

**NORMA VENEZOLANA  
COCUY. PARTE 1: TÉRMINOS Y  
DEFINICIONES**

**COVENIN  
5003-1:2025**

## **1. OBJETO**

Esta norma define los términos de la cadena productiva del cocuy.

## **2. REFERENCIAS NORMATIVAS**

Las siguientes normas contienen disposiciones generales utilizadas para la elaboración de la norma o que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta norma; 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:

Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Ley para la Protección y Promoción de la Producción del Agave Cocui, del Cocuy y sus Derivados Artesanales.

N° 6.742 Extraordinario del 03 de abril de 2023

Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 3.665 Reforma Parcial del Reglamento de la Ley de Impuesto sobre el Alcohol y Especies Alcohólicas.

Extraordinario del 5 de diciembre de 1985. Decreto N° 712

Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 36.081 del 7 de noviembre de 1996. Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para Consumo Humano.

Resolución SG-457-96

República Bolivariana de Venezuela, Ministerio del Poder Popular para la Salud, Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, mediante la cual se establecen los requisitos y condiciones sanitarias a cumplir por las Unidades de Producción Artesanal que elaboren, envasen, distribuyan, comercialicen y expendan la bebida alcohólica autóctona bajo la denominación "Cocuy".

Providencia Administrativa 266-2017 del 30 de noviembre de 2017

COVENIN 3662:2001 Cocuy pecayero.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO:2012 Manual de buenas prácticas agrícolas para el productor hortofrutícola (2da. Edición).

Resolución 624. Boletín de la Propiedad Industrial N° 609,

reimpresa Resolución 731. Resolución 624 Indicación Geográfica Protegida Cocuy Lareense.

Boletín N° 610 del 05/08/2021

## **3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES**

A los fines de este documento, se aplican los términos y las definiciones indicadas en la Ley para la Protección y Promoción de la Producción del Agave Cocui, del Cocuy y sus Derivados Artesanales, así

como los siguientes:

### **3.1. Abocado**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

### **3.2. Afeitado de la cabeza o cormo**

Es el corte total de las pencas casi al ras del cuerpo central de la piña o cabeza de *Agave cocui*.

### **3.3. *Agave cocui***

El *Agave cocui* trelease es una planta, que pertenece a la familia Asparagaceae y la subfamilia Agavoideae.

### **3.4. *Agave cocui* hembra o chiquira**

Es el estadio o etapa de madurez posterior a la cogolla, caracterizada por la forma alargada y corta de sus hojas centrales, signo de la emergencia del Jibe.

### **3.5. *Agave cocui* jecha (Entrejecha) o cogolla**

Es el estadio o etapa de madurez inicial, anterior a la chiquira, caracterizada por la forma alargada y fina del cogollo del agave.

### **3.6. *Agave cocui* macho o cacho negro**

Es el agave maduro fisiológicamente, que puede contener el máximo de azúcares internos, caracterizado por un atrofiado de su ápice (o Maguey) de color negro, producto de la interrupción de su crecimiento (o capado) por parte de ganado caprino u otro rumiante al alimentarse o mediante una poda hecha por el hombre.

### **3.7. Aguaza, saguaza o guaruza**

Es la cola de destilación del alcohol de cocuy obtenido en la última etapa del proceso de destilación, luego de haber extraído los mejores alcoholes. Se distingue por su bajo grado alcohólico pudiendo presentar coloración blanquecina y no es apta para el consumo humano.

### **3.8. Alambique**

Ver el Decreto N° 712.

### **3.9. Alcohol etílico**

Ver el Decreto N° 712.

### **3.10. Alcohol Anhidro (A.A.)**

Ver el Decreto N° 712.

### **3.11. Alcoholímetro Tp 15 °C**

Es el instrumento usado para determinar el nivel de alcohol que se halla presente en un líquido o gas. Puede usarse para medir el porcentaje de alcohol en una bebida alcohólica o para determinar la presencia de alcohol en la sangre o en un gas. Es obligatorio usar este instrumento en la temperatura de 15 °C.

### **3.12. 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.

### **3.13. Azúcares de *Agave cocui***

Son carbohidratos presentes en la cabeza de la especie vegetal *Agave cocui*.

