Gobierno Bolivariano de Venezuela

Ministerio del Poder Popular de Comercio Nacional

Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI)

BOLETÍN DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Caracas, martes 12 de noviembre de 2024

Año 68 **Boletín N° 636**

Tomo 16/18 **Tomo XVI/XVIII**

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL

MINISTRO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL

LUIS ANTONIO VILLEGAS RAMÍREZ

DIRECTOR GENERAL DEL SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)

HENDRICK PERDOMO

REGISTRADOR (E) DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

HENDRICK PERDOMO

SEDE: CUARTO PISO
EDIFICIO NORTE,
CENTRO SIMÓN BOLÍVAR
CARACAS, VENEZUELA
TELEFONOS:
48164.78/481.42.15/484.29.07
FAX: 483.13.91
WEB: sapi.gob.ve

S.A.P.I. 1931
Hecho el Depósito de Ley
DEPÓSITO LEGAL

ÍNDICE

TOMO XVI

Observadas Resueltas (Solicitudes de Marcas de Productos o Servicios con Oposiciones Sin Lugar, se Niega el Registro de la Marca). . . . . Pág. 02

Observadas Resueltas (Solicitudes de Marcas de Productos o Servicios con Oposiciones Con Lugar, se Niega el Registro de la Marca). . . . . Pág. 12

Indicaciones Geográficas Protegidas. . . . . Pág. 44

Nulidad de Oficio. . . . . Pág. 84

Recursos de Jerárquicos . . . . . Pág. 93

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL
SERVICIO AUTÓNOMO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (SAPI)
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
CARACAS, 04 DE NOVIEMBRE DE 2024

Resolución Nº 778

214º, 165º y 25º

I ANTECEDENTES

Vista la Solicitud de Declaratoria de Protección de Indicación Geográfica, **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, de fecha 01 de abril de 2024, presentada por la **ASOCIACIÓN CIVIL PRODUCTORES AGROPECUARIOS AGUABAS**, domiciliada en calle principal vía Quigua, casa sin número, sector San Pedro, estado Yaracuy, zona postal 3212, debidamente registrada por ante la oficina de Registro Público de los Municipios Sucre, la Trinidad y Arístides Bastidas del Estado Yaracuy Guama, en fecha dieciséis (16) de diciembre del 2021, bajo el N° 37, Folios 155 al 162, protocolo de transcripción Tomo I del año 2021, inscrita en el Registro de Información fiscal (RIF) bajo el Nº J-502003231, Representada por su presidente, el ciudadano **MAXWELL MELQUISEDES PIÑA CABRERA**, titular de la cédula de identidad N° V-12.727.148, inscrito en el Registro de Información Fiscal (RIF) N° V-127271484, domiciliado en calle principal c/n sector San Pedro, Yaracuy, para designar "Aguacate", abarcando la zona geográfica de los municipios Arístides Bastidas, Bruzual, Peña y Sucre del estado Yaracuy de la República Bolivariana de Venezuela.

Aunado a ello, la documentación consignada por el solicitante ante el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual de la Solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002:

I. Informe técnico y/o pliego de condiciones de **"AGUACATE DE YARACUY"**, de conformidad con lo establecido en el Aviso Oficial del SAPI DRPI-AO N° 19 de fecha 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 **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002.

III. Análisis microbiológicos realizados por la División de microbiología de la Fundación del Centro de Investigación del estado para la Producción Experimental Agroindustrial (CIEPE).

IV. Análisis fisicoquímico, de aguacate realizados por la División Físico Química de la Fundación del Centro de Investigación del estado para la Producción Experimental Agroindustrial (CIEPE).

V. Análisis Nutricional, realizados por la División Físico Química de la Fundación del Centro de Investigación del estado para la Producción Experimental Agroindustrial (CIEPE).

VI. Análisis físico químico de suelo, tomado en tres fincas (La Alejandra, Los Girasoles y Mis Aguacates), ubicadas en el sector San Pedro, parroquia San Pablo, Arístides Bastidas del estado Yaracuy con fines agrícolas, realizado por el Laboratorio de control de aguas, evaluación y tratamiento de residuos agroindustriales (CAETRA) de la Fundación del Centro de Investigación del Estado para la Producción Experimental Agroindustrial (CIEPE).

