, Catuay y Bourbon., y de la especie Canephora, la variedad Robusta. El término Café se hace extensivo al fruto maduro, café verde, cerezas secas, granos aún con la corteza de pergamino adherida, liofilizado, descafeinado, tostado, molido e infusión.

**3.2 CAFE PARAPARA:** Es el fruto seco de café que contiene todas sus cortezas.

**3.3 CAFE EN PERGAMINO:** Es el grano de café que se ha secado con la corteza de pergamino (endocarpio), aún adherido.

**3.4 CAFE VERDE CRUDO U ORO:** Son los granos de café lavado o natural, a los cuales se les ha suprimido las envolturas o cortezas exteriores.

Nota: El término verde u oro, no involucra el color del grano.

**3.5 CAFE LAVADO:** Es el grano procedente del fruto maduro sometido a los procesos de despulpado o descerezado, supresión del mucilago por fermentación o medios mecánicos, lavado de la masa de granos y reducido su contenido de humedad a 13%, como máximo.

**3.6 CAFE NATURAL:** Es el fruto del cafeño secado con todas sus cortezas.

**3.7 CAFE TOSTADO:** Es el grano sometido al proceso de torrefacción.

**3.8 CAFE MOLIDO:** Es el polvo o granulado, obtenido mediante la molienda de los granos tostados.

**3.9 EXTRACTO DEL CAFE:** Es el producto no concentrado, o seco, obtenido exclusivamente de la extracción acuosa del café molido.

**3.10 CAFE DESCAFEINADO :** Es el grano molido o soluble al cuál le fue extraída la cafeína .

**3.11 CAFE SOLUBLE (CAFE INSTANTANEO):** Producto seco, soluble en agua, obtenido exclusivamente a partir de café tostado, utilizando el agua como agente transportador.

**3.12 INFUSION DE CAFE:** Es el producto líquido obtenido por tratamiento con agua del café molido o por adición de agua al extracto de café o al café soluble.

**3.13 CAFE LIOFILIZADO:** Es el tipo de café soluble, muy concentrado que por el proceso de sublimación se le extrae la humedad . El producto obtenido conserva permanentemente el aroma y el sabor.

**3.14 FRAGMENTOS DEFECTUOSOS Y MATERIAS EXTRAÑAS :** Son el producto de la clasificación del café, compuesto por granos defectuosos, cuerpos extraños y otras impurezas.

**3.15 CAFE PULIDO:** Es el grano de café verde al cual se le ha removido mecánicamente la envoltura sedosa, o película plateada , resto del tegumento del óvulo.

**3.16 PULPA:** Es parte de la corteza del fruto (cereza) que se elimina en el proceso de despulpado o descerezado, compuesta por el epicarpio y parte del mucilago (mesocarpio).

**3.17 MUCILAGO:** Es la corteza semi-sólida que cubre la del pergamino, constituida por agua, pectina, azúcares y ácidos orgánicos. Se elimina mediante los procesos de fermentación o mecánicos.

**3.18 PERGAMINO:** Es el endocarpio del fruto del cafeño, o envoltura celulósica del grano.

**3.19 PELICULA:** Envoltura sedosa o película de color plateado, resto del tegumento del óvulo.

**3.20 EMBRION:** Importante órgano contenido en uno de los extremos de los granos de café, origen de una nueva planta; de su vitalidad depende la conservación de la calidad del grano.

**3.21 GRANO NORMAL:** Es el grano que presenta una cara plana dividida por hendidura, y por el lado contrario, de forma convexa sin división.

**3.22 GRANO CARACOL:** Es el grano de forma elipsoi-  
dal, debido a que uno de los dos óvulos que contiene el  
fruto no es fecundado.

**3.23 GRANO ELEFANTE:** Es el grano de tamaño superior al normal y tiene como causa la de que uno de los óvulos adquiere un desarrollo anormal a expensas del otro. El grano elefante está constituido por dos partes, la menor encajada en la mayor.

**3.24 GRANO TRIANGULO:** Son los granos que debido a una anomalía en la morfología de la flor, se desarrollan tres y hasta cuatro granos dentro de un mismo fruto.

**3.25 DIAMETRO:** Es el diámetro del orificio del tamiz a través del cual el grano de café puede pasar.

**3.26 TAMIZ:** Es una malla o lámina metálica perforada, con orificios usualmente redondos o también alargados, cuyo tamaño se expresa en múltiplos de 1/64 de pulgada, es decir 0,3968 mm.

Ejemplo: Un tamiz 20, indica que dicho tamiz es de 20/64 de pulgada o sea 7,94 mm de diámetro.

