REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL
SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
CARACAS, 26 DE MARZO DE 2024

Nº 263 213° 165° y 25°

I. ANTECEDENTES

Considerando, la solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica,**"AJÍ MARGARITENO"**, recibida en este Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual en fecha veintidós (22) de agosto de 2023, Inscripción N° 2023-000002, para designar "Ají", de la zona geográfica de la Isla de Margarita, del estado Nueva Esparta, particularmente los municipios: Antolín del Campo, Arismendi, Diaz, García, Gómez, Maneiro, Península de Macaneo y Tubores, presentado por **LA ALCALDÍA MUNICIPAL BOLIVARIANA G/J JUAN BAUTISTA ARISMENDI** del estado Nueva Esparta, inscrita en el Registro Único de información Fiscal (R.I.F) bajo el número G-20000346-4, representada por su Alcalde Municipal de Arismendi del estado Nueva Esparta período 2022-2025, el ciudadano **ALÍ JESUS ROMERO FARIAS** titular de la cédula de identidad N° V-12.506.876, tal y como consta en acta de juramentación publicada en Gaceta Municipal de la República Bolivariana de Venezuela, del estado Bolivariano de Nueva Esparta municipio General en Jefe Juan Bautista Arismendi, año XXI, N° 032 Extraordinario, de fecha 16 de diciembre de 2021, **ASOCIACIÓN COOPERATIVA AJÍ MARGARITEÑO R.L.**, con domicilio en la calle La Chica, local s/n, sector Acarigua, Plaza Paraguachi, estado Nueva Esparta, debidamente registrada por ante la oficina de Registro Público en los municipios Arismendi y Antolín del Campo de la Circunscripción Judicial del estado Nueva Esparta, en fecha veinticinco (25) de julio del 2023, bajo el N° 44, Folios 278, Tomo 5, Protocolo de transcripción del 2023, e inscrita en el Registro Único de Información fiscal (R.I.F) bajo el N° J-50413805-3, representada por su Coordinador General el ciudadano **LARRY JOSEPH LINARES HERNÁNDEZ**, titular de la cedula identidad N° V-12.009.384, y la **ASOCIACIÓN CIVIL RED DE PRODUCTORES LIBRES Y ASOCIADOS "HATO ORINOCO" R.L.**, domiciliada en la calle segunda, casa s/n, urbanización Hato Orinoco el Guamache del estado Nueva Esparta, debidamente registrada, por ante la Oficina de Registro Público del Municipio Diaz del estado Nueva Esparta, San Juan Bautista, en fecha 09 de octubre de 2014, bajo el N° 6, Folios 37 al 46, Protocolo Tercero, Tomo N° 1, correspondiente al cuarto trimestre del año 2014, e inscrita en el Registro de Información Fiscal (R.I.F) bajo el N° J-40483493-1, y representada por su vocero delegado el ciudadano **WALFREDO JOSE LATAN LUCES,** titular de cedula identidad N° V- 5.183.800.

Considerando, que la **ALCALDÍA MUNICIPAL BOLIVARIANA G/J JUAN BAUTISTA ARISMENDI** del estado Nueva Esparta, representada por el ciudadano **ALÍ JESUS ROMERO FARIAS,** titular de la cédula de identidad N° V-12.506.876, identificado *ut supra*, como uno de los solicitantes de la Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica,**"AJÍ MARGARITENO"**, ha suministrado mediante el oficio N° DA-02-2024-37 de fecha 21 de febrero 2024, el listado de los productores que han estado trabajando en el proyecto de la solicitud de la Indicación

Geográfica Protegida.

Considerando, la documentación consignada por los solicitantes ante el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual de la Solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **"AJÍ MARGARITEÑO"** Inscripción N° 2023-000002:

I. Informe técnico y/o pliego de condiciones del Ají Margariteño, de conformidad con lo establecido en el Aviso Oficial del SAPI DRPI-AO N° 19 de fecha dieciocho (18) de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605, Tomo I, páginas V a la IX, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020.

II. Reglamento de Uso y conformación del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** Inscripción N° 2023-000002.

III. Estudios científicos de las características morfológicas de los frutos de ajíes margariteños y de otros lugares del país, que demuestran que las diferencias con otros ajíes, son: la forma variable del fruto (redondeada, cuadrada o acampanulada), los arrugamientos transversales (medianamente corrugados) y con un ápice del fruto mayormente hundido y en forma de rosa, ocasionalmente poco puntiagudo.

IV. Pruebas organolépticas (cata de ají), realizadas por un panel de expertos con la asesoría técnica de la Academia de Somelier de Venezuela, y con el apoyo del SAPI, que arrojaron como resultado que la diferencia principal de este ají con respecto a otros, es la intensidad de su olor, la permanencia del sabor y la pungencia (picor) baja y de poca intensidad.

V. Análisis fisicoquímico del Ají Margariteño realizado por el Laboratorio Fundación La Salle Nueva Esparta, que indican que el pH del Ají Margariteño es acido, con bajo nivel de grasas y de proteínas, con un alto contenido de carbohidratos que supera el sesenta por ciento (60%).

VI. Pruebas de capsaicina llevadas a cabo por laboratorios de la Universidad de los Andes, que demuestra los niveles bajos de esta sustancia que determina el picante en una fruta.

Considerando, que la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **"AJÍ MARGARITEÑO"**, Inscripción N° 2023-000002, cumple con la norma internacional CODEX para el chile (STAN-307-2011), del género *capsicum spp*, al cual pertenece el Ají Margariteño.

II. FUNDAMENTACIÓN

Considerando, El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo sobre los ADPIC), el cual ha sido incorporado al derecho interno mediante Ley Aprobatoria, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 4.829 Extraordinaria del 29 de diciembre de 1994, que contempla en su artículo 22, que cada país miembro debe otorgar protección a las Indicaciones Geográficas que identifiquen un producto como originario de un territorio o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación u otra característica

del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico, pudiendo cada país definir los medios legales y las formalidades de protección de las Indicaciones Geográficas.

Considerando, que ésta Autoridad Administrativa, de acuerdo con el Aviso Oficial DG-09-2020 de fecha 01 de octubre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 604 de fecha 23 de noviembre de 2020, Tomo I, pág. XII- XIII, señala que de conformidad con los artículos 23 y 98 de la Constitución de la República Bolivariana Venezuela, se estarán aplicando en forma directa e inmediata las normas sustantivas y adjetivas para la obtención y defensa de los derechos que sean más favorables a los administrados contenidos en el Acuerdo Sobre Los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC).

Considerando, que ésta Autoridad Administrativa, de acuerdo con el aviso oficial SAPI-RPI-AO N°19 de fecha 18 de diciembre 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 605 de fecha 23 de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, señala que de conformidad con la Parte II, Sección 3 del Acuerdo Sobre Los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC), el cual forma parte del ordenamiento jurídico interno, recibirá y procesará Solicitudes de Declaratoria de Protección de Indicaciones Geográficas, para identificar productos como originarios del territorio venezolano o de una región o localidad de nuestro país, cuando determinada calidad, reputación u otra característica de los mismos sean imputables fundamentalmente a su origen geográfico, y que serán analizadas, siguiendo el procedimiento establecido para lassolicitudes de marcas comerciales previsto en la Ley de Propiedad Industrial y en su defecto en la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.

Considerando, las competencias de esta autoridad administrativa, derivadas del Acuerdo sobre los ADPIC, para proteger Indicaciones Geográficas, las atribuciones conferidas en el Reglamento Interno del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, en los artículos 3 y 4 literal c) en concordancia con el artículo 42, literales b), d) y j) de la Ley de Propiedad Industrial, inherentes a las solicitudes de marcas.

Considerando, que mediante Providencia Administrativa N° 118, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 627, de fecha 19 de febrero de 2024, Tomo V, páginas 8-10, la solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica **"AJÍ MARGARITEÑO**" Inscripción N° 2023-000002, fue publicada a efectos de oposición por parte de terceros; no recibiendo oposición alguna.

Considerando, que este Registro ha evaluado; el informe técnico o pliego de condiciones, las evaluaciones presentadas por tres (3) expertos en ají y el informe de inspección de la visita técnica de campo en las unidades de producción de cultivo de ají, en la Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta, en los municipios: Antolín del Campo, Arismendi, Diaz, García, Gómez, Maneiro, Península de Macaneo y Tubores del Estado Nueva Esparta, pudiéndose verificar:

I. La existencia de factores geográficos y climáticos, que exaltan el valor y calidad del Ají Margariteño**.**

II. Las características organolépticas y sensoriales especiales demostradas en el Ají Margariteño, que lo diferencian de otros, relacionadas con la zona geográfica.

III. Los factores humanos que se encuentran vinculados a los procesos en el manejo agroproductivo de la semilla, la siembra y cosecha realizada por los productores de Ají Margariteño, que ha ocasionado que este cultivo se mantenga en el tiempo.

IV. La reputación del Ají Margariteño, que se debe a su sabor y olor intenso muy aceptado por los gastrónomos a nivel local, nacional e internacional, cuya presencia en el país data desde la época precolombina, siendo muy empleada por los indígenas guaiqueríes.

Considerando, que el Reglamento de uso ha sido aprobado en la Asamblea de productores realizada por los solicitantes de la Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica **"AJÍ MARGARITEÑO"** Inscripción N° 2023-000002, en fecha 1 de abril del 2024 y que el Consejo Regulador fue designado en la Asamblea realizada por los citados solicitantes.

III. RESUELVE

De acuerdo a los razonamientos de hecho y de derecho que anteceden y de conformidad con lo establecido en la Parte II, Sección 3, del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), en concordancia con lo dispuesto en el Aviso Oficial SAPI-RPI-AO N°19 de fecha 18 de diciembre de 2020, publicado en el Boletín de la Propiedad IndustrialN° 605, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, este Registro de la Propiedad Industrial, decide:

PRIMERO: DECLARAR al **"AJÍ MARGARITEÑO"** Inscripción N° 2023-000002 como **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**, siendo el titular la República Bolivariana de Venezuela, y sólo podrá aplicarse al producto "Ají" proveniente de la zona geográfica delimitada, de la isla de Margarita, estado Nueva Esparta, municipios: Antolín del Campo, Arismendi, Diaz, García, Gómez, Maneiro, Península de Macanao y Tubores.

SEGUNDO: DECLARAR como beneficiarios iniciales de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** Inscripción N° 2023-000002, a la **ALCADÍA DEL MUNICIPIO ARISMENDI DEL ESTADO NUEVA ESPARTA**, domiciliada en la calle Matasiete frente al Palacio Legislativo Edif. Municipal, sector casco Central La Asunción del estado Nueva Esparta, representada por el ciudadano Alcalde del Municipio Arismendi Abg. **ALÍ JESUS ROMERO FARIAS**, titular de la cedula de identidad N° V-12.506.876, según ACTA DE JURAMENTACIÓN, publicada en la Gaceta Municipal de la República Bolivariana de Venezuela del estado Bolivariano de Nueva Esparta municipio General en jefe Bautista Arismendi, Año XXI, N° 032 Extraordinario, de fecha 16 de diciembre de 2021, para el periodo 2022-2025 e inscrita bajo Registro de información Fiscal (R.I.F.) N° G-200000346-4; los productores que han estado

trabajando de manera conjunta con la identificada **ALCALDÍA** en el proyecto de la solicitud de la Indicación Geográfica Protegida, los cuales han sido inspeccionados por el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, y cumplen con las normas de calidad y buenas prácticas y que se indican a continuación: **ALCIDES PINO**, titular de la cédula de identidad número V-4.656.526, **ÁNGEL CASTILLO**, titular de la cédula de identidad número V-20.324.459, **CÁNDIDO DIAZ**, titular de la cédula de identidad número V-16.036.464, **CELIDO GUARAPANA**, titular de la cédula de identidad número V-10.195.687, **DAVID HERNANDEZ**, titular de la cédula de identidad número V-16.035.161, **DEMETRIO FERRER**, titular de la cédula de identidad número V-12.920.388, **FRANCISCO SALAZAR**, titular de la cédula de identidad número V-15.423.797, **FELIPE CARRAS**CO, titular de la cédula de identidad número V-11.142.727, **FREDDY ARELLANO**, titular de la cédula de identidad número V-5.671.364, **GREGORY GUERRA**, titular de la cédula de identidad número V-25.108.350, **HENYER LANDAETA**, titular de la cédula de identidad número V-22.998.240, **HERNÁN FIGUEROA**, titular de la cédula de identidad número V-9.304.334, **HONORIO SALAZAR**, titular de la cédula de identidad número V-10.203.161, **JESÚS AGUIAR**, titular de la cédula de identidad número V-18.401.399, **JUAN CARRASCO**, titular de la cédula de identidad número V- 9.301.420, **LUIS JOSÉ FARIAS**, titular de la cédula de identidad número V- 11.856.526, **MILAGROS MARQUES**, titular de la cédula de identidad número V- 11.144.088, **NELSON PINO**, titular de la cédula de identidad número V- 5.482.121, **PEDRO MALAVER**, titular de la cédula de identidad número V- 9.309.481, **PEDRO REQUENA**, titular de la cédula de identidad número V-11.538.076, **PETRA VALERIO**, titular de la cédula de identidad, número V-19.584.431, **SAMUEL SUAREZ**, titular de la cédula de identidad número V- 10.196.613, y **YULEIKA GUERRA**, titular de la cédula de identidad número V- 20.112.948; y los productores miembros de la **ASOCIACIÓN COOPERATIVA AJI MARGARITEÑO R.L.**, domiciliada en calle Chica, local s/n, sector Acarigua Plaza Paraguachi del estado Nueva Esparta, debidamente registrada por ante la Oficina de Registro Público en los Municipio Arismendi y Antolín del Campo de la Circunscripción Judicial del estado Nueva Esparta, en fecha veinticinco (25) de julio del 2023 bajo el N° 278, del Tomo V, Protocolo de transcripción del 2023, bajo el N° 44, Folio 278 del Tomo V, Protocolo de transcripción del 2023, e inscrita en el Registro único de Información Fiscal, R.I.F, bajo el N° J-50413805-3 representado por su Coordinador General el ciudadano **LARRY JOSEPH LINARES HERNÁDEZ**, titular de la cédula de identidad N° V-12.009.384; los productores miembros de la **ASOCIACIÓN CIVIL RED DE PRODUCTORES LIBRES Y ASOCIADOS HATO ORINOCO R.L.,** domiciliada en calle segunda, casa sin número, urbanización Hato Orinoco, El Guamache, del estado Nueva Esparta debidamente registrada, por la oficina de Registro Público del Municipio Diaz del estado Nueva Esparta, San Juan Bautista, en fecha 09 de octubre de 2014, bajo en N° 6, Folio 37 al 46 tercero, Tomo 1, correspondiente al cuarto trimestre del año 2014, e inscrita en Registro de información Fiscal, R.I.F, bajo el N° J-40483493-1, y representada por su vocero delegado el ciudadano **WALFREDO JOSE LATAN LUCES**, titular de la cedula de identidad N° V-5.183.800.