VII. Análisis de laboratorio de propiedades organolépticas del aguacate (informe ES-002/2024), realizadas por la División Sensorial de la Fundación del Centro de Investigación del Estado para la Producción Experimental Agroindustrial (CIEPE).

VIII. Análisis de muestreo de frutos para determinar el grado de infestación del aguacate, realizados por la coordinación regional del Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI).

Analizada, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, cumple con los parámetros establecidos en la Norma de Calidad para el aguacate del Codex Alimentario CXS 197-1995, revisada en el 2013, de acuerdo con las pruebas presentadas.

II FUNDAMENTACIÓN

Se destaca que 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 otras características 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.

Verificado 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 las solicitudes de marcas comerciales previsto en la Ley de Propiedad Industrial y en su defecto en la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.

Visto, que 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.

Aunado a que mediante Providencia Administrativa N° 559, publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial N° 633, de fecha 16 de agosto de 2024, Tomo XIII, páginas 2-4, la solicitud de Declaratoria de Protección de la Indicación Geográfica **“AGUACATE DE YARACUY”**, Inscripción Nº 2024-000002, fue publicada a efectos de oposición por parte de terceros; no recibiendo oposición alguna.

Por cuanto este despacho registral este Despacho Registral ha evaluado; el informe técnico o pliego de condiciones, las evaluaciones presentadas por tres (3) expertos externos en aguacate, y el informe de inspección de la visita técnica de campo en las unidades de producción de cultivo de aguacate, en los municipios Arístides Bastidas, Bruzual, Peña y Sucre del estado Yaracuy, pudiéndose verificar:

I. La existencia de factores geográficos y climáticos, que le proporcionan características particulares al Aguacate de Yaracuy.

II. Las características organolépticas y sensoriales especiales del aguacate, demostradas a través de las pruebas organolépticas, que lo diferencian de otros del país, que se deben a la zona geográfica, principalmente a las condiciones y composición fisicoquímica del suelo, el agua de la zona que proviene mayormente de la Sierra de Aroa, Falcón, con gran contenido de minerales y nutrientes, el microclima de la zona, caracterizado por lluvias, de ciclo corto y una temperatura de 15° a 25° grados, y al tipo de plantas de sombra asociadas al cultivo del aguacate.

III. Los factores humanos, vinculados a los procesos en el manejo agro productivo de tipo orgánico, de la siembra, cosecha y postcosecha realizada por los productores de Aguacate de Yaracuy.

IV. La reputación del Aguacate de Yaracuy, que ha sido demostrada a través de publicaciones, y consultas a expertos, las cuales reposan en el expediente administrativo.

Visto, que en Asamblea General de ciudadanos realizada por el solicitante, en fecha dos (2) de noviembre de 2024, se aprobó el Reglamento de uso, se constituyó y se designaron los miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE YARACUY"** Inscripción Nº 2024-000002.

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 Industrial N° 605, de fecha veintitrés (23) de diciembre de 2020, Tomo I, pág. V-IX, este Registro de la Propiedad Industrial, decide:

PRIMERO: declarar a **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, como **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**, siendo el titular la República Bolivariana de Venezuela, y sólo podrá aplicarse al producto "Aguacate" en estado natural, proveniente de la zona geográfica delimitada, de los municipios Arístides Bastidas, Bruzual, Peña y Sucre, del estado Yaracuy de la República

Bolivariana de Venezuela.

SEGUNDO: DECLARAR como beneficiario inicial de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, a la **ASOCIACIÓN CIVIL PRODUCTORES AGROPECUARIOS AGUABAS**, domiciliada en calle principal vía Quigua, casa sin número, sector San Pedro, estado Yaracuy, zona postal 3212, debidamente registrada por ante la oficina de Registro Público de los Municipios Sucre, la Trinidad y Arístides Bastidas del estado Yaracuy Guama, en fecha dieciséis (16) de diciembre del 2021, bajo el N° 37, Folios 155 al 162, protocolo de transcripción Tomo I del año 2021, inscrita en el Registro de Información fiscal (RIF) bajo el Nº J- 502003231, Representada por su presidente, el ciudadano **MAXWELL MELQUISEDES PIÑA CABRERA**, titular de la cédula de identidad N° V-12.727.148, inscrito en el Registro de Información Fiscal (RIF) N° V-127271484, domiciliado en calle principal c/n sector San Pedro, Municipio Arístides Bastidas Yaracuy.