### **3.14. Azúcares de caña**

Son carbohidratos contenidos en el jugo de caña de azúcar (*Saccharum officinarum*).

### **3.15. Bagazo de *Agave cocui***

Es la fibra residual, resultante de la extracción de los jugos de la cabeza horneada del *Agave cocui*.

### **3.16. Bebida alcohólica**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

### **3.17. Refractómetro**

Es el instrumento empleado para medir el contenido de sólidos solubles, expresado como Grados Brix (°Bx). Este instrumento suele conocerse comercialmente como brixómetro.

### **3.18. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para el *Agave cocui***

Es una serie de tecnologías y técnicas realizadas en el campo destinadas a obtener plantas vigorosas que redundan en cabezas de agave frescas, de excelente calidad, con altos rendimientos económicos, haciendo énfasis en el manejo integrado de plagas y enfermedades, conservando los recursos naturales y el medio ambiente, minimizando así los riesgos para la salud humana, su consumo fresco o procesado.

NOTA. Adaptado de FAO:2012.

### **3.19. Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)**

Ver la Resolución SG-457-96.

### **3.20. Cola de la destilación**

Es la última fracción del proceso de destilación en el alambique, es la porción menos rica en etanol.

### **3.21. Cabeza de *Agave cocui***

Es el cuerpo principal de la especie vegetal *Agave cocui*, después del afeitado de sus hojas.

### **3.22. Cabeza de destilación o pringote**

Es el primer destilado con alcoholes que poseen temperaturas de bajo grado de ebullición, por debajo de 65 °C.

### **3.23. Cabure**

Es la hoja o penca dejada a la cabeza afeitada para elaborar el persogo y transportarla.

### **3.24. Cadena productiva**

Es el conjunto de agentes que participan en la producción, transformación y distribución de un producto agrícola terminado.

### **3.25. Caldar el horno cocuyero**

Es el proceso manual de distribuir las piedras para garantizar la uniformidad de la temperatura en el horno.

### **3.26. Camear o desbarejar el *Agave cocui***

Consiste en eliminar las hojas o pencas más cercanas a la raíz o al suelo, usualmente ya secas, para permitir el corte de las raíces del agave y separarla de la tierra.

### **3.27. Capado de *Agave cocui***

Es el corte del Maguey o Jibe cuando apenas está en su fase inicial de crecimiento.

### **3.28. Cocuy**

Ver la Gaceta Oficial N° 6.742.

### **3.29. Cocuy pecayero**

Ver la COVENIN 3662.

### **3.30. Cocuy Larense**

Ver la Resolución 624.

### **3.31. Cocuy añejo o añejado**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

### **3.32. Cocuy abocado**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

### **3.33. Cocuy reposado**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

### **3.34. Cogollo**

Es la parte central de la planta que se utiliza como referencia para determinar la madurez fisiológica de la planta.

### **3.35. Collera**

Es la corona de burbujas que se forma en la superficie del cocuy al agitar el envase que lo contiene, siendo esta un indicativo de su grado alcohólico.

### **3.36. Congenéricos**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

### **3.37. Cortador de *Agave cocui***

Es la persona especializada en la selección, corte y afeitado del *Agave cocui* en el sitio de la cosecha.

### **3.38. Corte de *Agave cocui***

Es el proceso de separación del *Agave cocui* de la tierra.

### **3.39. Cuerpo de destilación**

Es la fracción intermedia del proceso de destilación, en la que se produce etanol después de haber separado la cabeza o pringote hasta el inicio de la cola o aguaza.

### **3.40. Destilación alcohólica**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

### **3.41. Destilación de cocuy artesanal**

Es el proceso de separación física de los alcoholes contenidos en un volumen de guarapos fermentados, puros o mixtos, de *Agave cocui*, mediante la evaporación, rectificación y condensación.

### **3.42. Enlamado**

Agave horneado, dejado en reposo dentro del horno cocuyero y debido a la acción de microorganismos presentes en el ambiente, se produce una cubierta algodonosa parecida a la lana.

### **3.43. Esbajerar o desbarejar**

Cortar las hojas bajas y secas de la planta de *Agave cocui*.