TERCERO: En virtud del anterior reconocimiento a la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, Inscripción N° 2023-000002**,** esta podrá ser utilizada por parte de los beneficiarios previamente identificados, así como aquellos productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada Isla de Margarita, del estado Nueva Esparta, particularmente los municipios: Antolín del Campo, Arismendi, Diaz, García, Gómez, Maneiro, Península de Macaneo y Tubores y posean la autorización de uso correspondiente, otorgada por el Registro de Propiedad Industrial del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.

CUARTO: Para solicitar la autorización de uso de la Indicación Geográfica Protegida, **"AJÍ MARGARITEÑO"**, Inscripción N° 2023-000002 ante el Registro de la Propiedad Industrial, los productores interesados, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. Estar dedicado directamente a la siembra, cosecha y postcosecha de Ají Margariteño en la zona delimitada,

b. Cumplir con las condiciones establecidas en el Reglamento de Uso, y,

c. Contar con la Aprobación del Consejo Regulador.

QUINTO: La Autorización de Uso otorgada por el Registro de la Propiedad Industrialdel Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), podrá ser revocada si se comprueba que el titular de dicha autorización de uso, ha incumplido con loestablecido en el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO" Inscripción** N° 2023-000002. Dicha decisión deberá serpublicada en el Boletín de la Propiedad Industrial.

SEXTO: El control de calidad de los productos identificados con la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** Inscripción N° 2023-000002, estará a cargo del Consejo Regulador de la misma, para lo cual deberá contar con el apoyo técnico de alguna de las Instituciones del Estado encargadas de evaluar calidad, que se señalan a continuación: el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER), el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIA), el Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (IVIC), el Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI), La Corporación Socialista del Ají Venezolano, S.A. o cualquier otra Institución pública y/o privada que realicepruebas de calidad certificada.

SÉPTIMO: APROBAR El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** Inscripción N° 2023-000002, que deberá formalizar su constitución, a más tardar en el lapso de un (1) año, contado a partir de la publicación de la presente Providencia, en el Boletín de la Propiedad Industrial.

OCTAVO: APROBAR el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** Inscripción N° 2023-000002, elaborado y aprobado por los solicitantes.

NOVENO: El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, velará por la observancia de las normas que regulan la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**

Inscripción N° 2023-000002; asimismo, diseñará, promoverá y ejecutará acciones de inspección y fiscalización, por lo menos una vez al año, a cada productor o productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada de la Isla de Margarita, del estado Nueva Esparta, de los municipios: Antolín del Campo, Arismendi, Diaz, García, Gómez, Maneiro, Península de Macaneo y Tubores y posean la autorización de uso correspondiente.

DÉCIMO: La vigencia de la presente declaración de Indicación Geográfica Protegida, estará determinada por la subsistencia de las características asociadas fundamentalmente a su origen geográfico que la motivaron, a juicio del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual. En consecuencia, el referido servicio podrá declarar el término de su vigencia, si tales características no se mantuvieran. Toda decisión en este sentido, deberá ser notificada a través de su publicación en el Boletín de la Propiedad Industrial; No obstante, los interesados podrían solicitarla nuevamente cuando estimen que se han restituido las condiciones para su protección, sin perjuicio de los recursos administrativos previstos en la ley.

DÉCIMO PRIMERO: La protección de la presente Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** Inscripción N° 2023-000002, no exime el cumplimiento por parte de sus beneficiarios de las disposiciones previstas en las leyes u otras normas para la comercialización de los productos identificados con la misma.

DÉCIMO SEGUNDO: **ORDENAR** la publicación de la presente Providencia Administrativa en el Boletín de la Propiedad Industrial, de conformidad con lo establecido en los artículos 55 y 56 de la Ley de Propiedad Industrial.

Comuníquese y Publíquese,

República Bolivariana de Venezuela
Ministerio del Poder Popular Comercio Nacional
Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Hendrick J. Perdomo Colmenares
Director (E) del Registro de la Propiedad Industrial
del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)
Designado mediante Resolución Nº 055/2023 de fecha 07/09/2023,
Publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana
de Venezuela Nº 42.720 del 22/09/2023.

HJPC/ZP/MS/AM

Pliego de Condiciones
Indicación Geográfica (IG) "Ají Margariteño"

A. Nombre de la indicación geográfica:

"AJÍ MARGARITEÑO".

B. Descripción del producto a ser identificado con la Indicación Geográfica.
Esta indicación geográfica ampara el fruto y los productos derivados del Ají Margariteño, cultivado y cosechado en la Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta, particularmente los municipios: Antolín del Campo, Arismendi, Díaz, García, Gómez, Maneiro, Península de Macaneo y Tubores tales como:

a) Ají margariteño de la Isla de Margarita fresco, en estado inmaduro o maduro.
b) Ají margariteño de la Isla de Margarita deshidratado entero y en polvo.

B1. Descripción botánica de la especie.
El Ají Margariteño de la presente indicación geográfica, pertenece al orden: *Solanales (Personatae),* Familia: S*olanaceae,* Subfamilia: *Solanoideae,* Tribu: *Solaneae,* Género: C*apsicum,* Especie: *Capsicum chinense Jacq.*

B2. Características morfológicas del fruto.
Forma:

El fruto del Ají Margariteño de la presente indicación geográfica es de tipo baya hueca de forma muy variada, mayormente redondeada, redondeada cuadrada y acampanulada (campana invertida), nunca de tipo alargado (Tabla 1).

La pared del fruto o pericarpio es poco carnosa, presenta una serie de arrugamientos o pliegues, entre leves y moderados, que van desde la base del fruto hasta el ápice.

La forma del ápice es predominantemente hundida, conformando una forma que asemeja a una rosa, en otros casos es hundido y redondeado y en menor medida formando un pequeño ápice (menor a un centímetro). Presenta una longitud promedio de 4 a 5 cm, un ancho promedio de 2.5 a 3.0 cm y un espesor de la pared de 1.5 a 2.0 mm.

Tabla 1. Características morfológicas de los frutos de Ají Margariteño, según algunos productores que forman parte de la solicitud de IGP.

Productor:	**Municipio Gómez (1)**	**Municipio Antolín del Campo (2)**	**Municipio Arismendi (3)**	**Municipio Tubores (4)**
Forma del Fruto (FF)	Redondeada.	Acampanulada y redondo cuadrado	Redondeada	Redondeada y Acampanulada
Arrugamiento Transversal del Fruto (ATF)	Medianamente corrugado	Levemente corrugado	Medianamente corrugado	Levemente corrugado
Forma del Ápice del Fruto. (FAF)	Hundido con pericarpio irregular	Hundido, formando una rosa y puntiagudo	Variable desde ápice pequeño hasta redondeado formando como una rosa	Variable, pero la mayoría hundido
Longitud del Fruto (LF) (cm)	4 cm	4 a 5 cm	4 cm	4 a 5 cm

Fuente: Información recopilada de 4 productores de Ají Margariteño:
1.Somov Sergio, 2. Linares Larry, 3. Salazar Francisco y 4. Latam Walfredo.

Color del Fruto:

Antes de la maduración, el fruto del Ají Margariteño tiene un color verde a causa de la abundancia de clorofila. En la maduración, presenta una variedad de colores que van desde, amarillo, anaranjado, rojo, marrón (Tabla2).

El color amarillo y anaranjado, se debe principalmente a la presencia de carotenoides como la luteína o la zeaxantina, el color rojo se debe al epóxido de capsantina (proviene de la degradación de la luteína o la zeaxantina) y el color púrpura se debe a las antocianinas (Leidinger, W.,2019) ;(Martínez, D.,2018).

Tabla 2. Características morfológicas (color) de los frutos de Ají Margariteño, según algunos productores que forman parte de la solicitud de IGP.

Productor:	Municipio Gómez (1)	Municipio Antolín del Campo (2)	Municipio Arismendi (3)	Municipio Tubores (4)
Color del Fruto en estado Intermedio. (CFI)	Verde claro a verde oscuro.	Verde claro, verde con amarillo, verde oscuro, marrón.	Verde claro, verde amarillo, verde.	Verde anaranjado y verde, verde rojo.
Color del Fruto Maduro. (CFM)	Amarillo, anaranjado y rojo, salmón claro.	Amarillo, naranja, rojo.	Amarillo, anaranjado, rojo, verde claro.	Rojo, Amarillo. (diferentes tonos)
Tipo de Epidermis del Fruto. (TEF)	Lisa	Lisa	Lisa	Lisa

Fuente: Información recopilada de 4 productores de Ají Margariteño:
1.Somov Sergio, 2. Linares Larry, 3. Salazar Francisco y 4. Latam Walfredo.

Figura 1. Formas y colores del ají margariteño

Peso del Fruto:

El peso medio de los frutos del Ají Margariteño varía entre 13 a 20 gramos cada uno, siendo el estimado de cosecha promedio semanal por cada planta 75 gramos de frutos (maduros o pintones). En condiciones controladas, con buenas prácticas agrícolas, aguas de buena calidad y un adecuado fertirriego, se ha podido lograr una producción promedio semanal, de 200 gramos de frutos/planta (Ing. Agr. Sergio Somov, Manuel Furio, Cultivos Protegidos, C.A. Punta de Mangle, 2005).

B3. Diferencias morfológicas del fruto del Ají Margariteño con respecto a otros frutos de ajíes de Venezuela.

De acuerdo a estudios científicos realizados por Abello, 2016; Quevedo, 2020 y el proyecto Programa de Multiplicación de Semilla para la Seguridad Alimentaria, PMSSA, MAT, FAO, en base a la morfología de diferentes variedades de ajíes *Capsicum chinense Jacq* sembrados en Venezuela, según la clasificación del IPGRI,1995 (International Plant Genetic Resources Institute), las formas más comunes de los ajíes son las siguientes:
(i) acampanulado, (ii) acampanulado y en bloque y (iii) elongado.

Tabla 3. Comparación de las características morfológicas de algunos frutos de Ajíes en Venezuela, de acuerdo a estudios realizados:

Variedad:	Cumanes	Pepón	Llanerón (Lara)	Ají Margariteño (PMSSA)
Forma del Fruto (Quevedo, 2020)	Acampanulado	Acampanulado y bloque	Elongado	Acampanulado
Forma del Fruto (Abello, 2016)	Casi redondo	Acampanulado	Acampanulado	
Arrugamiento del Fruto	Levemente corrugado	Levemente corrugado	Levemente corrugado	Medianamente corrugado
Color del Fruto en estado intermedio	Verde	Verde Claro Morado	Verde Oscuro Morado Oscuro	Verde
Color del Fruto maduro.	Amarillo-limón	Rojo Claro	Rojo Oscuro	Amarillo, anaranjado marrón, blancuzco
Forma del Ápice del Fruto	Romo	Hundido.	Puntiagudo	Variable, hundida, hasta un poco puntiagudo
Tamaño del Fruto	3,5 cm	3,5 cm	6,25 cm	S/I
Longitud del Fruto	4 cm	4/5 cm	4/5 cm	5 cm
Tipo de Epidermis del Fruto	Lisa	Lisa	Lisa	Lisa

Fuente: Abello, M. 2016, Quevedo, 2020 y PMSSA, 2006. Manual de ají Margariteño.

Vale indicar que por ejemplo el Ají Cumanes es reportado como acampanulado en un estudio y casi redondo en otro estudio. Igualmente, el Llanerón ha sido caracterizado como elongado en un estudio y acampanulado en otro, lo que indica la variabilidad de formas de estos frutos (Tabla 3).

Existen algunas diferencias resaltantes entre el Ají Margariteño con respecto a los otros. La forma del fruto del Ají Margariteño es acampanulada como el Cumanes y el Pepón, sin embargo, en muchos casos también se reporta como acampanulado cuadrado, pero nunca alargado.

Con respecto al arrugamiento o plegamientos, el Ají Margariteño se destaca en presentar un mayor número con respecto al resto de los ajíes, aspecto bien particular que lo diferencia de otros.

Por otra parte, la forma de los ápices, en el Ají Margariteño es hundido y adicionalmente puede tener forma de flor, mientras que en el Cumanes el ápice es romo, el pepón hundido, y el Llanerón puntiagudo.

El tamaño del fruto del Ají Margariteño (Tabla 1), es de tamaño mediano, varía entre 4 a 5 cm, mientras que el Cumanes y el Pepón son de menor tamaño y alcanzan hasta 3,5 cm, siendo el Llanerón el que presenta un mayor tamaño del fruto.

B4. Características morfológicas de la planta.

Hojas:

Las hojas de la planta del Ají Margariteño son de tipo simple y lanceoladas con un largo peciolo. En sus axilas emergen las flores y algunos tallos laterales, su base tiende a formar raíces adventicias. La raíz principal es pivotante y alcanza entre 0,7 a 1,2 m.

Las semillas son pocas, aplastadas, retorcidas y lisas de color crema.

Las flores se presentan entre uno, dos, o más en cada nudo, con pedicelos erectos o pendientes en la antesis. Son de color blanco con 5 pétalos, aunque también puede presentarse un mayor número. La flor es de tipo bisexual, principalmente son autógamas, con un grado de alogamia que varía entre el 8 y el 30 %.

La Corola es blanca-verdosa (ocasionalmente blanca o púrpura), sin manchas difusas en la base de los pétalos; los pétalos de la corola usualmente son rectos; cáliz persistente en los frutos maduros, usualmente

con constricción anular en la unión con el pedicelo, venas no prolongadas en dientes (Figura 2).

Figura 2. Flores de Ajíes Margariteño.

B5. Propiedades físicas.

Un análisis fisicoquímico de una muestra de Ají Margariteño, procedente del Municipio Antolín del Campo realizado por la Fundación La Salle de Ciencias Naturales (Estación de Investigaciones Marinas, Dpto. Control de Calidad, Estado Nueva Esparta) de fecha 22.02.2022, a arroja los siguientes resultados:

Tabla 4. Análisis Fisicoquímico de Ají Margariteño Deshidratado.

Ají Margariteño Deshidratado	
pH	4,83
Humedad %	12,01
Grasa % (p/p)	4,02
Ceniza % (p/p)	7,3
Proteína % (p/p)	11,3
Carbohidratos % (p/p)	65,37
Calorías (cal-100gr)	342.86

Fuente: Agropecuaria LV, C.A., Laboratorio Fundación La Salle, NE. 2.022.