TERCERO: En virtud del anterior reconocimiento a la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, ésta podrá ser utilizada por el beneficiario previamente identificado, así como por aquellos productores que se encuentren en la zona geográfica delimitada, de los municipios Arístides Bastidas, Bruzual, Peña y Sucre, del estado Yaracuy de la República Bolivariana de Venezuela, 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, **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, 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 Aguacate de Yaracuy en la zona geográfica delimitada de los municipios Arístides Bastidas, Bruzual, Peña y Sucre del estado Yaracuy de la República Bolivariana de Venezuela.

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

c. Contar con la Aprobación del Consejo Regulador.

QUINTO: La Autorización de Uso otorgada por el Registro de la Propiedad

Industrial del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), podrá ser revocada si se comprueba que el titular de dicha autorización de uso, ha incumplido con lo establecido en el Reglamento de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, dicha decisión deberá ser publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial.

SEXTO: El control de calidad de los productos reconocidos con la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, estará a cargo del Consejo Regulador, 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: Fundación del Centro de Investigación del Estado para la Producción Experimental Agroindustrial (CIEPE), el Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI), Universidad Politécnica Territorial de Yaracuy o cualquier otra Institución pública y/o privada que realice pruebas de calidad certificada.

SÉPTIMO: APROBAR la constitución del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, el cual dispondrá del lapso de un año para su formalización, 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 **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, elaborado y aprobado por el solicitante.

NOVENO: El Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI), velará por la observancia de las normas que regulan la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, 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 los municipios Arístides Bastidas, Bruzual, Peña y Sucre, del estado Yaracuy de la República Bolivariana de Venezuela.

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 (SAPI). 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 Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, Inscripción N° 2024-000002, 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 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,

Hendrick J. Perdomo Colmenares
Director (E) del Registro de la Propiedad Industrial
Servicio Autónomo de la Propiedad Industrial (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/AM

Pliego de Condiciones
Indicación Geográfica Protegida (IGP) "AGUACATE DE YARACUY"

A. NOMBRE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

"AGUACATE DE YARACUY".

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO A SER IDENTIFICADO CON LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA.

Quedan amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Aguacate de Yaracuy, los aguacates (Persea americana Mill) cultivados en el Estado Yaracuy, municipios Arístides Bastidas, Bruzual, Peña y Sucre, destinados al consumo fresco, de las variedades Choquette, Pollock Liso, Pollock Negro, Catalina, Nellan, Russell, Monroe, Princesita (Simmonds), Caja Seca (Winslowson) y Criollos, caracterizados por tener formas que varían entre periforme, redondeada, obovada, alargada y oval, con un código de calibre 4 (peso entre 781 a 1200 gramos), calibre 6 (576 grs a 780 grs) y calibre 8 (456 a 576grs).

El color de corteza del aguacate de Yaracuy varía entre verde oscuro a verde amarillento, amarillo, amarillo intenso y morado, con superficie lisa, lustrosa o corrugada y con grosor de piel desde delgada a gruesa.
Su pulpa puede variar desde una textura gruesa a cremosa y un grosor de pulpa que varía desde 1 cm a 3,50 cm.
El color de la pulpa depende de la variedad de aguacate y su comportamiento fenológico, pero es principalmente amarillo claro, verde amarillento, verde claro y amarillo intenso.
Los principales descriptores de aroma y sabor del aguacate de Yaracuy identificados son aromas herbales, frutal, fresco y húmedo. Mientras que los atributos de sabor son dulce, amargo, umami, frutos secos y nuez y con una consistencia grasosa, cremosa, y acuosa.

B1. Descripción botánica de la especie.