#### Tipos de tamices

Número	Diámetro en mm
20	7,94
19	7,54
18	7,14
17	6,75
16	6,35
15	5,95
14	5,56
13	5,16
12	4,76

**3.27 GRANOS MUY GRANDES O EXTRA LARGOS:** Son aquellos granos de café retenidos por un tamiz 19 o mayor.

**3.28 GRANOS GRANDES:** Son aquellos granos de café retenidos por un tamiz 16 o menor de 19.

**3.29 GRANOS MEDIANOS:** Son aquellos granos de café retenidos por un tamiz 14 o menor de 16.

**3.30 GRANOS PEQUEÑOS:** Son aquellos granos de café que pasan a través de un tamiz 14 o menor.

**3.31 CUERPOS EXTRAÑOS:** Son aquellos materiales de origen animal, vegetal o mineral extraños al fruto del café.

**3.32 PIEDRAS GRANDES:** Son las piedras retenidas por un tamiz 20.

**3.33 PIEDRAS MEDIANAS:** Son las piedras que pasan por un tamiz 20 pero no por un tamiz 12 o menor.

**3.34 PIEDRAS PEQUEÑAS:** Son las piedras que pasan por un tamiz 12 o menor.

**3.35 TERRONES:** Son pedazos granulados de partículas del suelo.

**3.36 TERRONES GRANDES:** Son aquellos terrones que no pasan por el tamiz tamaño 20.

**3.37 TERRONES MEDIANOS:** Son aquellos terrones que pasan por un tamiz 20 pero no por uno 12.

**3.38 TERRONES PEQUEÑOS:** Son aquellos terrones que pasan por un tamiz 12 o menor.

**3.39 PALILLOS LARGOS:** Son las ramillas con un largo promedio de 3 cm (generalmente 2-4 cm).

**3.40 PALILLOS MEDIANOS:** Son las ramillas con un largo promedio de 1,5 cm (generalmente 1-2 cm)

**3.41 PALILLOS PEQUEÑOS:** Son las ramillas con un largo promedio de 0,5 cm.

**3.42 FRAGMENTOS DE LA CORTEZA:** Son los fragmentos de la envoltura exterior seca (pericarpio).

**3.43 FRAGMENTOS DEL PERGAMINO:** Son los fragmentos del endocarpio.

**3.44 CONCHA:** Es la parte de un grano elefante con superficie cóncava.



**3.45 FRAGMENTOS DEL GRANO:** Son los fragmentos de un grano de café, con volumen menor al de la mitad de una almendra.

**3.46 GRANO PARTIDO:** Es el fragmento de un grano de café de volumen igual o mayor a la mitad de una almendra.

**3.47 GRANO DEFORME:** Es el grano de café cuya forma anormal es fácilmente distinguible.

**3.48 GRANO DAÑADO POR INSECTOS:** Es el grano de café que ha sido externa e internamente perforado por insectos.

**3.49 GRANO INFECTADO POR INSECTOS:** Es el grano que contiene uno o más insectos en cualquier etapa de su desarrollo.

**3.50 GRANO NEGRO:** Totalmente de este color y tiene como causas: la cosecha de frutos verdes, que al despulparlos, se les elimina también la corteza de pergamino y al secarlos se tornan de color negro, por deficiencia nutricional del cafeto (frutos secos, frecuentes en los extremos de las ramas que carecen de hojas) y por no haber completado su ciclo de maduración.

**3.51 GRANO DE MAL OLOR:** Es el grano de café, de color marrón claro u oscuro o azul verdoso, que al ser cortado desprende un olor desagradable. Tiene como causas, entre otras, la sobre fermentación de la masa de granos, depositar café recién despulpado sobre otro del día o días anteriores, depositar café cubierto con agua por más de 12 horas o con humedad superior a 14%, etc.

**3.52 GRANO ACIDO:** Es el grano de café deteriorado por sobre fermentación, con un color marrón claro y que produce un sabor ácido y olor característico en la infusión.

**3.53 GRANO MANCHADO:** Es el grano de café que en su superficie presenta variados colores, con puntos de pequeñas manchas negras.

**3.54 GRANO INMADURO:** Es el grano generalmente decolorado, con forma de media luna, con la cara plana deprimida y con la película fuertemente adherida, producto de cosechar frutos en el proceso de desarrollo entre verde y pintón.

**3.55 GRANO ESPONJOSO:** Es el grano de color blanco, de peso reducido y escasa consistencia, debido a que en él no se cumplió el proceso de sintetizar los azúcares. Generalmente la abertura de la cara plana es ancha.