#### **3.44. Escogollar**

Cortar el cogollo de la planta de *Agave cocui*.

#### **3.45. Fermentación alcohólica**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

#### **3.46. Fermentación del guarapo de agave**

Es el proceso mediante el cual los azúcares presentes en el guarapo son transformados en alcohol a través de las levaduras nativas o exógenas.

#### **3.47. Furfural**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

#### **3.48. Grado aparente**

Ver el Decreto N° 712.

#### **3.49. Fuerza real o grado alcohólico Gay-Lussac (GL)**

Ver el Decreto N° 712.

#### **3.50. Grados Brix**

Ver el Decreto N° 712.

#### **3.51. Mosto**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

#### **3.52. Hijuelos o gallitos**

Son pequeñas plantas con hojas y primordios de raíces que se desarrollan sobre los pedicelos en la inflorescencia del *Agave cocui* y en las axilas de las brácteas.

#### **3.53. Horneado del *Agave cocui***

Es el proceso de cocción del *Agave cocui* cosechado para la hidrolización de los compuestos concentrados en las fibras de sus pencas y pelona.

#### **3.54. Horno a vapor**

Es un horno metálico, sellado, debidamente diseñado para una capacidad determinada, que funciona con temperatura y presión, por inyección de vapor de agua mediante difusores.

#### **3.55. Horno cocuyero**

Es un horno ancestral de cocción lenta, donde se cocinan las cabezas de *Agave cocui* hasta su

caramelización.

### **3.56. Cubierta del horno**

Es la tapa del horno que se hace con bagazo de *Agave cocui*, ramas u hojas de árboles aromáticos de la región y mucha tierra hasta cubrir todo y evitar escape de calor.

### **3.57. Cuerpo del horno**

Es un hoyo elaborado directamente en el suelo, con piedras precalentadas, con mucha leña, puede ser de un metro de profundidad y el doble de diámetro o algo más, dependiendo de la cantidad de cabezas a hornear.

### **3.58. Horno de mampostería**

Es un horno artesanal levantado del suelo, en forma de cúpula, de ladrillo, piedra, adobe o barro calentado por leña, provisto de chimenea y puerta de acceso, para cocción lenta.

### **3.59. Remojo**

Es la operación de impregnar las fibras del primer prensado del *Agave cocui* en agua y guarapo.

### **3.60. Jibe**

Es la inflorescencia del Maguey en su primera etapa de crecimiento.

### **3.61. Madurez fisiológica del *Agave cocui***

Es el estado aceptable para cosechar el *Agave cocui* con una madurez óptima que garantice una adecuada concentración de azúcares para su cocción y posterior fermentación.

### **3.62. Maestro cocuyero**

Ver la Gaceta Oficial N° 6.742.

### **3.63. Maguey**

Es la inflorescencia o bohordo donde se produce la floración y reproducción del *Agave cocui*.

### **3.64. Metales pesados**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

### **3.65. Metanol**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

### **3.66. Pelona de *Agave cocui***

Es la parte interna o corazón de la cabeza de agave horneada y despojada de la base de las pencas incrustadas a ella, de textura carnosa, sabor dulce y comestible.

### **3.67. Penca de *Agave cocui***

Es la hoja verde del *Agave cocui* de la cual solo es aprovechable la base incrustada en el tallo.

### **3.68. Pilonado**

Es un proceso mediante el cual se hace un machacado manual con mazos de madera de vera (*Bulnesia arbórea*), en pilones o canoas también de madera, para desmenuzar las cabezas horneadas para su posterior prensado.

### **3.69. Porrón o tobo**

Es el recipiente que se usa como medida para la formulación de los mostos.

### **3.70. Prensa**

Es un equipo mecánico o eléctrico usado en la extracción del jugo.

### **3.71. Prensado**

Es el proceso de extracción de los jugos contenidos en las fibras remojadas o no, del *Agave cocui*.

### **3.72. Producción de cocuy**

Es aquella donde se aplican técnicas y prácticas tradicionales, de sapiencia ancestral en la elaboración del cocuy, prevaleciendo el uso manual de herramientas y equipos, sin menoscabo de aplicación de nuevas técnicas que hagan posible aumentar la eficiencia y mejorar la calidad del producto final.