El pH del Ají Margariteño es ácido debido a sus ácidos orgánicos que se forman (desde la capsaicina, acido maleico, ácido oxálico, glutámico, málico) y la humedad es de 12,01, lo que significa que una baya resistencia al deterioro ya que presenta poca agua libre. Además, presenta bajo nivel de grasas, y de proteínas, con un alto contenido de carbohidratos que supera el 60%. Esto significa que es una baya que mayormente está compuesta por carbohidratos, acida y con poca cantidad de agua ligada lo que hace que el deterioro de la fruta sea más resistente.

B6. Propiedades Organolépticas

El Ají Margariteño tiene propiedades organolépticas particulares que lo distinguen de otros ajíes de Venezuela, entre las cuales se destacan la intensidad en su olor y la permanencia del sabor.

En base a una prueba organoléptica o cata de ajíes, procedentes de los Municipios Antolín del Campo y Municipio Díaz del Estado Nueva Esparta, realizada por un panel de expertos sensoriales (10 somelier, 1 chef, 1 neuro gastrónomo, 2 consultores en gastronomía y un escritor experto en ají), organizada por el SAPI, conjuntamente con la **Escuela de Somelier de Venezuela**, que presto su asesoría técnica en el proceso.

Las muestras analizadas fueron las siguientes:

Tabla 5. Muestras utilizadas para la evaluación organoléptica.

Productor	Municipio	Color Ajíes
Productor 1	Antolín del Campo	Amarillos
		Rojos
Productor 2	Díaz	Amarillos.
Marca Comercial	Distrito Capital	Rojo

Olores del Ají Margariteño

Los resultados de la cata, muestran que en el ají amarillo de Antolín del Campo predominan los olores frutales (7/10), siendo el olor cítrico (5/10) el más resaltante. Asimismo, se percibe el olor a hierba fresca (4/10) y pimentón (3/10). En el caso del ají amarillo del Municipio Díaz, además de olores frutales (4/10) y cítrico (3/10), resaltan olores florales (4/10) (Tabla 6 y Figura 3).

Los ajíes Margariteños rojos del Municipio Antolín del Campo, presentan mayor olor floral (7/10) con respecto al frutal (5/10), teniendo un olor cítrico (4/10) y olor a pimentón en la misma intensidad (4/10). De los cítricos se detectaron olores a guayaba, parchita y durazno.

Tabla 6. Descriptores de olor para ser evaluados en la cata.

Olores	**Ají Amarillo** Antolín del Campo	**Ají Rojo** Antolín del Campo	**Ají Amarillo** M. Díaz	**Ají Rojo** Marca Comercial
Cítrico	5	4	3	1
Herbáceo	3	2	2	3
Dulce	3	5	3	2
Especies dulce	0	2	0	0
Especies	2	3	0	0
Floral	3	7	4	1
Frutal	7	5	4	2
Leñoso	0	1	0	0
Intensidad	7	9	5	1
Hierbas Fresca	4	0	0	0
Hierbas Seca	1	1	0	0
Sudoroso	2	2	0	0
Pimentón	3	4	1	3

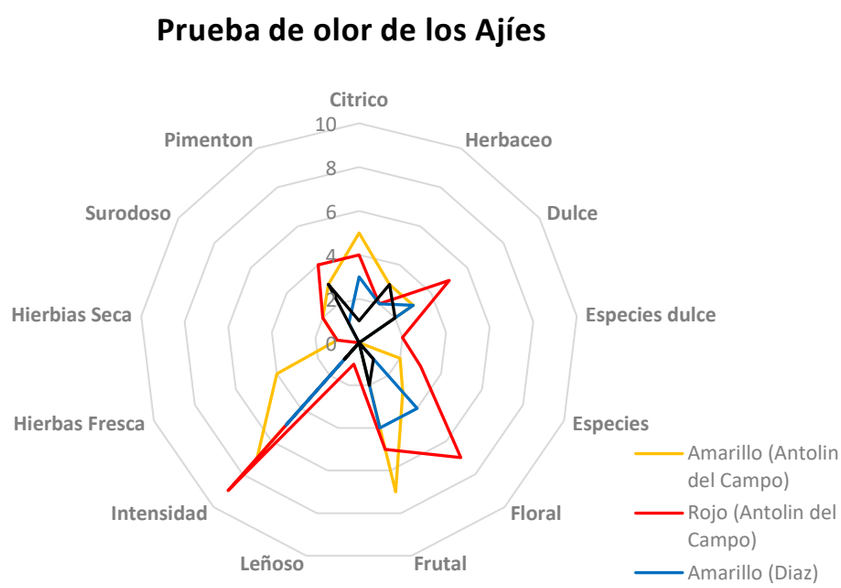


Figura 3. Gráfico Radial de los Ajíes Margariteños.
Escala del 1 al 10 (1 significa sin olor y 10 con mucho olor).

Para el caso del ají cultivado fuera de la Isla de Margarita, es decir, el comercial, se detectó que predominan los olores a pimentón (3/10), herbáceo (3/10), frutal (2/10) y dulce (2/10), con rangos de frutal y dulce por debajo de los ajíes margariteños.

En cuanto a la intensidad del olor en los Ajíes Margariteños es bastante elevado, en comparación con el comercial. El ají amarillo del Municipio Antolín del Campo presenta alto nivel de intensidad (7/10) y el del Municipio Díaz presenta un mediano nivel de intensidad (5/10).
Igualmente, el ají rojo presenta alto nivel de intensidad (9/10). En cambio, el ají comercial la intensidad de olor está muy por debajo de los Ajíes Margariteños.

Tabla 7. Descriptores de sabor para ser evaluados en la cata.

SABOR:	**Ají Amarillo** Antolín del Campo	**Ají Rojo** Antolín del Campo	**Ají Amarillo** M. Díaz	**Ají Rojo** M. Comercial
Ácido	4	3	3	2
Astringente	0	0	0	0
Amargo	0	1	2	0
Dulce	2	1	1	1
Salado	2	1	2	0
Permanencia	8	7	7	3
Intensidad Sabor	8	7	5	2
FRANQUEZA	SI	SI	SI	SI

Entre los descriptores presentados en la Tabla 7 y Figura 4, de sabor de los diferentes ajíes, se incluye a la **franqueza,** que es un término usado en la evaluación sensorial para designar si los olores (frutales, florales, especies) están en consonancia con los sabores. En las muestras analizadas la franqueza salió positiva.

De las 4 muestras evaluadas, los ajíes Margariteños rojos y amarillos presentan sabores ácidos, dulces, salados y muy baja amargura, en comparación con el ají comercial que presentó sabores acido y dulce en menor escala.

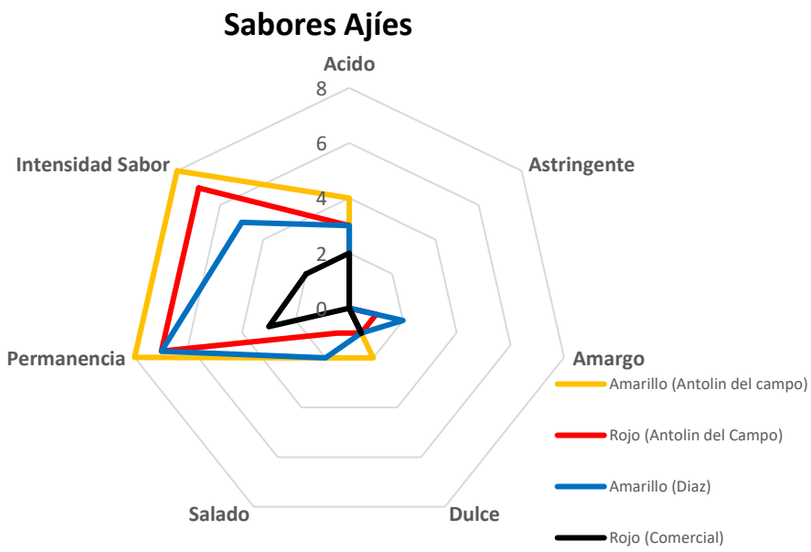


Figura 4. Gráfico Radial sabores ají dulce.
Escala del 1 al 10, donde 1 significa sin sabor y 10 mucho sabor.

Se puede sintetizar que el Ají Margariteño de color amarillo tiene olores frutales con un nivel de intensidad elevado, principalmente de tipo cítrico, y en algunos casos olores de intensidad baja de tipo floral, con cierto olor a hierba y pimentón y presenta un sabor ácido, dulce, salado y con muy poca amargura. Por otra parte, los ajíes rojos presentan un olor floral elevado, con mediano olor frutal, cítrico y a pimentón y sabor mayormente acido y en menor proporción dulce, saldo y amargo. Adicionalmente, la diferencia más resaltante encontrada por los catadores del ají margariteño, con respecto a la muestra no margariteño, es que presentan una alta intensidad de olor y alta permanencia en boca.

La intensidad de olor y sabor del ají Margariteño es una gran característica. En cuanto a permanencia de sabor los ajíes de la isla presentan una intensidad de (8/10), ají amarillo y rojo (7/10) de Antolín del Campo, seguido del ají del Municipio Díaz (5/10) en comparación con el ají comercial con intensidad de (2/10).
En cuanto a la permanencia del olor de los Ajíes Margariteños van desde 7 a 8, superando al ají comercial con permanencia de (3/10).

Pungencia del Fruto.

El ají es la única planta que produce el N-(4 hidroxi-3- metoxibencil)-8-metil-6-nonenamida, es decir, la conocida capsaicina, un alcaloide responsable del picor y ardor.

La pungencia del Ají Margariteño, ha sido medida en la cata realizada con la **Escuela de Somelier de Venezuela,** en la cual se consideró el sabor, la duración, la intensidad de la pungencia y por último la ubicación del picor en la boca. Para ello se utilizó una escala hedónica de 8 puntos, que se describen a continuación:

Tabla 8. Escala hedónica utilizada para medir la pungencia.

Descriptor	Intensidad	Duración	Pungencia
Nada	0	0	0
Baja	2	2	2
Media	4	4	4
Media alta	6	6	6
Alta	8	8	8

Los resultados de la cata (promedio de 10 catadores) sobre la pungencia de los Ajíes Margariteños en comparación con el ají comercial, muestran sabores pungentes que van desde 2 hasta 5.

Tabla 9. Resultado de la cata en cuanto al descriptor pungencia.

	Ají Amarillo Antolín del Campo	**Ají Rojo** Antolín del Campo	**Ají Amarillo** M. Díaz	**Ají Rojo** Marca Comercial
Duración	4	5	6	2
Intensidad	5	5	5	2
Sabor Pungente	4	5	5	2
Ubicación en boca	Empieza en la punta y termina retro nasal	Punta y toda la boca	Punta y termina retronasal	Punta

La duración en boca, va de media a media alta y una intensidad alrededor de media alta, en comparación con el ají comercial que presenta intensidad, sabor y duración bajos. Por otra parte, la ubicación del picor en la boca en los ajíes margariteños no solo fue en la punta de la lengua, sino en toda la boca terminando en la parte posterior de la garganta (retronasal).

Las tres muestras de Ajíes Margariteños presentan la misma intensidad, en cuanto a duración y sabor en boca. El ají del Municipio Antolín del Campo presenta valores de media (4) en comparación con el resto, lo que quiere decir que es un poquito menos pungente.

C. Zona Geográfica.

Fuente: Mapa estado Nueva Esparta. Instituto geográfico de Venezuela Simon Bolivar.

C.1-Delimitación Geográfica.

La zona geográfica delimitada para la Indicación Geográfica del Ají Margariteño, abarca los Municipios Antolín del Campo, Arismendi, Diaz, García, Gómez, Maneiro, Península de Macaneo y Tubores, ubicados en la Isla de Margarita, que cuenta con un total de 1.071 km^2, y está ubicada en el estado Nueva Esparta.

Esta isla está localizada aproximadamente entre las coordenadas: 11° 10' 47.26" N y 63° 52' 47.77" W (el extremo norte, ubicado en Cabo Negro, Municipio Antolín del Campo); 10º 51’ 42,83” N y 64º 3’ 51,97” W (el extremo sur, ubicado en Punta de Mangle, Municipio Tubores); 10° 59' 47.26" N y 63° 46' 36.71" W (el extremo este, ubicado en punta Ballena, Municipio Maneiro); 10° 58' 20.84" N y 64° 24' 30.33" W (el extremo oeste, ubicado en Punta Arenas, Municipio Península de Macanao), que es su eje mayor orientado en el sentido Este-Oeste.

Relieve:

El relieve de la Isla de Margarita, se caracteriza por está conformada por dos grandes conjuntos fisiográficos o núcleos de relieve: un sector oriental, el más extenso, con 741 Km² y, un sector occidental conformado por la Península de Macanao, de 330 Km², para una extensión total de 1.071 Km². Son en lo esencial paisajes insulares a los que los une un istmo arenoso que se localiza dentro del Parque Nacional Laguna La Restinga, constituido por dos barras litorales que encierran el espejo de agua de la singular y extensa laguna.

La isla de Margarita está integrada por dos sectores montañosos. La sección de Margarita Oriental se inicia en Manzanillo, en Cabo Negro, tomando la dirección de Norte a Sur, con una longitud de 26 km2. Sus alturas principales son la serranía del Copey, cuya máxima altura es el Cerro El Copey, con 952 m de altitud, el más alto de toda la isla. Entre esta serranía y el mar, se eleva una segunda fila en la que se encuentran los cerros Guayamurí (605 m) y Matasiete (657 m). La sección de la península de Macanao se conoce con el nombre de Cerros de Macanao. Forma una fila que se orienta de este a oeste. Sus alturas principales son el cerro San Francisco (740 m), cerro Corcovado, El Cedral y Guarataro. El plano costero no sobrepasa las alturas a los 100 m, este presenta una doble pendiente entre los 2 y 3 % representada por un plano inclinado hacia la laguna de la Restinga y otra pendiente entre los 3 y 5 %, representada por un plano inclinado hacia el Suroeste.

En las unidades de relieve montañoso o serrano, las pendientes son fuertes, frecuentemente superiores a 45% hacia las cimas, con vertientes casi rectilíneas en algunos casos, MARNR, (1994) lo cual dificulta su cultivo, pero estas áreas montañosas son captadoras de aguas de tipo orográficas que alimentan los acuíferos subterráneos.

Las demás unidades de relieve están conformadas por la planicie aluvial y colinas bajas con posibilidades de ser cultivadas.
El conjunto de colinas son formaciones donde dominan las rocas ígneas y sedimentarias metamorfizadas, plegadas, a excepción de las colinas cercanas a Pampatar cuyo sustrato es de rocas sedimentarias terciarias. Estas colinas pueden constituir macizos relativamente extensos y redondeados como los ubicados entre los centros poblados de Los Robles y La Asunción y los que se presentan al noreste de Macanao; o relieves aislados en las cercanías de Juan griego, cuyas altitudes escasamente sobrepasan los 250 msnm.
Esta diferencia de relieves hace que el ají Margariteño que se siembra en estas zonas, tenga características particulares e incluso algunas diferencias (microclimas).

