

NORMA VENEZOLANA CAFÉ. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

**COVENIN
604:2025
(1ra. Revisión)**

1. OBJETO

Esta norma define los términos comúnmente asociados al café y subproductos.

2. ALCANCE

Esta norma se aplica a las definiciones del rubro café, subproductos y derivados de producción nacional e internacional.

3. 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:

ISO 3310-1:2016	Tamices de ensayo. Requisitos técnicos y pruebas. Parte 1: Tamices de ensayo de tela metálica.
COVENIN 45:2017	Café verde. Clasificación y requisitos. Norma general. (2da. Revisión).
NMX-F-586-SCFI:2008	Café y sus productos-vocabulario-términos y definiciones.
NOM-169-SCFI:2007	Café Chiapas-especificaciones y métodos de prueba.
NTC 3314:1992	Sector agropecuario. Café y sus productos. Vocabulario. Términos y definiciones.
NTON 03 025:1999	Norma técnica de café verde. Clasificación de calidades, determinación de materias extrañas y defectos.

4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

A los fines de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones:

4.1. Beneficio húmedo

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

4.2. Beneficio seco

Procedimiento que se da al café cereza y 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.

4.3. 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.

4.4. Café

Es el término genérico empleado para designar el fruto y granos de café, del género *Coffea*, especies: *Coffea arábica* y *Coffea canephora*. El término Café se hace extensivo al fruto maduro, café verde, cerezas secas, granos aun con la corteza de pergamino adherida, liofilizado, descafeinado, tostado, molido e infusión.

4.5. Café agroecológico

Café producido con manejo agronómico en armonía con la naturaleza, solo usa para su producción en campo insumos biológicos y orgánicos para fertilización y control de plagas, así como manejo etológico de insectos plaga, bajo sombra dentro de un sistema de producción diversificada, con manejo integral reciclando nutrientes y energía, que produzca alimentos sanos e ingresos todo el año. Este café debe cumplir, con las normas específicas para su categorización.

4.6. Café de producción convencional de alto impacto

Café producido a plena exposición solar que utiliza agroquímicos permitidos por el Estado Venezolano en fertilización y control de plagas y enfermedades.

4.7. Café de producción convencional de bajo impacto

Café producido bajo sombra con manejo integrado de cultivo que utiliza agroquímicos permitidos por el Estado Venezolano, en casos puntuales para el control de plagas y enfermedades. Este café debe cumplir, con las normas específicas para su categorización.

4.8. Café descafeinado

Es el café tostado y molido constituido por 100% de granos de café verde, al que se le ha eliminado la mayor parte de la cafeína, manteniendo los atributos sensoriales de la materia prima.

4.9. Café en pergamino

Café procesado por beneficio húmedo, el cual está cubierto por su endocarpio denominado pergamino y la película plateada.

4.10. Café liofilizado

Es el café instantáneo que ha sido obtenido por un proceso en el cual el producto en estado líquido es congelado y el hielo es removido por sublimación, conservando su aroma y sabor.

NOTA. Adaptado de la NTC 3314:1992.

4.11. Café molido

Es el producto obtenido de la molienda del café tostado.

[NMX-F-586-SCFI:2008]

4.12. Café natural

Es el resultado del beneficio seco.

4.13. Café pulido

Es el grano de café verde al cual se le ha removido mecánicamente la envoltura sedosa o película plateada, para darle brillo y mejor aspecto al producto.

4.14. Café soluble (café instantáneo)

Es el extracto de café tostado y molido puro, sin descafeinar o descafeinado, que se obtiene empleando agua como agente extractor.

4.15. Café tostado

Es el café obtenido por torrefacción del café verde.

[NTC 3314:1992]

4.16. Café verde

Es el grano de café procedente del beneficio húmedo o seco a los cuales se les ha suprimido las envolturas o cortezas exteriores. También llamado café oro.

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

4.17. Cereza seca (café parapara)

Es el fruto seco de café que contiene todas sus cortezas.

4.18. Concha

Es un grano malformado o irregular que presenta una superficie cóncava y forma parte de un grano elefante.

4.19. 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 mucílago (mesocarpio).

4.20. Diámetro

Es el tamaño del orificio del tamiz a través del cual puede pasar el grano de café.

4.21. Embrión

El embrión es el responsable de la germinación de la planta y está ubicado en el centro del

endospermo.

4.22. Extracto de café

Concentrado de café líquido obtenido a partir de la extracción de los componentes solubles del café.