El aguacate (Persea americana Mill) se clasifica botánicamente de la siguiente manera:
Reino Plantae
División Magnoliophyta
Clase Magnoliopsida
Subclase Magnoliidae
Orden Laurales
Familia Lauraceae
Tribu Perseae
Género Persea
Especie Persea americana (Mill., 1768).

B.2-. Variedades o grupos ecológicos o grupos hortícolas

Las variedades de aguacates cultivados en Yaracuy son en su mayor parte, híbridos de las tres subespecies o razas o razas hortícolas, ya que presentan características específicas, que se propagan y se fijan espontáneamente por la semilla (Calabrese, 1992).
La mayoría de los especialistas agrupan a los aguacates, en una única especie **Persea americana Mill**. que incluye subespecies, variedades botánicas o razas:
La Antillana (Persea americana var, americana Mill) que crece desde el nivel del mar hasta los 700 msnm, la guatemalteca (Persea americana var. Guatemalensis)

desde los 500msnm hasta los 1500msnm y la mexicana (Persea americana var. Drymifolia) en alturas que van desde los 1000 msnm a los 2500 msnm, llamada también mexicana.
Las variedades Principalmente cultivadas en el estado Yaracuy son: Choquette, Pollock Liso, Pollock Negro, Catalina, Nellan, Russell, Monroe, Princesita (Simmonds), Caja Seca (Winslowson) y Criollos.

B.2.1-. Características Morfológicas de la planta de aguacate por variedades cultivadas.
Yaracuy es el mayor productor de aguacate del país. Siendo el municipio Arístides Bastidas el mayor productor, seguido de Cocorote, Bruzual, Peña, Urachiche, Trinidad, Sucre, Nirgua, Páez, San Felipe, Independencia, Farrial, Manuel Monge y Bolívar (Minuta Agropecuaria, 2022).

En el estado Yaracuy se cultivan un total de 23 variedades de aguacate, pero actualmente solo 12 variedades tienen valor en el mercado. Las variedades Choquette, Pollock Liso, Pollock Negro, Catalina, son para la exportación y otras 8 para consumo interno.

Los parámetros de las diferentes variedades de aguacate que son cultivadas en el Estado Yaracuy se describen en la Tabla 1, donde se destaca que la mayoría son antillanas o guatemalteca e híbridos antillana-guatemalteca.

Tabla N°1 Características Morfológicas del aguacatero.

Variedades	Numero de frutos por planta	Promedio de peso del fruto / planta (gr)	Formación copa del árbol	Grupo Floral	Época de Cosecha	Variedades Botánicas o Raza hortícola
Choquete	Hasta 1000	500 a 2 kg	Esférica	A	NOV-FEB	Guatemalteca x Antillana
Pollock Liso	400	400 a 1,5 kg	Esférica	B	JUL-SEP	Antillana
Pollock Negro	800	600 a 2 kg	Esférica	A	MAYO - SEPTIEMBRE	Antillana
Catalina	500/600	400 a 800	Esférica	A	JUL-SEP	Antillana
Criollo Guatemalteco	800	300 a 500	Erecto	A y b	ENE-FEB	Antillano Guatemalteca
Criollo Antillano	800	300 a 500	Erecto	A y b	ENE-FEB	Antillana
Criollo Mejorado	800	300 a 500	Erecta	A y b	ENE-FEB	Criollo mejorado con Choquete
Nellan/Cenia p 4	500 a 800	555 a 1 kg	Esférica	A	JUL-SEP	GuatemaltecaxAntillana
Russell	300	800/ 1,5 kg	Erecta	A	JUL-SEP	Antillana
Caja Seca Winslowson	700	500 y 800	Esférica	A	NOV-FEB	Guatemaltecax Antillana
Princesita Simmonds	Hasta 2.000	300 a 600	Erecta	A	MAY-AGOST	Antillano
Monroe	700	600 a 2,5 kg	Erecta	B	NOV-FEB	Guatemalteca

Fuente: Elaboración propia a partir de datos proporcionados por los productores.

El número de frutos por planta va a influir en el rendimiento por hectáreas, siendo las variedades princesa y choquette las de mayor productividad de frutos que va entre 1000 kg y 2000 kg por planta.

En cuanto a la forma de los árboles se destacan los erectos y los esféricos.