En el Municipio Tubores es un lugar bastante plano y desértico, en el municipio Arismendi, encontramos siembras de ají tanto en la Sierra, en la montaña del Cerro Copey, como en zonas cercanas al mar. Así mismo en Antolín del Campo encontramos zonas montañosas y planas. Estas diferencias de relieve permiten que el ají se haya adaptado a diferentes condiciones, manteniendo algunas diferencias en cuanto al grosor del fruto y algunas propiedades organolépticas.

C.3.-Clima.

La isla tiene un clima altamente afectado por la altura, nivel del mar, las condiciones oceánicas, los vientos alisios y los centros de presión, que tienen una influencia directa en los cultivos de ají. La presencia de los dos bloques montañosos actúa como factor de variabilidad. La temperatura es cálida y constante a lo largo del año, con un promedio anual de 27 ºC, que varía en la medida que asciende en altura hacia la serranía, en un promedio de 0.6 grados centígrados por cada 100 metros de desnivel, llegando hasta 37°C en agosto y 12°C en un diciembre fresco.

La humedad relativa entre 73 % y 81 %, los vientos predominantes con dirección este-noreste, con velocidad promedio de 6.1 km/h y la insolación es elevada, con una evapotranspiración potencial oscila entre 1.600 y1.800 mm., lo que determina un clima de tipo semiárido en casi toda la isla (Salcedo,2007).

Presenta un régimen de precipitación bimodal (cuatripartito) con dos períodos secos (febrero a mayo, y septiembre a octubre) alternando con dos periodos lluviosos (de junio a agosto y de diciembre a febrero). La zona de mayor precipitación es el bloque montañoso oriental, aunque con grandes variaciones, los registros oscilan entre 400 y 700 mm anuales. En la península de Macanao, a pesar de las montañas, la precipitación es menor debido a la acción de los vientos alisios (entre 300 y 500 mm anuales).

Esta temperatura cálida en el día y la noche, la insolación elevada, la humedad relativa alta la alternancia de lluvias y sequía, son elementos importantes que le aportan características particulares al ají.

C.4-Suelos.

La Isla de Margarita, localizada en el Caribe al noreste de Venezuela, presenta una diversidad de suelos que reflejan una historia geológica y ambiental compleja. Estos suelos se han formado debido a una combinación de procesos de adición, pérdida o transposición de materiales. Estos procesos son especialmente activos en zonas de aridez y donde la vegetación es escasa. A primera vista, estos suelos pueden parecer delgados y poco desarrollados, pero han sido modelados por una variedad de factores naturales y humanos. La erosión, acelerada por actividades como el sobrepastoreo y la deforestación llevada a cabo para habilitar tierras para la agricultura, es uno de los principales problemas que enfrentan estos suelos. A esto se suman las oscilaciones históricas del nivel del mar, que han influenciado la conformación de los suelos costeros.

Sin embargo, en los valles de Margarita, la historia es diferente. Estas áreas albergan suelos ricos y bien desarrollados, a menudo dotados de una capa orgánica sustancial. Están protegidos de la erosión, en gran medida gracias a una densa cobertura vegetal. Aunque estas tierras son ideales para la agricultura, representan solo una pequeña proporción del total de la isla. En las áreas de piedemonte, se observan suelos formados a partir de conos de deyección y materiales coluviales, que son característicos de zonas donde el relieve es pronunciado. Estos suelos, con su alta proporción de piedras, contrastan con las llanuras más fértiles, ofreciendo un testimonio del rico tapiz geológico de la isla.

Se estima que en la Isla de Margarita existe una superficie de 47.190 Ha aproximadamente, según las estimaciones de COPLANARH (1974b), siendo tierras con posibilidades de algún tipo de desarrollo agrícola, con o sin riego, definiendo tierras de clase I a VII.

Las características generales de los suelos de la zona geográfica delimitada para la indicación geográfica, se resumen a continuación:

Tabla 10. Las características generales de los suelos Agrícolas de la isla de Margarita.

MUNICIPIO/REGION	PERFIL DEL SUELO	TEXTURA DEL SUELO	ACIDEZ DEL SUELO	CARBONO ORGANICO
ANTOLIN DEL CAMPO / VALLE DE PARAGUACHI	NVE-01	Franco arcilloso arenoso hasta 23 cm, luego areno francoso y arenoso hasta 75 cm y posteriormente franco arcilloso arenoso.	Ligeramente alcalino hasta 75 cm (ph en agua 1:1 7,2-7,8) y alcalino en el subsuelo (ph en egua 1:1 7,3-8,2)	Medio en la parte superior del suelo y progresivamente muy bajo y bajo, para nuevamente alcanzar valores medios en el subsuelo
ARISMENMDI / VALLE DE LA ASUNCION	NVE-02	Areno francoso en los primeros 10 cm de profundidad, luego arenoso hasta 160 cm y franco arcillo limoso en profundidad.	Ligeramente alcalino en el primer horizonte (ph en agua 1:1 7,6) y alcalino entre 10 - 160 cm. (ph en agua 1:1 8,1-8,2).	Contenido medio en el horizonte superior, el cuel se reduce progresivamente con la profundidad.
ARISMENMDI / MACIZO DE SAN JUAN	NVE-03	Franco limoso gravoso entre 0-18 cm, franco muy pedregoso y gravoso entre 18-32 cm, franco arcilloso muy gravoso y prdregoso hasta 95 cm.	ligeramente acido en los 18 cm. superiores (ph en agua 1:1 5,6) y luegro neutro en el resto del perfil.	Valores altos hasta 47 cmde profundidad (4,04 - 2,59 %) el cual se reduce hasta alcanzar valores medios en el resto del perfil.
DIAZ / VALLE DE SAN JUAN BAUTISTA	NVE-04	Franca en los 50 cm superiores del suelo, luego franco arenosa hasta 120 cm y arcillosa a partir de esa profundidad.	Neutro entre 0-83 cm de profundidad (ph en agua 1:1 comprendido entre 6,7 -7,6) y alcalinos entre dicha profundidad y 180 cm. (ph en agua 1:1 8,01 y 9).	Valores medios hasta 49 cm. (1,3 - 1,05 %) y posteriormente disminucion progresiva e irregular con la profundidad. (0,82%-0,49% - 0,84-0,55%).
GOMEZ / VALLE DE PEDRO GONZALEZ	NVE-05	Franco arenoso hasta 25cm. Linea de piedras embebida de matriz arenosa entre 25-35 cm de profundidad, franco arenoso entre 40 - 63% y luego areno francoso hasta 190 cm de profundidad.	Neutro entre 0 - 150 cm de profundidad y a partir de alli ligeramente neutro (7,60 -7,70) .	Valores bajos en todo el perfil, cercanos a 1% en los horizontes superiores y ruptura en la tendencia de la curva a los 35cm, 63 y 75cm de profundidad.

Fuente: Torres, S et al. Colección de suelos agrícolas de referencia del estado Nueva Esparta (Isla de Margarita). Maracay junio 2004.

En general los suelos de Margarita son bien drenados, o excesivamente drenados dependiendo de la topografía, de la forma de terreno y de la textura de los mismos, del tipo franca, franco arcillosas, o franco arcilloso arenosas, sobre arenosas y areno francosas. Algunos suelos contienen ligera pedregosidad superficial, o a cierta profundidad en el perfil del suelo. Esta característica de amplio drenaje también aporta particularidades al cultivo del ají en la zona.

La fertilidad natural de los suelos es en general moderada, o moderada a baja, dependiendo del grado de desarrollo patogenético y del uso de fertilizantes, si son tierras labradas. Las condiciones físicas son buenas, salvo en aquellos muy afectados por el sodio.

La mayor parte del área de influencia de las tierras a baja altitud (menor de 300 msnm) y de uso agrícola, presentan suelos que están secos la mayor parte del año, por lo cual estos se clasifican por su régimen de humedad, como del tipo “Arídico” y aplicando la Taxonomía de Suelos Americana (1998) se puede catalogar en el orden “Aridisol”. Excepciones suceden bajo la influencia de los suelos montañosos con mayor altitud (mayor de 400 msnm), como en el Cerro Copey, que presentan suelos que están húmedos por un lapso de tiempo considerable en el año, por causa del efecto de la presencia de lluvias más regulares de tipo orográficas.

Otra particularidad en las tierras margariteñas es el comportamiento de la temperatura del suelo, que influenciado por el clima y según las características propias del material que lo componen, presentan una temperatura promedio anual mayor de los 22°C a profundidades de 50 cm, y presentando un diferencial menor de 5°C, entre los valores medios anuales del trimestre más cálido y el trimestre más fresco.

D-. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

El Consejo regulador de ají margariteño como órgano rector de la IGP, deberá garantizar la creación de un banco comunitario o individual de semillas para mantener a largo plazo las características organolépticas, así como de vigilar que no existan cruces con otras variedades de ajíes traídos de tierra firme.

Debe existir un registro de productores que son los que tendrán el aval de la IGP, donde se documentara el origen, procedencia semillas, cultivos vecinos, destino producto.

Para garantizar la autenticidad de los productos amparados por la IGP, tendrán que emitir un sello de la IGP para la movilización de los productos.

Cada productor deberá tener un código propio para identificar su producto en el etiquetado, de esta manera se tendrá un control en la cadena de abastecimiento hasta el consumidor en caso de algún defecto o problema de calidad del producto.

Procurar a través de los medios de comunicación la difusión y protección del Ají Margariteño, sus características, sus cualidades.

Mantener Jornadas de capacitación sobre la producción del Ají Margariteño, así como mantener ferias, concursos, catas.

Vincular los centros de investigación regional para el mantenimiento, mejoramiento y vacíos de investigación de los sistemas de producción del Ají Margariteño.

E-. Sobre el Proceso.

E.1-Selección de la Semilla.

La propagación del ají se deberá realizar mediante una cuidadosa selección de las semillas. Conviene efectuar la siembra inmediatamente o al poco tiempo de extraídas las semillas del fruto, de otro modo se corre el riesgo de disminuir el porcentaje de germinación y se alargará el tiempo de brotación en semillero, en el caso de que se deseen guardar las semillas. Se deshidratarán las semillas en sombra, a temperatura ambiente, unos 3 a 7 días y luego, se procede a refrigerar en un envase hermético.

En un ensayo realizado por el Ing. Sergio Somov, en julio del 2.016, se pudo determinar que de un kilogramo de frutas se obtuvieron, aproximadamente, 17 gramos de semillas sin secar. Este ensayo fue realizado en la época más calurosa del año y en un cultivo afectado durante su desarrollo por la falta de agua, lo que obviamente afecta una adecuada polinización y el número de semillas en la fruta. Sirvan estas cifras como guía para indicar el menor número de semillas que pueden obtenerse bajo condiciones adversas.

En otro ensayo realizado en marzo 2.017, se extrajeron 32 gr de semilla frescas de un kilogramo de frutos, las cuales se colectaron de un cultivo que no padeció por falta de agua y el clima era favorable para una adecuada polinización. De estas experiencias se determinó que un kilogramo de fruta fresca se puede obtener aproximadamente entre 1.800 a 3.200 semillas dependiendo de las condiciones ambientales y culturales del cultivo.

Las semillas deben ser seleccionadas de plantas vigorosas con abundantes ramas, hojas, flores, raíces y frutos. Las hojas deben cubrir bien los frutos, es decir, la planta deber ser "buena madre" y proteger los frutos de la radiación solar directa. Identificar y marcar en el campo las plantas seleccionadas.

Debe asegurarse que las plantas elegidas se encuentren libres de virus, insectos y/o enfermedades. Seleccionar los mejores frutos maduros, preferiblemente los primeros (iniciales), debido a que su cruzamiento entre planta es más bajo en las primeras etapas del cultivo y así se obtienen semillas más fieles a las características de la planta seleccionada.

Es fundamental y muy importante probar todos los frutos de los cuales se van a extraer las semillas, desechando aquellos que sean algo más picantes de lo que debería contener normalmente el ají margariteño, para evitar perjudicar la plantación, su calidad y producción.

Unas pocas plantas que puedan presentar un mayor contenido de pungencia (picante), perjudican el cultivo, a causa de la polinización cruzada realizada por el viento y/o insectos, transfiriendo esta característica dominante, al resto de la plantación, incurriendo en pérdidas en la calidad y valor de la producción. Al seleccionar las semillas, debe considerarse que se recomienda sembrar el 70% del ají margariteño de color rojo y el 30% del ají, color amarillo, justificado por las preferencias de los consumidores, escrutinio realizado en los mercados y cocineros locales, (Somov, entrevista Octubre, 2023).

E.2- Vivero o Semillero.

Una vez seleccionadas las semillas, la germinación ocurre de 9 a 14 días después de la siembra, encontrándose listas para el trasplante entre los 40 a 60 días. Luego del trasplante la primera cosecha ocurre entre los 75 a 90 días. Su crecimiento es indeterminado, corresponde a un arbusto que puede mantenerse en producción durante varios años, sin embargo, en las siembras comerciales se renueva la plantación tan pronto empieza a bajar la calidad del fruto. Los frutos inicialmente son grandes y de muy buena calidad, a medida que la planta ramifica los frutos van disminuyendo en tamaño, a causa del incremento del número de ramas en un mismo pie, con ramas que presentan un grosor cada vez más delgado y frágil.

El semillero debe recibir buena iluminación, estar protegido de la acción de los vientos y estar fuera del alcance de alimañas e insectos.

El substrato utilizado debe tener buena retención de humedad, generosa aireación y suficiente contenido de nutrientes (materia orgánica), para garantizar un buen desarrollo.

E.3-Siembra.

Existen diferentes formas de siembra dependiendo de las condiciones topográficas y edáficas del terreno.

La distancia usual de siembra entre hileras simples varía entre 1,2 y 2,0 metros y la distancia entre plantas de 0,5 a 1,0 metro.

Cuando se usa riego por goteo se puede realizar la siembra a doble hilera, siendo la distancia entre dos dobles hileras de 1,4 a 1,8 metros, la distancia entre las hileras doble es de 0,8 metros y entre planta 0,6 metros, sembrado a tresbolillo, utilizando cinta de goteo de 0,3 o 0,2 m entre goteros.

De esta manera, es posible realizar todas las labores necesarias dentro del cultivo y se disminuye el número de calles a limpiar, basado en que las hileras dobles al cerrarse impiden el paso de luz, lográndose el control del desarrollo de las malezas dentro de las hileras dobles.