4.23. Fermentación

Es la operación tecnológica, de naturaleza bioquímica, destinada a fluidificar el mesocarpio mucilaginoso (pergamino) adherido al café despulpado, de modo que permite su eliminación por lavado o por fricción mecánica.

NOTA. Adaptado de la NTC 3314:1992.

4.24. Fragmentos de la corteza

Son los fragmentos de la envoltura exterior seca (pericarpio).

4.25. Fragmentos defectuosos

Son todos aquellos materiales que se producen por la limpieza y clasificación del café verde, compuesto principalmente por fragmentos de granos de café y cascarilla.

4.26. Fragmentos del pergamino

Son los fragmentos del endocarpio.

4.27. Grano agrio

Es el grano de café deteriorado por fermentación excesiva, de color marrón claro o rojo y produce un sabor agrio al tostarse y prepararse en infusión.

4.28. Grano ámbar

Grano de una coloración ámbar (naranja amarillento) y apariencia cerosa, debido a posibles factores como: deficiencias minerales (hierro) y pH en el suelo, efectos de hongos, granos parcialmente agrios (granos fermentados, cuando se juntan cerezas en el suelo, etc.), diferenciándose de granos vinagre por poseer el germen vivo. En el aspecto de la calidad del café es un defecto primario.

4.29. Grano aplastado

Grano aplanado cuyo surco medio está ampliamente abierto, que se produce durante el despulpado, debido a una deficiente calibración de la despulpadora (defecto secundario).

4.30. Grano averanado

Es el grano de café de apariencia arrugada y de peso liviano, desnutrido por estrés hídrico (sequía).

NOTA. Adaptado de la NTC 3314:1992.

4.31. Grano caracol o caracolito

Grano de café de forma casi ovalada debido al desarrollo de una sola semilla en el fruto.

[NMX-F-586-SCFI:2008]

4.32. Grano dañado e infestado por insectos

Es el grano de café que ha sido externa e internamente atacado por insectos y como consecuencia, puede infectarse por hongos o bacterias.

4.33. Grano de mal olor

Es el grano de café que puede ser parduzco o tener un aspecto ceroso que recién cortado desprende un olor desagradable.

4.34. Grano deforme

Son los granos sanos que resultan con forma distinta a la plano-convexa considerada como normal. Probablemente se originan por defectos fisiológicos o anatómicos ocurridos durante el desarrollo del fruto.

[NTON 03 025:1999]

4.35. Grano elefante

Es el grano de tamaño superior al normal, producto generalmente de dos granos resultantes de una falsa poliembrionia (reproducción en el que se desarrollan dos (2) o más embriones en uno solo).

NOTA. Adaptado de la NTON 03 025:1999.

4.36. Grano esponjoso

Es el grano de café cuya consistencia es semejante a la del corcho, es decir, cuyos tejidos se pueden hundir por presión con la uña del dedo, y suele tener un color blancuzco.

[NTC 3314:1992]

4.37. Grano germinado

Es el grano en el cual se inició el proceso de germinación, de color claro, ligeramente blando y en unos de sus extremos presenta un orificio por muerte del embrión. Se origina cuando el grano de café se expone a condiciones de humedad y temperatura favorables.

4.38. Grano inmaduro

Es el grano generalmente verde oscuro o gris claro, debido a que recolectan los frutos antes de llegar a su madurez, de película fuertemente adherida y el grano presenta un tamaño menor a los demás granos.

4.39. Grano manchado

Es el grano de tamaño y forma natural pero que muestra manchas o parches de diferentes coloraciones en su superficie, debido a una fermentación y lavado inadecuados (defectos secundarios).

4.40. Grano mohoso

Es el grano de café que presenta evidencia de un ataque de hongos, visible a simple vista, parcial o totalmente descolorado, color y textura como piel blanquecina.

[NTON 03 025:1999]

4.41. Grano mordido

Es el grano de café procesado por el beneficio húmedo, el cual ha sido cortado o mordido con alteraciones generalmente oscuras producidas por acciones mecánicas, principalmente en el despulpado.

4.42. Grano negro

Es el grano con coloración negra que se distingue por su color oscuro y opaco causado principalmente por sobre fermentación de granos verdes en los patios de secado, especialmente en los cafés naturales. Otra causa es sequía, recolección de cerezas del suelo, enfermedades (hongos), o exceso de humedad en el almacenamiento (defecto primario).

4.43. Grano normal

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

4.44. Grano triángulo

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.