A pesar de que la flor del aguacate es hermafrodita, presenta dificultades para auto polinizarse debido a que los estambres y el pistilo de la flor no maduran al mismo tiempo (dicogamia). La flor abre dos veces durante unas pocas horas: la primera vez, lo hace en estado femenino, luego cierra y el segundo día abre en estado masculino. La estacionalidad de producción de acuerdo con las variedades utilizadas va a garantizar la producción casi todo el año.

B.2.2-. Características físicas del fruto según las variedades cultivadas.
Las características más resaltantes de las variedades de aguacates sembrados en el Estado Yaracuy son: la forma de la fruta es variable que va desde ovales alargados (Choquette), alargados con cuello (Pollock liso), ovalados (Nellan) hasta obovado (Simmonds).
El color de la corteza varía entre morado, verde oscuro, verde amarillento (Pollock liso), amarillo intenso (Simmonds) y verde cenizo (Pollock negro y Caja seca).La superficie de la corteza es lisa y lustrosa de diferentes grosores.
El color de la pulpa puede variar desde verde hasta diferentes tonos de amarillo. El porcentaje de pulpa depende del tamaño que ocupa la semilla dentro del fruto, entre más grande menos porcentaje de pulpa. Encontrándonos desde un criollo con la semilla grande, que ocupa el 34% de la fruta hasta un Russell que presenta una semilla muy pequeña, con un porcentaje de pulpa entre el 90 al 96%, característica muy importante para el momento de la comercialización (Tabla N°2).

Tabla N°2. Características morfológicas del fruto de acuerdo con las variedades cultivadas en Yaracuy.

Variedad	Forma de la fruta	Color de la fruta	Tipo de piel (Cascada)	Color de la pulpa	% de pulpa	Textura de la pupa
Choquette	Oval irregular	Verde oscuro	Gruesa, lisa y brillante	Amarillo	67-49	Acuoso y de pulpa gruesa. Semilla grande
Pollock Liso	Alargado con cuello	Verde claro amarillento	Delgada, Lisa y brillante	Verde	77	Cremosa (Mantequilla vegetal)
Pollock negro	Redondo	Verde cenizo	Gruesa y corrugado	Amarillo claro y verde parte inferior	85-90	Acuosa. dulce
Catalina	Alargado con cuello	Verde no tan oscuro	Delgada, lisa y brillante	Amarillo ligeramente oscuro	75-80	Cremosa (Mantequilla vegetal), sabor a nuez
Criollo Antillano	Ovalada, redonda, pera	Verde Madura morado	Delgada y brillante	Amarillo oscuro	40-50	Cremosa (Mantequilla vegetal)
Criollo guatemalteco	Ovalada, redonda, pera	Verde Madura verde	Delgada y brillante	Amarillo oscuro	40-50	Cremosa (Mantequilla vegetal)
Criollo mejorado	Ovalada, redonda, pera	Verde medio	Delgada y brillante	Amarillo oscuro	40-50	Cremosa (Mantequilla vegetal)
Nellan (Ceniap-4)	Ovalado	Verde medio	Gruesa y brillante	Amarillo verdoso	70-80	Acuoso,
Russell	Cuello muy largo	Verde claro	Lisa y brillante	Amarillo oscuro	90-96	Cremosa (Mantequilla vegetal)
Caja Seca Winslowson	Redondo o achatados	Verde cenizo	Gruesa y corrugada	Amarillo claro	70-80	Acuoso.

Variedad	Forma de la fruta	Color de la fruta	Tipo de piel (Cascada)	Color de la pulpa	% de pulpa	Textura de la pupa
Princesita o Simmons	Ovalado	Verde oscuro	Delgada, lisa y brillante	Amarillo intenso	70-80	Cremoso, dulce
Monroe	Alargada	Verde oscuro	Gruesa y Corrugada	Amarillo Pálido con verde	70-80	Acuoso, verde.

Fuente: Elaboración propia en base a los datos de los productores de AGUABAS.