Debido a las limitaciones del suelo para el cultivo del ají que se puedan presentar, como el exceso de salinidad, deficiencia de drenaje y abundancia de piedras, es posible sembrar acondicionando canteros, o utilizando bolsas de polietileno de 30 x 50 cm., suministrándose el agua y los nutrientes a través de goteros

individuales, según los requerimientos hídricos y nutricionales que las plantas requieran, es ideal el uso de abonos orgánicos en la fertilización de las plantas ya que la meta debe ser una producción sostenible, sustentable y que dañe lo menos posible nuestro medio ambiente.

El Ají Margariteño también puede ser sembrado asociado con otros cultivos, tales como tomate margariteño, parchita, lechosa, guayaba, otros frutales, aprovechando las labores de riego, fertilización, fumigación y control de malezas del cultivo del ají. Sin embargo, nunca debe sembrarse cerca del pimentón o de ají picante.

E.4-Manejo del Cultivo.

E.4.1-Riego.

La red hidrográfica de la Isla de Margarita está constituida en lo fundamental por ríos de poco caudal, de régimen no permanente y por las aguas subterráneas.

El suministro de agua potable se hace a través de sistemas ubicados en tierra firme, a través de tuberías submarinas procedente de fuentes de abastecimiento de los embalses Turimiquire y Clavellinos.

Los requerimientos hídricos adecuados para el cultivo son aproximadamente de 600 a 1.200 mm de agua. En algunas zonas de dos a tres riegos semanales son suficientes para lograr un buen crecimiento de la planta y una adecuada fructificación. El riego puede ser por aspersión, por goteo, Y el riego por gravedad en surcos paralelos.

En el Edo. Nueva Esparta, debido a la poca disponibilidad de agua para el riego, se recurre al riego por goteo con la aplicación simultánea de diversos nutrientes necesarios para el crecimiento y desarrollo de las plantas (fertirriego)

E.4.2-Fertilización.

El ají responde de manera generosa a los aportes de abonos orgánicos madurados, por lo cual se recomienda incorporar al suelo desde el mismo momento del trasplante. Cuando se recurre al riego por goteo, se puede realizar la aplicación simultáneamente de diversos nutrientes, necesarios para el crecimiento y desarrollo de las plantas.

La fertilización química depende de la concentración de nutrientes en el suelo y el contenido de sales en el agua de riego. Sin embargo, es práctica común añadir algunos gramos por planta de suplemento nutricional de alguna fórmula completa, como, por ejemplo, 15-15-15; 12-24-12, u otra, que contenga NPK, más micronutrientes, pudiéndose complementar las demandas nutricionales adicionales, según las deficiencias que señale el análisis de suelo y etapa fisiológica del cultivo, o los síntomas y signos que se observen en las plantas.

Quince días después del trasplante, se sugieren aplicaciones mensuales con fertilizantes foliares a base de calcio, boro, magnesio y azufre.

E.4.3- Control de Plagas y Enfermedades.

Son frecuentes los daños en el fruto como producto del ataque de insectos y de aves, los cuales perforan el fruto en la base del pedúnculo permitiendo la penetración de agua, hongos que pudren y aceleran su caída. Las principales enfermedades del ají son causadas por diversos hongos y virus. Por otra parte, son frecuentes los ataques provocados por ácaros, áfidos (pulgones), mosca blanca, gusanos y trips, principalmente.

Tachinamo (1981) citado por Benavides (1995) señala como enfermedades de importancia económica en ají, la marchitez producida por el Fusarium oxysporum y los daños causados por el virus T.E.V

El control de malezas se realiza principalmente de forma manual o con la utilización de herramientas como la escardilla, machete etc., sin embargo, también se usan en menor medida los herbicidas (químicos) de bajo impacto para evitar a contaminación ambiental.

E.5-Cosecha y Postcosecha.

Normalmente se obtienen producciones promedio semanales de 75 gramos de fruto/planta (frutos maduros o pintones) en suelos levemente salinos y de baja fertilidad, regados con aguas ligeramente salobres. En condiciones controladas, Y aguas de buena calidad y fertirriego, se ha podido lograr una producción promedio semanal, de 200 gramos de fruto/planta (Ing. Sergio Somov, Manuel Furio, Punta de Mangle, 2005)

Normalmente el Ají Margariteño se cosecha 2 veces por semana, el fruto debe retirarse manualmente y con cuidado para no arrancar o dañar ramas, hojas, flores, o frutos, que no estén en el punto de madurez adecuado. Se toma el fruto por el pedúnculo y éste se deja, unido al mismo para su mejor conservación. Si se desea un ají verde, el lapso de cosecha es de una semana, o cada 10 días, según el grado de disponibilidad de frutos en el cultivo.

El horario de recolección más recomendado es entre 6:00 a 10:00 am para aprovechar el clima fresco de la mañana. En horas de la tarde puede recolectarse en un horario estimado entre las 3:30 a 6:30 pm.

Una vez cosechado el ají, se puede transportar en cestas con capacidad de 10 o 15 kg aproximadamente y mantener en buenas condiciones a temperatura ambiente por pocos días. Sin embargo, la refrigeración permite alargar la vida útil de los frutos por más de 30 días, si son empacados en envases plásticos para que no se deshidraten, manteniéndose en perfecto estado, considerando temperaturas entre 6 y 15 ºC.

El modelo de empaquetado del Ají margariteño va a depender de su demanda o tipo de empleo.

F.1 Vínculo con el Medio.

El ají Margariteño es producto de un proceso de adaptación a los ecosistemas y microclimas existentes en la isla, que han logrado domesticarlo a través de una selección y preservación de las semillas que los agricultores locales han mantenido en el tiempo y que muchos de ellos con una tradición de más de 70 años de actividad.

Según Abello, A. (2016) que estudió la caracterización agro morfológica de ají dulce en Venezuela en base a materiales que han sido originarios de la zona en la cual se desarrollan y que además no han sido introducidas desde otros lugares del país, las características genotípicas y fenotípicas del ají, son consecuencia de las condiciones ambientales típicas de la zona en la cual dicho material se desarrolla.

Con respecto a los vínculos del ají Margariteño que van a influir en los colores, el gusto, aroma y las formas particulares, por un lado la localización geográfica de la isla situada a una latitud cercana a la línea ecuatorial, enclavada en el trópico, en su condición de insularidad, ubicada del lado Sur del Mar Caribe, donde sus aguas con temperaturas cálidas van a influir directamente en el clima, debido a que el sol va calentando durante el día el volumen de agua que circunda la isla y que en la noche lo irradia como energía calórica que se intercambia con la atmósfera, creando microclimas particulares, donde el diferencial térmico entre el día y la noche es escaso, manteniendo las noches cálidas.

El suelo es de origen calcáreo con algo de salinidad, debido a que, alguna vez, todo fue mar, cuando surgieron las primeras formaciones en el escudo guayanés, hasta que se surgió el mar Caribe y emergieron las costas actuales, aportando elementos importantes que se disuelven con el agua, para formar una solución salina que llega al área radicular y que influye con el aporte de las sales que la componen, entre las que se destacan el Sodio, Magnesio y Calcio, entre muchos otros.

Los vientos, sin importar su dirección y por su cercanía al mar, van a incorporar al interior de la Isla, variados tipos de compuestos químicos provenientes del mar, actuando como núcleos de condensación, al tiempo que desde la atmósfera también llegan elementos minerales y moléculas orgánicas, que intervienen en la dinámica química de los suelos y de las aguas.

Las condiciones climáticas tales como la humedad relativa que se mantiene estable todo el año y que favorece a la fertilización cruzada del ají, la precipitación, la temperatura, la incidencia en intensidad solar, los cielos despejados, inducen a la formación y proporción de los componentes que caracterizan su sabor y aroma, permitiendo, además, el desarrollo de su potencial genético, resultado de la domesticación del Ají Margariteño.

La selección de las semillas ha garantizado poder conservar el material genético a través de los años, manteniendo sus características organolépticas.

F.2-Historia.

A pesar de que el ají no es oriundo de Venezuela, este fue cultivado y consumido desde la época precolombina, utilizándose como un condimento para darle sabor a sus comidas. El género Capsicum presenta dos orígenes geográficos diferentes, una en las regiones tropicales y subtropicales de Meso América (México) y la otra en el área Andino Central, correspondiente a los países de Bolivia y Perú, donde se han desarrollado cultivares como C. chinense (Mendoza, 2006). La siembra y reproducción de ese ají se inició aproximadamente hace 7.000 años y llego a la isla de Margarita aproximadamente unos 5.000 años en las exploraciones hacia el norte de Suramérica.

El conocido periodista experto en gastronomía, Miro Popic, escribió que esta especie de la familia de las solanáceas, como lo es el Ají Margariteño, llegó a Oriente en la etapa precolombina, por la etnia de los taínos.

Estas semillas originarias arriban a suelo margariteño, pero vienen adaptadas a las tierras fértiles propias de las faldas de los Andes, con un clima más fresco de día, con presencia de alta nubosidad y temperaturas más bajas de noche, con suficiente precipitación durante gran parte del año y recibiendo suplemento de aguas sin sales, para cuando el riego es exigido.

Llegan a una isla caribeña con un clima distinto, de tipo árido, en donde las precipitaciones son escasas, las aguas de los pozos son salobres, las temperaturas son más altas, calor de día y calor de noche, poca nubosidad, suelos ligeramente calcáreos y vientos desecantes de manera importante en algunas épocas del año.

El ingeniero Somov, de acuerdo con entrevista realizada (enero, 2024) indica que existen dos aspectos importantes que hacen al ají margariteño especial: la primera es que el ají ha sido significativo en diferentes culturas en las que se usaba en cultos, en artesanías, y como moneda de intercambio, entre otras cosas, difundiéndose de sociedad en sociedad, de sitio en sitio, hasta llegar al Caribe y a la isla de Margarita. En muchas culturas mantuvieron el ají picante, pero nuestros ancestros lo domesticaron (como se dice en agronomía) haciendo cruces, rechazando los más picantes suavizando su sabor, seleccionando las semillas, convirtiéndose en “Una herencia resguardada”. Lo segundo es que sobrevivió y se adaptó al medio ambiente, donde recibía viento, y el suelo era árido y salino, había escasas lluvias, y el riego se realizaba con aguas salobres, condiciones difíciles de superar si la variedad de cultivo no tiene la capacidad de adaptabilidad, sin embargo, el ajo se adaptó a estas condiciones. Es por ello que, si este ají se lleva a otras zonas, la intensidad de aroma y sabor son inferiores. Por eso es único en el mundo, con su peculiar sabor que no lo tiene ninguno de sus semejantes y dependiendo de su color, más sabor entrega”.

La premisa más importante para la sobrevivencia de las especies, es la capacidad de adaptación a los factores del ambiente (Selección Natural). En este caso la variación derivó de diferentes flancos, todos a un mismo tiempo y de manera ingrata, por las condiciones de aridez propias de la Isla.

Sin embargo, estas plantas fueron capaces de adaptarse fisiológicamente a las condiciones del ambiente y en la actualidad los ajíes cultivados en estas tierras crecen con ayuda del hombre, (por supuesto como sucede con la mayoría de las plantas domesticadas), de manera extraordinaria bajo el clima margariteño, en contraposición al de su origen.

Durante el cultivo de los ajíes tributados, el hombre fue seleccionando las semillas de aquellas plantas que mejor se desarrollaban y adaptaban a estas nuevas condiciones y climas locales. Su preferencia invariablemente iba dirigida a su capacidad de producción y satisfacción organoléptica, (Selección Andrógena).

Cabe destacar que el factor humano a través de muchas generaciones ha sido muy importante. Los nativos de margarita admiraron este fruto hasta hacerlo propio, influenciando con su selección desde el nivel de pungencia, hasta el gusto que los gratificaba. Cultivo tras cultivo, la selección que hicieron estos héroes anónimos, resultó en un ají único en sus características, y que hoy conocemos como “Ají Margariteño”.

La dieta del margariteño de esas épocas, siendo pescador, indudablemente provenía principalmente del mar, peces y mariscos, crudos o cocidos, asados o en sopas, combinados con “chaco” o batata, maíz, yuca, casabe, ocumo, quimbombó, topocho y variadas frutas, lo cual como es comprensible determino el rechazo por un ají altamente pungente, ya que no se quería renunciar al gusto sutil de los alimentos que consumía por costumbre. Es precisamente ésta dieta la que determina en el campo, la selección del ají, al renovar la siembra.

Estos anónimos agricultores, seleccionaron semillas de aquellas plantas que, por condiciones intrínsecas de adaptación, se desarrollaban más frondosas, lo cual incidía en la producción y la protección de sus frutos. Elegían los frutos más grandes, mejor formados, con los colores más variados y atractivos, pero sobre todo y principalmente, escogiendo aquellos frutos que tuvieran el mayor gusto y aroma, con un ligero toque suave de pungencia, que fuera más una caricia, aspirando lograr estimular las papilas gustativas de los convidados.

La comunicación entre el agricultor (productor primario), con el cocinero (productor secundario) con respecto al ají era directa. El cocinero o cocinera, ama de casa, madre, esposa, hermana, vecina, comentaban sobre “aquella fruta”, aromática, gustosa y, sobre todo, no tan picante, lo siguiente: “Me gusta roja, para algunos platos, amarillos para otros y verde para la sopa”, aun se oye cuando lo solicitan. Mientras en otras partes del mundo se expandió y acogió el ají “caliente”, con contenido picante variable, en Margarita, por el contrario, se determinó y especificó el ají “no caliente”, sin casi nada de pungencia, pero con mucho aroma y sabor. Lo cual hace tan original y excepcional este ají margariteño. El cual nunca debe de llamarse “dulce”, ya que este calificativo se utiliza para indicar que el ají Margariteño contiene poca capsaicina y si incluye, lo presenta de manera somera.

F.3-Reputación.

El ají dulce venezolano es un gran resaltador de sabores que es utilizado no como una hortaliza sino como condimento (especie) y ornamento, en la cocina venezolana y su uso depende de la región geográfica y del plato a preparar.

El historiador, cronista, investigador, Verni Salazar comenta que el ají en la cocina neoespartana existe desde la época de los guaiqueríes y se las ingenió para cocinar con lo que tenía a su alcance y el ají se hizo imprescindible en cada patio o solar, y en huertas o conucos a menor escala.

El ají de margarita se fue haciendo famoso cuando sus lugareños empezaron a emigrar a tierra firme y se daban cuenta que a pesar que se llevaban las semillas y lo sembraban fuera de la isla, el ají obtenido no tenía el sabor de su memoria gustativa (Salazar, V.,2024).

Con la implementación del Puerto Libre y el arribo de una gran masa turística, tomó un gran auge la gastronomía en el lugar y el Ají Margariteño salió de los patios y huertos de las familias y se empezó a sembrar a escala comercial.