4.45. Grano vano o flotador

Es el grano de café muy pequeño, de forma rugosa y baja densidad, debido a una deficiente nutrición de la planta (defecto secundario).

4.46. Grano veteado

Es el grano con vetas blancas en su superficie a causa del rehumedecimiento del café en el proceso de secado (defectos secundarios).

4.47. Granos grandes

Son aquellos granos de café retenidos por un tamiz N°16 o menor de N°19.

4.48. Granos medianos

Son aquellos granos de café retenidos por un tamiz N°14 o menor de N°16.

4.49. Granos muy grandes o extralargos

Son aquellos granos de café retenidos por un tamiz N°19 o mayor.

4.50. Granos partidos

Son los fragmentos de un grano de café, en volumen mayor, igual o menor al de la mitad de un grano normal.

NOTA. Adaptado de la NTC 3314:1992.

4.51. Granos pequeños

Son aquellos granos de café que pasan a través de un tamiz N°14 o menor.

4.52. Infusión de café

Bebida preparada a partir de la mezcla de café tostado y molido, colocando agua a punto de ebullición.

[NOM-169-SCFI:2007]

4.53. Lavado

Es la operación manual o tecnológica destinada a eliminar el mucílago de la superficie del pergamino utilizando agua.

4.54. Materias Extrañas

Son todos aquellos materiales ajenos al fruto de café, conformado por palos, piedras, objetos metálicos, insectos, cristales, granos, entre otros.

4.55. Molienda

Es la operación mecánica destinada a reducir el tamaño de partículas de los granos del café tostado, hasta alcanzar una granulometría que facilite la extracción del café y el desarrollo de sus atributos sensoriales.

NOTA. Adaptado de la NTC 3314:1992.

4.56. Mucílago

Es la corteza semisólida que cubre la del pergamino, constituida por agua, pectina, azúcares y ácidos orgánicos.

4.57. Palillos largos

Son las ramillas con un largo promedio de 3 cm (generalmente entre 2 cm a 4 cm).

4.58. Palillos medianos

Son las ramillas con un largo promedio de 1,5 cm (generalmente entre 1 cm a 2 cm).

4.59. Palillos pequeños

Son las ramillas con un largo promedio de 0,5 cm.

4.60. Película

Es la envoltura sedosa o película de color plateado, resto del tegumento del óvulo.

4.61. Pergamino

Es el endocarpio total o parcial del fruto del café.

4.62. Piedras grandes

Son las piedras retenidas por un tamiz N°20.

4.63. Piedras medianas

Son las piedras que pasan por un tamiz N°20 pero no por un tamiz N°12 o menor.

4.64. Piedras pequeñas

Son las piedras que pasan por un tamiz N°12 o menor.

4.65. 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).

4.66. Secado del café en pergamino

Es el proceso a través del cual se reduce el contenido de humedad del café para facilitar la trilla.

4.67. Selección del café verde

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

4.68. Tamiz

Es una malla o lámina metálica perforada, con orificios usualmente redondos o también alargados, cuyos tamaños se expresan en múltiplos de 0,3968 mm (1/64 pulgadas) de diámetro.

EJEMPLO:

Un tamiz tamaño N°20, indica que dicho tamiz es de 7,94 mm (20/64 pulgadas) de diámetro.

TABLA 1. Clasificación del tamiz

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

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC9 Bebidas Estimulantes adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios a partir de la ISO 3310-1].

4.69. Terrones

Son pedazos granulados de partículas del suelo.

4.70. Terrones grandes

Son aquellos terrones que no pasan por el tamiz N°20.

4.71. Terrones medianos

Son aquellos terrones que pasan por un tamiz N°20 pero no por uno N°12.

4.72. Terrones pequeños

Son aquellos terrones que pasan por un tamiz N°12 o menor.

4.73. Tostado, torrefacción

Es el tratamiento térmico que produce cambios físicos y químicos fundamentales en la estructura y composición del café verde, oscureciéndolo y desarrollando los atributos sensoriales característicos del café tostado.

NOTA. Adaptado de la NMX-F-586-SCFI-2008.

4.74. Trilla del café en pergamino

Es la remoción mecánica del pergamino (endocarpio) para obtener café verde.

4.75. Trillado de cerezas secas (café parapara)

Es la remoción mecánica de todas las cortezas que contiene la cereza seca.

BIBLIOGRAFÍA

NTE INEN-ISO 3509:2012. *Café y sus derivados - vocabulario (idt)*. Ecuador.

PROYECTO DE NORMA