Otra característica importante del aguacate de Yaracuy, es la textura de la pulpa ya que esto determina si su consumo va a ser fresco o para subproductos. La mayoría de las variedades cultivadas tienden a ser cremosas como mantequillas y muy pocas acuosas, esto dependerá del manejo, la variedad y la época de la cosecha.

Al comparar los datos de los productos de dos estados diferentes (Tabla N°3), se aprecia por un lado que la misma variedad (Choquette), presenta características morfológicas distintas, que tienen que ver con la fortaleza del árbol, el grosor de la piel, la textura de la pulpa (relacionada con la producción de los ácidos grasos que dan respuesta al manejo de suelo y la fertilización) las características fenotípicas y genotípicas del fruto, estas relacionadas con las características climáticas de la zona, el color de la pulpa (perfil de ácidos grasos) y procedencia del agua.

Tabla N°3. Características de la variedad Choquette de dos localidades.

AGUACATE	DUACA (LARA)	YARACUY (ARISTIDES BASTIDAS)
N° FRUTOS PLANTA	MENOS FRUTOS	MAS FRUTOS
PESO FRUTOS	MAS GRANDES 1,2 A 1,5 KG	0,60 GR
TAMAÑO DE LOS ARBOLES	ARBOLES MAS FUERTES	ARBOLES MAS DEBILES
GROSOR DE PIEL	DELGADA	GRUESA
PULPA	ACUOSO	CREMOSA
COLOR DE PULPA	AMARILLO	AMARILLO VERDOSO
ALTURA MSNM	800	423
PROCEDENCIA DEL AGUA	POZO	QUEBRADAS

Fuente: opinión de productores de la Asociación Aguabas.

B.3-. Análisis Fisicoquímico.

La composición química y de nutrientes del aguacate de Yaracuy de la variedad pollock liso verde y maduro y la variedad madura, se describe en la siguiente tabla:

Tabla N°4. Análisis Proximal

Análisis	Unidad	Variedad Pollock Liso, Verde	Variedad Pollock Liso, Maduro	Variedad Criollo Maduro	Método
Humedad	%m/m	**86,88**	**85,51**	**82,08**	AOAC FRUTAS
Cenizas	%m/m	**0,75**	**0,77**	**1,21**	AOAC FRUTAS
Grasa Total	%m/m	**3,44**	**4,97**	**7,89**	Método Weibull
Proteína	%m/m	**2,25**	**2,26**	**2,54**	COVENIN 1195-80
Fibra Cruda	%m/m	**3,94**	**4,22**	**6,13**	COVENIN 1195-81
Materia Seca	%m/m	**13,12**	**14,49**	**18**	Desecación hasta humedad constante

Fuente: Estudios realizados por la Fundación CIEPE, San Felipe, Edo Yaracuy.

El contenido de agua del aguacate se encuentra relacionado con el contenido de grasa y el porcentaje de materia seca. Al disminuir la humedad en el aguacate aumentan estos dos parámetros, esto se atribuye al desplazamiento de las moléculas de agua por parte de las inclusiones oleosas fuera de las vacuolas celulares, contribuyendo así a reducir el contenido de humedad.

En cuanto a la variedad criollo (TablaN°4), al comparar con la pollock, presenta menos humedad, mayor porcentaje de grasa, mayor ceniza que el pollock, lo que quiere decir que cada variedad tiene sus características fisicoquímicas particulares.

La materia seca, es un indicador de madurez del aguacate y esta reglamentada en el Reglamento N° 387/2005 de la Unión Europa y en el Codex Alimentario Norma para el aguacate CXS 197-1995, en donde

- ✔ 21 % para la variedad Hass,
- ✔ 20 % para las variedades Fuerte, Pinkerton, Reed y Edranol,
- ✔ 19 % para las restantes variedades, excepto las variedades antillanas,

cuyo contenido en materia seca podrá ser inferior.

B.4-. Información Nutricional

La información nutricional de 2 variedades de aguacates, dos (2) maduros y uno (1) verde de las variedades Pollock Liso y Criollo, arroja un valor energético entre 110 Kcal para el criollo maduro y 70 Kcal para el pollock liso por cada 100 gramos de porción comestible, lo que quiere decir que cada variedad va a presentar unas características particulares, mientras más maduro aumentan los niveles de Kcal y de grasa.