El movimiento de Margarita Gastronómica como colectivo de cocineros, cultores, portadores de tradición, emprendedores, cronistas, investigadores, especialistas, productores, agricultores, practicantes de la cocina margariteña, ha impulsado las tradiciones gastronómicas margariteñas y la cultura margariteña, para lo cual ha realizado una serie de eventos para promocionar el uso de este ají:

- Durante el 2012 al 2014 se realizó la ruta del ají Margariteño con visitas a las haciendas Paraguaichoa y finca el Tanque, actividad en la que los participantes conocían como es el trabajo de tierra que involucra la siembra, tratamiento, cosecha y distribución del ají margariteño», afirman los organizadores. En cada lugar se realizaron degustaciones de platillos elaborados con ají, incluso en una de ellas en armonía con el ron. La ruta finaliza en el pueblo de Pedro González con una comida en La Casa de Esther, con una degustación de platos insulares con ají Margariteño.

- El 24 de agosto de 2019, se celebró en el Hotel Unik, el primer salón del ají Margariteño. contó con presencia de productores, cocineros, emprendedores, aliados y el público en general que siente atractivo apego a este rubro. Fernando Escorcia presidente de Margarita Gastronómica resaltó: “Solamente aquí bajo estas condiciones, con este suelo, el clima, el agua y este sol se puede

producir con todas sus cualidades organolépticas que tiene, y que lo diferencia de los otros ajíes dulce del país".

- Primer congreso del ají margariteño se realizó el día 14 de octubre del 2022, Universidad Corporativa SIGO Porlamar, La visión multidisciplinaria del congreso permitió la exploración total del mundo del ají, desde su historia, genética, cocina, hasta su potencial como producto Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Esther González, reconocida chef margariteña, resalta la importancia y tradición del Ají Margariteño, a través de su participación en eventos que incluyen el tema del ají. Además, en su restaurante "La Casa de Esther", ubicado en El Valle de Pedro González (Municipio Gómez), ofrece platos de ajíes margariteños rellenos, favorito de todos sus comensales, desde ajíes rellenos, fritos, en encurtidos, deshidratados para brownies de chocolate, en confituras, demostrando su versatilidad.

Muchos emprendedores, valiéndose de la creatividad, han tomado el ají Margariteño como base para una gran variedad de productos como: licores artesanales, ahumados, deshidratados, congelados y mermeladas y granola de ají.

Se han realizado esfuerzos de independientes, privados, particulares y las asociaciones entre chef, que buscan generar proyectos, emitiéndose como: festivales (2019), congresos (2022), edición de libros, trabajos de grados, blogs, páginas web, programas de radio sobre la comida tradicional y en especial la Neoespartana.

Entre otros eventos podemos mencionar que en junio de 2013, se hizo un primer foro en la librería Tecnibooks con productores y especialistas agrónomos. En un segundo foro, se abordó la línea de trabajo sobre la posibilidad de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) para el Ají Margariteño. Y en mayo del año 2.016, se realizó el I Simposio Del Ají Dulce, en la ciudad de Maracay, Facultad de Agronomía de la UCV, en donde el Ing. Sergio Somov presenta la ponencia: "Ají Margariteño: Origen, Cultivo, Comercialización."

Algunos expertos opinan sobre el ají margariteño lo siguiente:

- ✓ Fina Torres ha insistido en hacer un documental para contar la historia de este capsicum que es el ají Margariteño.

- ✓ Ángel Félix Gómez en su "HISTORIA Y ANTOLOGÍA DE LA COCINA MARGARITEÑA" … indica que, "Es el condimento por excelencia de la cocina margariteña.

- ✓ Castañeda; 2006 señala que: "Entre las hortalizas destaca el cultivo del ají…altamente apreciados por la mayoría de los frutos prehispánicos, constituye el ingrediente primordial para sazonar y condimentar diversos platos de la cocina tradicional".

- ✓ Popic, M, 2019 menciona "…en esencia, la cocina es hija de la geografía" por lo que el ají margariteño "es hijo propio de su geografía insular".

Referencias Bibliográficas

Abello, M (2016). Caracterización Agro morfológica de accesiones Autóctonas de ají dulce en Venezuela. Trabajo presentado como parte de los requisitos para optar al título de Ingeniero Agrónomo que otorga la Universidad Central de Venezuela.

Benavides M. (1995). Caracterización y evaluación agronómica de doce selecciones de ají (Capsicum chinense Jacq) en la localidad de Jusepín., estado Monagas. Tesis Ing.Agrónomo. Universidad de Oriente. Maturín, Venezuela 192.

Gómez, A. (1991) Historia y Antología de la Cocina Margariteña. Edit Armitano.

Leidinger, W., (2019). Porque pica el ají, notas químicas. Revista de Química PUCP, 2020, vol. 34, nº 1-2.

Martínez, D., (2018). Perfil aromático en cuatro cultivares de ají dulce (capsicum chinense) de puerto rico. Trabajo de grado para obtener el título de maestro en Ciencia y Tecnología de Alimento. universidad de puerto rico recinto universitario de Mayagüez.

Mendoza, R (2006). Sistemática e história del ají Capsicum Tourn. Universalia 11 (2).

Popic, M (2019). Por una Denominación de Origen para el Ají Margariteño, por Miro Popić, Tal Cual. Claro y Raspado. /talcualdigital.com/por-una-denominacion-de-origen-para-el-aji-margariteno-por-miro-popic/.

Restrepo, H (2022). El ají y su conquista del mundo en 6000 años. Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria. Hugo Restrepo y Cia. S.A. © 2021.Todos los derechos reservados.

Quevedo, M. y Laurentin, H. (2020) Caracterización fenotípica de tres cultivares de ají dulce (*Capsicum*

chinense Jacq.) venezolano. Agronomía Mesoamericana, vol. 31, núm. 3, pp. 729-741, 2020

Salazar, V, (2024). SE DISTINGUE DE OTRAS ESPECIES Ají margariteño tiene su sitial de honor en la gastronomía insular.

Salcedo, R (2007). Análisis de la erosividad de la lluvia en la isla de Margarita (Venezuela) a través de datos de precipitación horaria. Instituto de Geografía. Universidad de Alicante. Investigaciones Geográficas, nº 44 (2007) pp. 1 67-185
ISSN: 0213-4691

Proyecto UTF/VEN/008/VEN (2006). *El Programa Especial para la Seguridad Alimentaria y El Desarrollo Rural en la República Bolivariana de Venezuela*. Manual Práctico para producción artesanal de semillas de ají Margariteño. Programa Especial para la Seguridad Alimentaria y el desarrollo Rural en la República Bolivariana de Venezuela.

M.A. Conesa, F. Artés-Hernández, V. López-Rubira, y F. Artés. (Ácidos orgánicos y azúcares en pimiento cultivado bajo distintos sistemas y conservado en atmósfera modificada

Https://Es.Wikipedia.Org/Wiki/Isla_De_Margarita

REGLAMENTO DE USO
DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "AJÍ MARGARITEÑO"

CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Objetivo del Reglamento de Uso:

Artículo 1.- El presente reglamento de uso tiene por objeto establecer las reglas generales que deben seguir los productores para poder utilizar la indicación geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** y fijar normas que regulen las acciones de Organización, Funcionamiento y Desarrollo por parte de los productores del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO".**

Descripción del producto designado mediante la Indicación Geográfica Protegida:

Artículo 2.- El Ají Margariteño, es un fruto cultivado y cosechado en la Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta, es de tipo baya hueca de forma muy variada, mayormente redondeada, redondeada cuadrada y acampanulada (campana invertida), nunca de tipo alargado. La pared del fruto o pericarpio es poco carnosa, presenta una serie de arrugamientos o pliegues, entre leves y moderados, que van desde la base del fruto hasta el ápice. La forma del ápice es predominantemente hundida, conformando una forma que asemeja a una rosa, en otros casos es hundido y redondeado y en menor medida formando un pequeño ápice (menor a un centímetro). Presenta una longitud promedio de cuatro (4) a cinco (5) centímetros, un ancho promedio de dos puntos cinco (2.5) a tres (3.0) centímetros y un espesor de la pared de uno punto cinco (1.5) a dos (2.0) mm.

Antes de la maduración, el fruto del Ají Margariteño tiene un color verde a causa de la abundancia de clorofila. En la maduración, presenta una variedad de colores que pueden ser: Amarillo, anaranjado, rojo, marrón. El peso medio de los frutos del Ají Margariteño varía entre trece (13) a veinte (20) gramos cada uno, siendo el estimado de cosecha promedio semanal por cada planta con un estimado de setenta y cinco (75) gramos de frutos (maduros o pintones).

El Ají Margariteño de color amarillo y naranja tiene olores frutales con un nivel de intensidad elevado, principalmente de tipo cítrico, y en algunos casos olores de intensidad baja de tipo floral, con cierto olor a hierba y pimentón y presenta un sabor ácido, dulce, salado y con muy poca amargura.

El Ají Margariteño de color rojo presenta un olor floral elevado, con mediano olor frutal, cítrico y a pimentón, con un sabor mayormente acido y en menor proporción dulce, salado y amargo.

La Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** no se permite el uso de variedades distintas a las que han permanecido en la isla de Margarita de generación en generación.

Características organolépticas.

Artículo 3.- Las características organolépticas del producto a ser designado con la

Indicación Geográfica Protegida **“AJÍ MARGARITEÑO”,** que lo distingue de otros ajíes de Venezuela son las siguientes:

1.- La magnifica y particular intensidad en su aroma y la permanencia del sabor.

2.- El fruto margariteño se distingue del resto de sus congéneres por sus distintos y enriquecidos sabores y fragancias, casi picante, sin llegar a serlo, con sus variados y atractivos colores, constituye un producto único en el mundo.

3.- La reducida pungencia del Ají Margariteño es una sensación cuya duración en boca, va de media, a media alta y una intensidad alrededor de media alta, en comparación con el ají comercial que presenta intensidad, sabor y duración más bajos.

4.- La ubicación del picor en la boca en los ajíes margariteños ocurre en la punta de la lengua y en toda la boca terminando en la parte posterior de la garganta (retronasal).

Variedades

Artículo 4. El Ají de la Indicación Geográfica Protegida **“AJÍ MARGARITEÑO”**, pertenece a la siguiente taxonomía:

1.- Orden: *Solanales (Personatae),*

2.- Familia: S*olanaceae,*

3.- Género: C*apsicum,*

4.- Especie: *Capsicum chinense Jacq.*

Delimitación de la zona de producción:

Artículo 5.- La Indicación Geográfica Protegida “**AJÍ MARGARITEÑO”**, se encuentra en La isla de Margarita, estado Nueva Esparta, abarcando los municipios: Antolín del Campo, Arismendi, Diaz, García, Gómez, Maneiro, Península de Macaneo y Tubores.

Prácticas de siembra, manejo, cosecha y post cosecha del producto a ser designado por la Indicación Geográfica Protegida “AJÍ MARGARITEÑO”

Artículo 6.- Las prácticas de siembra, manejo, cosecha y postcosecha del Ají Margariteño serán las siguientes:

1° Las prácticas de Siembra son las siguientes:

A. Selección de la Semilla.

La propagación se realizará mediante una cuidadosa selección de las semillas. La siembra se debe efectuar preferiblemente al poco tiempo de extraídas las semillas del fruto, para no disminuir el porcentaje de germinación y no alargar el tiempo de su brotación en el semillero. En el caso de que se deseen guardar las semillas, se deshidratarán las semillas en sombra, a temperatura ambiente, unos tres (3) a siete (7) días y luego, se procede a refrigerar guardadas en un envase hermético.

Las semillas deben ser seleccionadas de plantas vigorosas con abundantes ramas, hojas, flores, raíces y frutos. Las hojas deben cubrir bien los frutos, es decir, la planta deber ser "buena madre" y proteger los frutos de la radiación solar directa. Conviene identificar y marcar en el campo las plantas escogidas.

Para la obtención de semillas más fieles a las características de la planta seleccionada, se debe asegurar que las plantas elegidas se encuentren libres de virus, insectos y/o enfermedades. Seleccionar los mejores frutos maduros, preferiblemente los primeros (iniciales), debido a que su cruzamiento entre planta es más bajo en las primeras etapas del cultivo.

Se debe degustar todos los frutos de los cuales se van a extraer las semillas, desechando aquellos que sean algo más picantes de lo que debería contener normalmente el Ají Margariteño, esto evitará perjudicar la plantación, su calidad y producción, a causa de la polinización cruzada realizada por el viento y/o insectos, para evitar transferir las características indeseables y a veces dominantes, que pudieran incidir en pérdidas de calidad y valor de la producción.

Al seleccionar las semillas, debe considerarse que se recomienda sembrar el setenta por ciento (70%) del Ají Margariteño de color rojo y el treinta por ciento (30%) del Ají Margariteño, color amarillo.

B. Vivero o Semillero.

Una vez seleccionadas las semillas, la germinación ocurre de nueve (9) a catorce (14) días después de la siembra, encontrándose listas para el trasplante entre los cuarenta (40) a sesenta (60) días. Luego del trasplante, la primera cosecha ocurre entre los setenta y cinco (75) a noventa (90) días.

El semillero debe recibir buena iluminación, estar protegido de la acción de los vientos y estar fuera del alcance de alimañas e insectos.

El substrato utilizado debe tener buena retención de humedad, generosa aireación y suficiente contenido de nutrientes (materia orgánica), para garantizar un buen desarrollo.

C. Siembra.

Existen diferentes formas de siembra dependiendo de las condiciones topográficas y edáficas del terreno.

La distancia usual de siembra entre hileras simples varía entre una coma dos (1,2) y dos (2) metros y la distancia entre plantas, de cero coma cinco (0,5) a un (1) metro.

El riego por goteo se puede realizar a doble hilera, siendo la distancia entre dos dobles hileras, de uno coma cuatro (1,4) a uno coma ocho (1,8) metros, la distancia entre las hileras doble es de cero coma ocho (0,8) metros y entre planta cero coma seis (0,6) metros, sembrado a tresbolillo, utilizando cinta de goteo de cero coma tres (0,3) o cero coma dos (0,2) metros entre goteros.

Se podrá sembrar acondicionando canteros, o utilizando envases como las bolsas de polietileno de treinta (30) por cincuenta (50) centímetros, siempre con un volumen no menor de diez litros (10 lts.), suministrándose el agua y los nutrientes a través de goteros individuales, según los requerimientos hídricos y nutricionales que las plantas requieran. Es ideal el uso de abonos orgánicos en la fertilización de las plantas para lograr una producción sostenible, sustentable, evitando daños medio ambiente.

El Ají Margariteño podrá ser sembrado asociado con otros cultivos, tales como tomate margariteño, parchita, lechosa, guayaba, otros frutales, aprovechando las labores de riego, fertilización, fumigación y control de malezas del cultivo del ají.