### **3.73. Productor de *Agave cocui***

Es el productor primario, cultivador de *agave cocui*, de acuerdo a las normas establecidas para la producción primaria.

### **3.74. Recolección o cosecha**

Es el proceso mediante el cual se cortan las plantas de *Agave cocui* sembrado o silvestre en su madurez fisiológica.

### **3.75. Redestilación o recuelo**

Es la destilación de alcoholes de cocuy lográndose un mayor grado alcohólico y mejor filtrado del mismo. También se puede destilar las colas almacenadas de destilaciones anteriores.

### **3.76. Relación peso/volumen del cocuy mixto**

Es la relación entre el peso en kg de otros azúcares y el volumen total de guarapo mixto.

### **3.77. Repoblación natural o silvestre del *Agave cocui***

Es el proceso natural de repoblar un territorio con *Agave cocui*, el cual ocurre cuando la planta desprende los hijuelos y estos se anclan al suelo o mediante la germinación de la semilla.



### **3.78. Repoblación planificada**

Es el proceso de manejo agrícola que garantice la biodiversidad de la planta del *Agave cocui*.

### **3.79. Sembrador de *Agave cocui***

Es el agricultor de la especie vegetal *Agave cocui* dedicado exclusivamente a su producción agraria, y no necesariamente siendo procesador de cocuy.

### **3.80. Semilla certificada del *Agave cocui***

Es la que se obtiene después de un proceso legalizado de producción y multiplicación de semilla de variedades mejoradas. Se logra a partir de la semilla genética que cumpla con los requisitos establecidos por el organismo competente.

### **3.81. Siembra de *Agave cocui***

Es la práctica de sembrar o trasplantar en el suelo las semillas, hijuelos o plantas del *Agave cocui*, con la finalidad de asegurar su multiplicación y posterior beneficio.

### **3.82. Siembra directa del *Agave cocui***

Es el proceso que consiste en recoger los hijuelos para ser sembrados sobre el terreno natural.

### **3.83. Siembra forestal**

Es la siembra directa de árboles propios del semiárido para proteger la biodiversidad y proveer de insumos y materias primas al proceso de elaboración de cocuy.

### **3.84. Siembra indirecta o vivero**

Es la siembra de hijuelos en recipientes para producir plántulas en espacios pequeños, abiertos o cerrados, bajo una sombra natural de árboles o bajo estructuras para tal fin.

### **3.85. Sitio o cortes de cosecha de *Agave cocui***

Es el espacio geográfico donde se ubica el *Agave cocui* cosechable.

### **3.86. Tantear horno**

Se trata de tantear o verificar que el calor del horno este uniformemente distribuido.

### **3.87. Trapiche o molino mecánico**

Es el molino utilizado para extraer el jugo del *Agave cocui*.

### **3.88. Trituración del *Agave cocui***

Es el proceso de trituración de la fibra del *Agave cocui* ya horneado.

### **3.89. Unidad de envasado de la bebida alcohólica autóctona denominada “Cocuy”**

Ver la Providencia Administrativa 266-2017.

### **3.90. Vinazas**

Es el líquido espeso que queda después de la fermentación y destilación del *Agave cocui*, que contiene principalmente materia orgánica, potasio, azufre, magnesio, nitrógeno y calcio, además contiene compuestos fenólicos recalcitrantes como las melanoidinas y son de condición ácidas (pH entre 3 y 4), no apto para el consumo humano.

PROYECTO DE NORMA

## BIBLIOGRAFÍA

MOLANO L., Olga Lucía. s.f. *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. [En línea]. [Consulta: 4 de mayo 2019]. Disponible en: <https://revistas.uexternado.edu.co>.

Ramírez, E. Estudio de las Bromelias Endémicas de Yucatán. Desde el Herbario CICY, [10: 137–143]. 28/Junio/2018. Disponible en: [http://www.cicy.mx/sitios/desde\\_herbario/](http://www.cicy.mx/sitios/desde_herbario/)

PROYECTO DE NORMA