Tabla N°5. Información nutricional de dos (2) variedades de aguacates

Cantidad por ración 100 g	Pollock Liso verde	% Valor Diario RID (%) para 100 g	Pollock Liso Maduro	% Valor Diario RID (%) para 100 g	Criollo Maduro	% Valor Diario RID (%) para 100 g
Calorías Totales (Kcal)	70	4	80	4	110	6
Carbohidratos Totales: 310 (g)	7	2	6	2	6	2
Proteína: 45(g)	2	6	2	6	3	6
Grasa Total: 64 (g)	3	6	5	8	8	10

Fuente: Estudios realizados por la Fundación CIEPE, San Felipe, Edo Yaracuy.
RDI Ingesta dietética recomendada.

B.5-. Análisis Microbiológico

El análisis microbiológico aplicado a la pulpa del aguacate evidencia ausencia de microorganismos en las muestras analizadas (Tabla N°6).

Tabla N°6. Análisis Microbiológico variedad Pollock Liso Verde
Productor: AGUABAS

Análisis	Unidad de Medida	Resultado	Método de Ensayo	Sub-Código Ciss
Recuento de Mohos	UFC/g	Menor 10	Norma Venezolana COVENIN 1337-90	EN24CI26A8-1
Recuento de Levaduras	UFC/g	Menor 10	Norma Venezolana COVENIN 1337-90	EN24CI26A8-1

Fuente: Estudios realizados por la Fundación CIEPE, San Felipe, Edo Yaracuy.

B.6- Propiedades Organolépticas de los aguacates en Yaracuy

Los componentes de la calidad del aguacate son apariencia externa, textura de la pulpa, sabor y el valor nutritivo. Para determinar los atributos de olor y sabor de los aguacates fue realizado por el laboratorio de evaluación sensorial del CIEPE, estado Yaracuy, conformado por un panel entrenado de 11 personas, en un ambiente controlado y se utilizó la metodología de consenso con un total de dos (2) secciones, los gráficos de red se nutrieron de la media de los resultados.

Figura N°1. Gráficos radiales de cuatro variedades de aguacates.

El perfil descriptivo de la variedad choquette es herbal, húmedo y leve olor a madera húmeda. Para los atributos sabor indicaron el termino acuoso, moderadamente amargo y un dulzón leve, el sabor residual es astringente.

Para el aguacate Pollock liso, los atributos de olor fueron herbal, frutal y olor a grasa. El sabor fue descrito como dulce, umami y un ligero sabor a nuez. El residual fue descrito como moderadamente cremoso. En el caso de la variedad Pollock negro el perfil descriptivo de olor fueron fresco, herbal y húmedo, moderadamente amargo y leve sabor a frutos secos y acuoso. El sabor residual fue descrito como moderadamente amargo. Para el caso del Aguacate criollo presenta olores a fruta, herbal con leve olor dulce, los atributos de sabor fueron descritos como umami, cremoso y grasoso. El sabor residual fue moderadamente amargo.

Para todas las variedades evaluadas, los descriptores de aroma fueron definidos como:

Figura N°2. Rueda de sabores y olores de aguacates del estado Yaracuy.

Herbal, frutal, fresco y húmedo característico del aguacate por su humedad que oscila entre 75 80%. Mientras que los atributos de sabor fueron más diversos y estuvieron combinados entre grasoso, cremoso, acuoso, dulce, amargo, umami, frutos secos y nuez. Los cuales son transferidos al fruto por la interacción entre la ubicación geográfica, el clima, el manejo agronómico, la variedad, el proceso de maduración entre otras. En la Figura N°2 se puede apreciar la rueda de sabores y olores, de los descriptores encontrados en la evaluación organoléptica.