2° Las prácticas de manejo son las siguientes:

A. Riego.

Se recomienda utilizar el riego por goteo, y se podrá aplicar de manera simultánea los diversos nutrientes necesarios para el crecimiento y desarrollo de las plantas (fertirriego). Se podrá, en algunas zonas y si el recurso hídrico lo permite, realizar riegos inter diarios (o diarios, dependiendo del suelo y del clima) para lograr un buen crecimiento de la planta y una adecuada fructificación. El riego puede ser aplicado por aspersión, por goteo y por gravedad en surcos paralelos.

B. Fertilización.

La fertilización del Ají Margariteño, se debe realizar con abonos orgánicos madurados desde el mismo momento del trasplante. Cuando se emplee el riego por goteo, se puede realizar la aplicación simultáneamente de agua y diversos nutrientes, necesarios para el crecimiento y desarrollo de las plantas. Luego de quince (15) días después del trasplante, es conveniente realizar aplicaciones mensuales con fertilizantes foliares a base de calcio, boro, magnesio y azufre.

Se podrá aplicar fertilizantes químicos tales como: 15-15-15; 12-24-12, u otra, que contenga NPK, más micronutrientes, pudiéndose complementar las demandas nutricionales adicionales, según las deficiencias que señale el análisis de suelo y la etapa fisiológica del cultivo, o según los síntomas y signos que se observen en las plantas.

C. Control de Plagas y Enfermedades.

El control de malezas se deberá realizar principalmente de forma manual o con la utilización de herramientas como la escardilla, machete, o los que permita su eliminación. Se podrá emplear el uso en menor medida de los herbicidas (químicos) de bajo impacto para evitar a contaminación ambiental.

3° Las prácticas de cosecha y post cosecha del Ají Margariteño, son las siguientes:

A. Cosecha:

En suelos levemente salinos y de baja fertilidad, regados con aguas ligeramente salobres, se podrá obtener en la cosecha, aproximadamente, setenta y cinco (75) gramos de fruto/planta (frutos maduros o pintones) por semana.

En condiciones controladas, aguas de buena calidad y fertirriego, es posible obtener en la cosecha, aproximadamente, doscientos (200) gramos de fruto/planta (frutos maduros o pintones) por semana.

La cosecha se podrá realizar dos (2) veces por semana, el fruto debe retirarse manualmente y con cuidado para no arrancar o dañar ramas, hojas, flores, o frutos, que no estén en el punto de madurez adecuado. Se toma el fruto por el pedúnculo y éste se

deja, unido al mismo para su mejor conservación. Si se desea un ají verde, el lapso de cosecha es de una (1) semana, o cada diez (10) días, según el grado de disponibilidad de frutos en el cultivo.

El horario de recolección más recomendado es, en horas de la mañana, entre 6:00 a.m. a 10:00 a.m. para aprovechar el clima fresco. En horas de la tarde puede recolectarse en un horario estimado entre las 3:30 p.m. a 6:30 p.m.

B. Postcosecha

Una vez cosechado el ají, se puede transportar en cestas con capacidad de diez (10) o quince (15) kg aproximadamente y mantener en buenas condiciones a temperatura ambiente por muy pocos días. En temperaturas de seis (6) a quince (15) °C, se podrá refrigerar, para alargar la vida útil de los frutos, por un periodo no mayor a treinta (30) días, manteniéndose en perfecto estado, siempre y cuando, sean empacados en envases plásticos para que no se deshidraten.

El modelo de empaquetado del Ají Margariteño va a dependerá de su demanda o tipo de empleo.

Normas de calidad que deben cumplir los productores.

Artículo 7.- Los productores deben cumplir con las normas de calidad Internacional CODEX para el chile (STAN-307-2011), del género *capsicum spp*, al cual pertenece el Ají Margariteño.

Los productores y su registro

Artículo 8.- El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** llevará un registro de los productores de ají, que incluya la siguiente data: nombre del fundo, número de hectáreas, tipo de plantas presentes cerca de la siembra, numero de plantas de ají margariteño, tipo de fertilizantes, insecticidas y herbicidas, prácticas de siembra, cosecha y post cosecha, datos de la siembra, cosecha y productividad, tipo de agua y suelo, así como otros datos de importancia.

Las peticiones para solicitar la inscripción en los Registros, y solicitar la autorización de uso, deberá realizarse a través de una comunicación formal al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por lo dispuesto en este reglamento con una copia al Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual. Estas autorizaciones serán aprobadas por el Consejo regulador y deben remitir posteriormente esta información al SAPI con la documentación requerida para que sea publicado en el Boletín de la Propiedad Industrial.

Derechos y obligaciones de los inscritos en el Registro en el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "AJÍ MARGARITEÑO"

Artículo 9.- Los productores inscritos, deberán cumplir con las normas establecidas en el presente reglamento de uso, deberán respetar y defender la imagen de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**

Control y verificación interno

Artículo 10.- El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "**AJÍ MARGARITEÑO"**, podrá inspeccionar los terrenos de siembra de ají, con la finalidad de verificar la información aportada por el productor autorizado (beneficiario o con autorización de uso) y asegurar el origen, la calidad y trazabilidad del producto. Una vez realizada la inspección, se realizará un dictamen sobre las condiciones de los productores y si estas se ajustan a los requerimientos del presente reglamento.

Control y verificación externo

Artículo 11.- El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, gestionará ante las instituciones de calidad, públicas o privadas, para que certifiquen la calidad del producto designado.

Manual de calidad y procedimiento:

Artículo 12.- El Consejo Regulador deberá elaborar conjuntamente con expertos el manual de calidad, origen y trazabilidad del Ají Margariteño.

Logotipo

Artículo 13.- El Logotipo de la Indicación Geografía Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** será diseñado por el consejo regulador.

CAPÍTULO II
DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "AJÍ MARGARITEÑO"

Definición Consejo Regulador

Artículo 14.- A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, al Órgano Autónomo e independiente, conformado por la, o las asociaciones de productores beneficiarias, o autorizadas, procesadores, comerciantes, exportadores, colectividad o cualquier organización pública o privada.

El Consejo Regulador se encargará de regular y normar la actuación de los beneficiarios y autorizados de la indicación geográfica protegida, se responsabiliza por el cumplimiento efectivo de las normas contenidas en el presente Reglamento de Uso, tiene a su cargo la gestión, control y vigilancia de la calidad, promoción y difusión, así como la defensa y otras actividades que contribuyan con el fortalecimiento de las capacidades de los productores de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO** para mantener la calidad y reputación del producto.

Estructura del Consejo Regulador

Artículo 15.- El consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, tiene una estructura horizontal, su dirección y administración se ejercerá a través de los siguientes órganos:

a) Unidad Gerencial

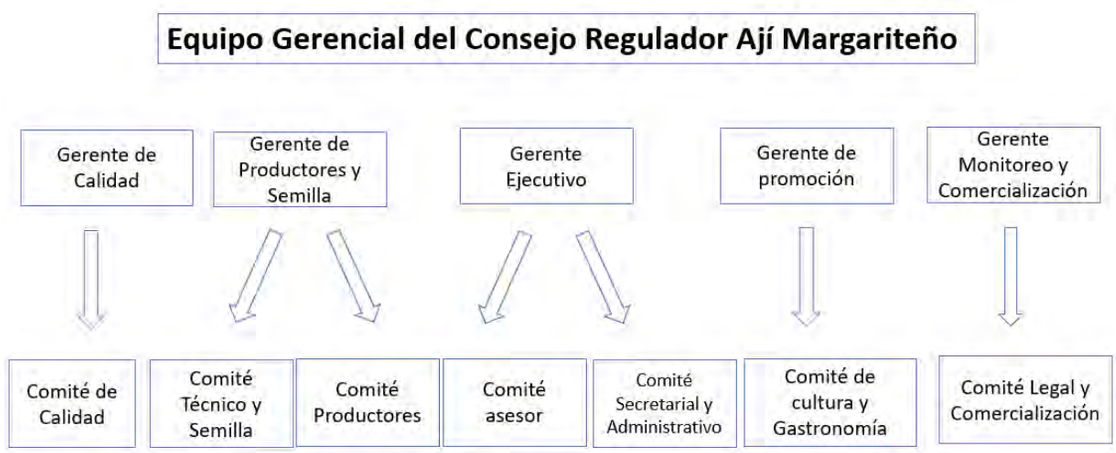
1. Gerente de Calidad
2. Gerente de Productores y Semillas
3. Gerente Ejecutivo
4. Gerente de Promoción

5. Gerente de Monitoreo y Comercialización.

b) Comités

1. Comité de Calidad.
2. Comité Técnico y Semillas.
3. Comite de Produtores.
4. Comité Asesor.
5. Comité Secretarial y administrativo.
6. Comité de Cultura y gastronomía.
7. Comité Legal y de comercialización.

Parágrafo Primero: Organigrama del Consejo Regulador



Parágrafo Segundo: Funciones de los miembros del Consejo Regulador:

a) Unidad Gerencial

La unidad gerencial estará conformada por 5 gerentes que tendrán diferentes funciones relacionadas con el cumplimiento de los objetivos del Consejo Regulador.

Gerente de Productores y Semillas

El Gerente de Productores y Semillas se encargará de llevar el Registro de todos los productores beneficiarios o autorizados de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**. Se ocupará de seleccionar y recolectar las mejores y más auténticas semillas de ají margariteño en todo el Estado Nueva Esparta, para conservarla, analizarlas y registrarlas. Promoverá la reproducción y distribución de las mismas. Se ocupará de capacitar a los productores sobre el manejo del semillero, calidad de las plantulas y de su adecuado trasplante. Deberá poder hacer el seguimiento del origen y destino de las semillas, comprobando su calidad. Mantendrá un Registro detallado del manejo de semillas de cada productor, supervisando su extracción, conteo y disposición. Garantizar que la semilla o material de propagación cumpla con los requisitos de calidad.

Gerente Ejecutivo

El Gerente Ejecutivo se encargará de realizar gestiones relacionadas con el buen funcionamiento de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, que

incluyen actividades de coordinación, administrativas, representación legal del Consejo Regulador, y las demás relativas a la coordinación. Realizar planes para el consejo regulador. Elaborar conjuntamente con los diferentes miembros del Consejo Regulador el informe semestral de desarrollo de los planes y seguimiento, el cual debe ser presentado ante el presidente Asistir a reuniones en diferentes instituciones para representar al consejo regulador; realizar las sugerencias necesarias para cualquier modificación o cambio del reglamento de uso, además de cualquier otra disposición que sea establecida por el Consejo regulador en el desarrollo de sus actividades. Apoyar en la promoción de la Indicación Geográfica "**AJÍ MARGARITEÑO**" y los productos que ampara, en los mercados nacional e internacional. Realizar y gestionar un registro estadístico de la capacidad de producción de cada una de las fincas o unidades de producción de "**AJÍ MARGARITEÑO**", existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria Indicación Geográfica Protegida "**AJÍ MARGARITEÑO**". Levantar y actualizar junto con la gerencia de monitoreo y comercialización permanentemente un registro de los procesadores, comercializadoras, y exportadores Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO**". Y planificar, fomentar y coordinar las visitas a las fincas para brindar apoyo técnico, así como, hacer todos los trámites necesarios para conseguir cursos de capacitación.

Gerente de Promoción

El Gerente de Promoción se encargará de coordinar las actividades culturales, gastronómicas y de turismo que tengan por finalidad resaltar la reputación y tradición de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** pudiendo recibir el apoyo de instituciones de turismo del estado y organizaciones privadas. Planificara y coordinara las políticas y programas de publicidad y producción de materiales de promoción, tales como afiches publicitarios, online, redes, reuniones estratégicas de marketing, catas, congresos, charlas, concursos, cupones o sorteos, etc., a nivel nacional e internacional para generar un interés extra en la compra y venta del Ají Margariteño sembrado en el Estado Nueva Esparta.

Gerente de calidad

El Gerente de Calidad debe Garantizar la calidad y seguridad del ají Margariteño que es el producto designado por la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** y **deberá cumplir con las funciones que a continuación se especifican:**

a) Supervisión y Evaluación de Procesos

- Control de Calidad en la Producción: asegurar que los procesos de producción cumplan con los estándares de calidad establecidos. Esto incluye verificar la higiene, la manipulación adecuada y la aplicación de buenas prácticas.
- Inspección Visual: Realizar inspecciones visuales de las instalaciones, equipos y materias primas para detectar posibles problemas o desviaciones.

b) Gestión Documental:

-Trazabilidad: Establecer y mantener un sistema de trazabilidad para rastrear el origen de ají.

- Documentación y Archivo: Organizar y mantener registros documentales relacionados con la calidad, como especificaciones, análisis de laboratorio y registros de inspección. Seguimiento y control de calidad del ají.
- Cumplimiento Normativo: Asegurarse de que los ajíes cumplan con las normas de clasificación.

c) Otras actividades relacionadas con la calidad.

Gerente de Monitoreo legal y Comercialización

El Gerente de Monitoreo y Comercialización se encargará de realizar monitoreo de las actividades legales, y todas aquellas relacionadas con la comercialización a nivel local, nacional e internacional del Ají Margariteño. Se encargará de supervisar los procesos de producción, planificar y organizar el cronograma de producción, evaluar requerimientos y recursos de producción y Coordinar con el comité de monitoreo y comercialización: Realizar actividades de apoyo para que los productores con IGP fortalezcan la comercialización de los productos.

b) Comités

Los comités deberán estar conformados por lo menos por dos (2) personas y sus funciones serán las siguientes:

Comité de Calidad.

El Comité de Calidad se encargará de velar por la calidad del ají margariteño obtenido por los productores que sean beneficiarios o autorizados de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**. Gestionar la realización de pruebas de calidad en diferentes instituciones del país. Verificar los procesos que se realizan durante la cosecha. Monitorear que se empleen las variedades de ají de la Isla de Margarita. Promover el desarrollo de viveros y estudios sobre el ají.

Comité Técnico y Semillas

El Comité Técnico y Semillas se encargará de velar por el uso de semillas de ají margariteño, propiciar el desarrollo de viveros para los productores beneficiarios y autorizados la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** y le corresponderá la capacitación técnica y de calidad.

Comité de Productores.

El comité de productores agrupará a productores de diversos municipios, con el objeto de servir como voceros y vigilar por el buen uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, y les corresponde participar en programas de capacitación, y actividades que fortalezcan sus capacidades para la siembra.

Comité Asesor.

El Comité asesor deberá apoyar al Consejo Regulador sobre las actividades de mejoramiento de la calidad del producto, realizacion de eventos, promover la buena imagen del producto, realización de eventos científicos relacionados con el ají, promoción

de estudios científicos y capacitación, entre otros. Podrá estar conformado por profesores universitarios, chef, emprendedores relacionados con el Ají Margariteño. Este comité tendrá voz, pero no voto en la Asamblea.