**3.56 GRANO GERMINADO:** Es el grano en el cual se inició el proceso de germinación, de color claro, ligera-

mente blando y en unos de sus extremos presenta un orificio por muerte del embrión. Se origina cuando el grano de café se expone a exceso de humedad y favorable temperatura.

**3.57 GRANO AMBAR:** Es el grano de color muy claro, no común en porciones de café, y tienen como causa la deficiencia de hierro en el cafeto.

**3.58 GRANO ARRUGADO:** Es el grano de café de apariencia arrugada y con poco peso, y tiene como causa la desnutrición.

**3.59 GRANO MOHOSO:** Es el grano de café que presenta evidencia de una afección causada por hongos, visible a simple vista.

**3.60 GRANO MORDIDO:** Es el grano de café procesado por el método húmedo, el cual ha sido cortado o mordido durante el descerezado (despulpado) y que presenta a menudo marcas marrones o negruzcas.

**3.61 GRANO BLANQUEADO:** Es el grano que presenta coloración blanca total o parcial. Tiene como algunas de sus causas: depositar el grano con humedad superior al 14%, o en pisos húmedos (concreto), presenta vetas de variados colores, especialmente en los bordes del grano. También puede originarse por recalentamiento durante el proceso de fermentación o por secado en equipos mecánicos, a temperatura superiores a 75 °C.

**3.62 GRANO APLASTADO:** Son los granos que poseen un alto contenido de humedad y al ser sometidos al proceso de trilla, son aplastados por los equipos mecánicos.

**3.63 PROCESO SECO:** Es el tratamiento que consiste en secar las cerezas del cafeto, para obtener café en parapa o cereza seca y luego remover mecánicamente (trilla) todas las cortezas para producir café verde.

**3.64 TRILLADO DE CAFE EN PARAPARA (CEREZAS SECAS):** Es la remoción mecánica de todas las cortezas que contiene la cereza seca.

**3.65 PROCESO HUMEDO (PREPARACION DEL CAFE LAVADO):** Es el tratamiento de las cerezas del café, que consiste en la remoción mecánica de la corteza externa; la eliminación de todo el mucílago, por fermentación o mecánicamente; el lavado de la masa de granos y la reducción de la humedad de, 50 a 13% y, finalmente, la trilla o supresión de la corteza de "pergamino" por medios mecánicos.

**3.66 DESCEREZADO (DESPULPADO):** Es el tratamiento de los frutos o cerezas de café, que consiste en la remoción mecánica de la corteza externa, (epicarpio o

exocarpio) y la eliminación de parte del mucflago (mesocarpio).

**3.67 FERMENTACION:** Es el proceso de carácter bioquímico, para solubilizar el mesocarpio mucilaginoso y permitir su eliminación mediante lavado.

**3.68 LAVADO:** Es la operación tecnológica destinada a suprimir todas las trazas del mesocarpio (mucflago) de la superficie del pergamino, utilizando agua.

**3.69 SECADO DEL CAFE EN PERGAMINO:** Es el proceso a través del cual se reduce el contenido de humedad del café en pergamino y facilita la trilla.

**3.70 TRILLA DEL CAFE EN PERGAMINO:** Es la remoción mecánica del pergamino (endocarpio) para obtener café verde.

**3.71 SELECCION :** Es la operación tecnológica necesaria para eliminar materias extrañas, fragmentos y granos defectuosos del café verde.

**3.72 TOSTADO:** Es el tratamiento térmico que produce cambios químicos y físicos, fundamentales en la estructura y composición del café verde, ocasionando el oscurecimiento del grano y el desarrollo del sabor y aroma característicos del café.

**3.73 MOLIENDA:** Es la operación mecánica destinada a producir el café en polvo o granulado, a través de la fragmentación y pulverización de los granos del café tostado.

## BIBLIOGRAFIA

ISO 3509. 1989. Coffee and its products. Vocabulary.

Henaó Jaramillo, J. El café en Venezuela. Colección Ciencias Biológicas. Universidad Central de Venezuela.

**COVENIN**  
**604-93**

**CATEGORIA**  
**B**

---

**COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES**  
**MINISTERIO DE FOMENTO**  
**Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12**  
**Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12**  
**CARACAS**

**publicación de:**  
IMPRESO EN EL TALLER DE COVENIN



**CDU: 633.73**  
**ISBN : 980-06-1196-7**

Cualquier traducción o reproducción parcial o total de la presente  
Norma deberá ser autorizada por el Ministerio de Fomento

---

**Descriptoros: Estimulante, Café, Terminología**