Comité Secretarial y Administrativo.

El Comité Secretarial y Administrativo se encargará de realizar tareas administrativas, secretariales del funcionamiento de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** y apoyará a todos los Gerentes en su gestión.

Comité de Cultura y Gastronomía

El comité de Cultura y Gastronomía se encargará de promover eventos culturales, ferias, talleres, relacionados con el Ají Margariteño, con el objeto de divulgar su importancia. Así mismo, se encargará de planificar eventos gastronómicos y actividades relacionadas para promover el turismo.

Comité de monitoreo y Comercialización

El Comité Legal y de Comercialización, se encargará de dos actividades, las legales y de comercialización.

En la comercialización apoyara a los productores beneficiarios o autorizados de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, sobre los procesos de comercialización del ají, realizar actividades de exportación, asistencia a ferias, gestionar apoyo de instituciones del estado para exportación, entre otros. Así mismo se encargará de velar por los aspectos legales del Consejo Regulador, gestionar las autorizaciones de uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** ante el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, velar por el uso indebido del sello de la indicación geográfica del ají, para ejercer acciones de mediación o legales, en el caso que se requerirá.

Parágrafo Tercero: Los cargos del Consejo Regulador se ejercerán de forma gratuita por un periodo de tres (3) años, contados a partir del día siguiente de su elección. Estos cargos podrán estar sujetos a reelección.

Parágrafo Cuarto: Cada comité del Consejo regulador deberá estar conformado mínimo por dos (2) personas.

Parágrafo Quinto: Todos los miembros del Consejo regulador tendrán voz y voto durante la celebración de la Asamblea General de Miembro, con excepción del Comité Asesor que tendrá voz y no voto.

CAPÍTULO III
DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS INSCRITOS EN EL CONSEJO REGULADOR.

Organización Administrativa del Consejo Regulador

Artículo 16.- El Consejo de administración de la Asociación, organizará: Asambleas

Anuales para la presentación de los informes de gestión de cada uno de los miembros del Consejo Regulador, Asambleas Extraordinarias si fuese necesarias y procesos electorales. Los procesos electorales serán nominales y las votaciones serán secretas, escogiendo aquellos quienes cuenten con más votos favorables de cincuenta y un por ciento (51%) de los participantes de la votación.

CAPÍTULO IV
DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS MIEMBROS DEL CONSJEO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "AJÍ MARGARITEÑO".

Derechos y Obligaciones

Artículo 17.- Los productores inscritos en el Consejo Regulador, deberán cumplir con las normas establecidas en el presente reglamento, entre ellas:

1. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador cada vez que lo estime necesario, a través de las condiciones competentes.
2. Decidir y deliberar sobre las materias de competencia del Consejo Regulador señalados en el orden del día.
3. Adoptar las medidas de organización adecuadas para el registro de las sanciones deliberaciones, expedientes y todo aquellos otros de su competencia, según el reglamento de uso.
4. Cumplir con las normas establecidas como las buenas prácticas agrícolas, mantener registros de siembras, cosechas, incidencias de plagas, enfermedades, manejo y almacenaje.
5. Respetar y defender la imagen de Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO".**
6. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador cada vez que se estime necesario.

Control y verificación interno

Artículo 18.- El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** podrá inspeccionar los cultivos de ají de sus beneficiarios y autorizados, con la finalidad de verificar la información aportada por el productor interesado. Para asegurar el origen, la calidad y trazabilidad del producto. Una vez realizada la inspección sobre las condiciones de la siembra, cosecha y postcosecha se realizarán los ajustan a los requerimientos del presente reglamento en cuanto a las buenas prácticas agrícola y calidad de postcosecha.

Control y verificación externo

Artículo 19.- El Consejo Regulador de Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, gestionará ante las instituciones de calidad, públicas o privadas, para que certifiquen la calidad del producto terminal, amparado por la Indicación Geográfica Protegida.

Manual de calidad y procedimiento

Artículo 20.- El Consejo Regulador deberá elaborar conjuntamente con expertos el

manual de buenas prácticas agrícolas, de calidad de postcosecha, origen, secado, almacenaje y trazabilidad del fruto denominado **“AJÍ MARGARITEÑO”**.

La elección de los miembros del Consejo Regulador.

Artículo 21.- La elección de los miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **“AJÍ MARGARITEÑO”**, se llevará a cabo en Asamblea General de Miembros

CAPÍTULO V
DE LA ASAMBLEA GENERAL DE MIEMBROS DEL CONSEJO REGULADOR

Definición de la Asamblea General de Miembros

Artículo 22.- La Asamblea General de Miembros del Consejo Regulador es el máximo órgano de decisiones y de participación de los miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **“AJÍ MARGARITEÑO”**, quienes tendrán la jerarquía o potestad de elegir los representantes del Consejo Regulador de acuerdo con lo previsto en el artículo 15 del presente Reglamento de Uso y las demás funciones previstas en el presente reglamento de uso.

Atribuciones de la Asamblea General de Miembros

ARTÍCULO 23.- La Asamblea General de Miembros tendrá las siguientes atribuciones:

a) Discutir los proyectos diseñados por los comités que integran el consejo Regulador.

b) Discutir y aprobar cualquier asunto que le sea sometido a su consideración por parte de los comités del Consejo Regulador, incluyendo cualquier asunto que corresponda a la Asamblea Ordinaria de miembros del Consejo Regulador.

c) Discutir, aprobar o improbar el informe anual sobre las actividades de los miembros del Consejo Regulador.

d) Designar a los miembros del Consejo Regulador cada tres años.

De la conformación de la Asamblea General de Miembros

Artículo 24.- La Asamblea General de Miembros podrá estar conformada por los integrantes del Consejo Regulador, tales como productores, emprendedores, chef, expertos, investigadores, representantes de instituciones públicas y privadas, entre otros.

De las Reuniones de la Asamblea General de Miembros

Artículo 25.- La Asamblea General de Miembros podrá realizar reuniones ordinarias y extraordinarias. La Asamblea General Ordinaria se reunirá una vez al año, preferiblemente durante el mes de abril de cada año. Las Asambleas Extraordinarias se realizarán cuando sean convocadas de acuerdo a lo previsto en el presente reglamento de uso y cuantas veces sea necesario.

De las convocatorias de la Asamblea General de Miembros

Artículo 25.- Las convocatorias paras las Asambleas Generales de Miembros, bien sean ordinarias o extraordinarias, podrán efectuarse mediante correo electrónico, comunicación entregada en las oficinas o domicilio de los Miembros, publicación en un diario de alta circulación en la zona geográfica delimitada, o mediante aplicaciones de

mensajería instantánea o redes sociales, con por lo menos cinco días continuos de anticipación a la fecha prevista para la Asamblea.

En las convocatorias de las Asambleas General de Miembros, deberán indicarse los puntos a tratar. Para que haya quórum primera o ulteriores convocatorias será necesaria la asistencia de la mitad más uno de los Miembros del Consejo Regulador. Sin embargo, se constituirán válidamente las Asambleas Generales de Miembros, sean ordinarias o extraordinarias, si se encuentran presentes o representados todos los Miembros y todos están de acuerdo con los puntos a tratar.

Los Miembros podrán hacerse representar en las Asambleas mediante carta de autorización, siempre que sea extendida a favor de otro Miembro.

Las resoluciones de las Asambleas Generales de Miembros se tomarán en primera convocatoria o ulteriores con el voto favorable de un número de Miembros que represente más del cincuenta por ciento de los miembros presentes en la Asamblea.

Para resolver cualquier de los siguientes asuntos, se requerirá la presencia y el voto favorable de por lo menos el sesenta por ciento de los Miembros: a) Modificar los Estatutos del Consejo Regulador; b) Asignación de los miembros del Consejo Regulador, c) Aprobar o desaprobar las solicitudes de la Autorización de Uso presentadas ante el Consejo Regulador.

La aprobación o desaprobación de alguno de los precitados actos o contratos, deberá ser notificado por escrito a todos los Miembros que no hubieren asistido a la Asamblea, con por lo menos veinte días continuos posteriores a su celebración.

Quiénes convocan las Asambleas Generales de Miembros

ARTÍCULO 27.- Las Asambleas Generales de Miembros serán convocadas por el Equipo Gerencial, por decisión propia o a solicitud de los Miembros del Consejo Regulador.

Conducción de la Asamblea General de Miembros

ARTÍCULO 28.- Las Asambleas Generales de Miembros podrá ser presididas por el Equipo Gerencial del Consejo Regulador o en su defecto por quienes hayan sido designados en Asamblea General de Miembros.

Acta de Asamblea

ARTÍCULO 29.- De toda Asamblea General de Miembros se levantará un acta que firmarán todos los asistentes y en la cual se harán constar las decisiones adoptadas. Una copia del acta se enviará posteriormente a todos los Miembros que no asistieron a la asamblea. De las actas levantadas se llevará un registro en su correspondiente libro de actas, foliado y certificado, por los miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**. El responsable del libro de actas es el Comité Secretarial y Administrativo**.**

CAPÍTULO VI

DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "AJÍ MARGARITEÑO".

Infracciones por el uso de la Indicación Geográfica Protegida "AJÍ MARGARITEÑO" sin cumplir las condiciones

Artículo 30.- En caso de que cualquier persona natural o jurídica haga uso indebido de la Indicación geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, a los efectos del presente reglamento se considerará que han cometido infracción en los siguientes casos:

Leves: Alteración de datos de producción en documentos de control que garanticen calidad y origen del producto.

Graves: Falsear datos de los registros, infracciones al reglamento y demás acuerdos del Consejo Regulador, e incumplir con la norma internacional CODEX para el chile (STAN307-2011), del género *capsicum spp*, al cual pertenece el Ají Margariteño.

Gravísimas: Uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida de los productores inscritos, utilizando nombres falsos, símbolos, emblemas no protegidos, haciendo referencia a los mismos.

Sanciones

Artículo 31.- Las sanciones aplicables a los miembros del consejo regulador, los productores beneficiarios y los que obtengan autorización de uso, que hagan uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, serán sancionados de la siguiente manera:

Leves: Suspensión del uso del sello de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** por parte del productor, transformador, extractor, cosechador o almacenador que incumpla o recaiga en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo hasta por seis (6) meses, contados a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador.

Graves: Suspensión uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** por parte de los productores beneficiarios y los que obtengan autorización de uso que incumpla o recaiga en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo desde seis (6) meses hasta un (1) año, contados a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador.

Gravísimas: Suspensión de uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"** por parte de los productores beneficiarios y los que obtengan autorización de uso que incumplan o recaigan en una conducta, según lo establecido en el presente reglamento, por un periodo desde un (1) año hasta dos (2) años, contados a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador.

Se pierde la calidad de Miembro del Consejo Regulador por las siguientes causas:

1. Por renuncia presentada por escrito ante el presidente del Consejo Regulador.
2. Por expulsión, resuelta por la Asamblea General de Miembros.

3. Por violación de las normas del presente estatuto, en los casos que éste prevé la pérdida de la calidad del producto.
4. Por fallecimiento de la persona natural o declaratoria de disolución y liquidación en caso de personas jurídicas.

Resolución de Conflictos

Artículo 33.- Los conflictos internos, y las controversias que surjan con terceras personas, el Consejo Regulador podrá resolverlos mediante los mecanismos de mediación y dentro de una asamblea directiva o general como lo amerite la situación, de no resolverse el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual podría fungir como mediador del proceso.

CAPÍTULO VII

REGISTROS Y SOLICITUDES DE PRODUCTORES, PROCESADORES Y COMERCIANTES PARA SER BENEFICIARIOS DE LA AUTORIZACIÓN DE USO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "AJÍ MARGARITEÑO"

Procedimiento

Artículo 34.- El Consejo Regulador facilitará la información necesaria para solicitar la autorización de uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, de conformidad con los procedimientos aquí establecidos y de acuerdo con lo previsto en el presente reglamento y la normativa aplicada.

El Consejo Regulador debe llevar un registro de los productores, que incluye los datos del productor, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por lo dispuesto en este reglamento.

CAPÍTULO VIII
DISPOSICIÓN TRANSITORIA
DESIGNACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO REGULADOR.

De los Miembros del Consejo Regulador

Artículo 35.- Se designa como miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AJÍ MARGARITEÑO"**, para ejercer las funciones establecidas en el artículo 15 del presente reglamento a:

a) Equipo Gerencial

1.- Gerente de Productores y Semillas: Francisco Rafael Salazar, titular de la cédula de identidad número V-15.423.797

2.- Gerente Ejecutivo, Sergio Somov titular de la cédula de identidad número V-4.456.891

3.- Gerente de Promoción: Walfredo Latam, titular de la cédula de identidad número V- 5.183.800.

4.-Gerente de Calidad: Jonelsy Moreno, titular de la cédula de identidad N° V-16.337.850

5.- Gerente de Monitoreo y Comercialización: Sorymar Vivas, titular de la cédula de identidad número V-13.041.820

b) Comités

1.- Comité de Calidad: Carmen Gutiérrez, titular de la cédula de identidad número V-4.647.134, Zoraida Zea, titular de la cédula de identidad número V-11.308.469 y Fundación la Salle Nueva Esparta.

2.- Comité Técnico y Semillas: Raiza Navarro, titular de la cédula de identidad número V-14.253.410, Luis José Rodríguez titular de la cédula de identidad número V-11.856.526 y Joseé Rafael Rodríguez, titular de la cédula de identidad número V- 4.404.288

3.- Comité Secretarial y Administrativo: Mariani Millán, titular de la cédula de identidad número V-20.902.687, Eduardo Rodríguez titular de la cédula de identidad número V- 12.422.995, Wilmer Valerio titular de la cédula de identidad número V- 9.423.092 y Eduardo Torres titular de la cédula de identidad número V-15.203.442

4.- Comité de Cultura y Gastronomía: Larry Linares titular de la cédula de identidad número V-12.009.384, Juan Hassan, titular de la cédula de identidad número V-6.819.282, titular de la cédula de identidad número V-6.819.282 y Oscar Moya titular de la cédula de identidad número V-19.682.457.

Comité Legal y Monitoreo: Ali Romero titular de la cédula de identidad número V-12.506.876, José Sanabria titular de la cédula de identidad número V-15.442.322, titular de la cédula de identidad número V-13.409.731, Liz Sánchez titular de la cédula de identidad número V- 13409731 y Julio Gómez titular de la cédula de identidad número V- 5.592.146.

5.- Comité Asesor: Zulay Poggi, titular de la cédula de identidad número V-5.966.699, Ángel Correa, titular de la cédula de identidad número V- 12.763.682, Armando Hernández, titular de la cédula de identidad número V- 3.891.508 y Margarita Gastronómica.

En Margarita, al 01 de abril del año 2024.