C-ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA PARA LA IGP

El estado Yaracuy está situado en la parte más occidental de la zona Centro-Norte
de Venezuela, entre los meridianos 68°15' - 69°13' de Longitud Oeste y entre los paralelos 9°50’ - 10°46' de Latitud Norte, ocupando una superficie de 7.100 km2 (IGVSB) lo que representa el 0,8% del total del Territorio del Nacional. Su capital San Felipe. Político-administrativamente se divide en catorce (14) municipios: Arístides Bastidas, Bolívar, Bruzual, Cocorote, Independencia, José Antonio Páez, Trinidad, Manuel Monge, Nirgua, Peña, San Felipe, Sucre, Veroes y Urachiche (Figura N°2). Ahora bien, la indicación geográfica Protegida de Aguacate de Yaracuy esta delimitada inicialmente a los productores de los municipios Arístides Bastidas, Bruzual, Peña y Sucre.

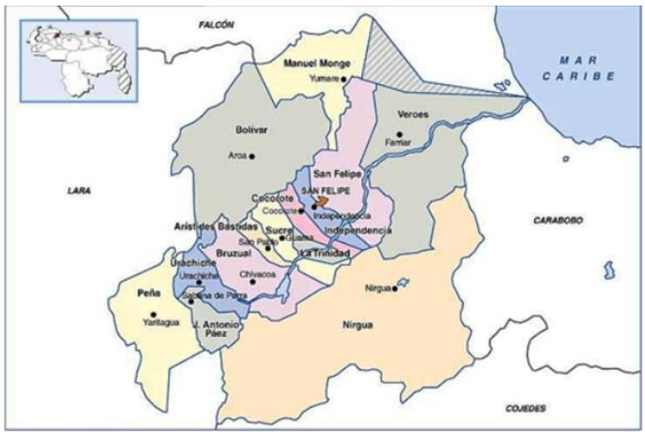

Figura N°2. Mapa Político-administrativo del estado Yaracuy

C.1-Delimitación geográfica del Estado Yaracuy.
Por el Norte: El Estado Falcón
Por el Sur: El Estado Cojedes
Por el Este: El Estado Carabobo
Por el Oeste: El Estado Lara

C.2-Relieve
La distribución se caracteriza por tres grandes espacios diferenciados: Macizo de Nirgua, Sierras de Aroa y Bobare, separados entre sí por dos espacios planos como son la depresión Turbio-Yaracuy y valle del río Aroa, dando lugar a una alternancia de montañas, valles y depresiones, siendo el 65% montañoso. Este relieve es debido a que en este estado confluyen el fin de la cordillera de los Andes formando el sistema Lara- Falcon-Yaracuy o Sistema Coreano (Depresión de Aroa) y el comienzo la cordillera de la Costa donde su presencia ocupa la mayor parte del estado, formando la región de Nirgua, Chivacoa, Urachiche, Guama y Aroa. el resto del estado se considera situado en la región de los llanos.

C.3.-Clima
La temperatura del estado puede variar entre los 22 a 27°C, siendo la media anual de 25,46ºC. El promedio de precipitación anual es de 1197,72, siendo los municipios José A Páez (902), Nirgua (884) y Peña (660) con precipitaciones menores de mil milímetros. El régimen de lluvias es de tipo monomodal y bimodal, siendo los meses con mayor precipitación de mayo a octubre o noviembre en la mayoría de los municipios y las mayores precipitaciones se presentan en el mes de julio en 12 de los 14 municipios, con una media de descarga de 79,93%. Presenta el estado tres tipos de climas, bien definidos, dependiendo de la altura: El clima templado en las cumbres de sus montañas; el subtropical, en los valles altos de la Sierra de Nirgua y en la mayor parte del estado, impera el clima tropical. La vegetación, dependiendo de los climas mencionados.

Tabla N°7 Características climáticas estado Yaracuy.

Municipios	Temperatura media anual(°C)	Precipitación promedio(mm)	Régimen de lluvia	Meses Lluviosos	Meses mayor lluvia	Descargas máx.
Arístides Bastidas	25,4	1165	Unimodal	May-oct	Jul	82,2
Bolívar	24,5	1230	Unimodal	May-Nov	jul	86,7
Bruzual	25,8	1.108	Bimodal	May-Oct	jul	79,1
Cocorote	25,4	1.450	Bimodal	May-Nov	jul	80,8
Independencia	25,4	1.450	Bimodal	May-nov	jul	80,88

Municipios	Temperatura media anual(°C)	Precipitación promedio(mm)	Régimen de lluvia	Meses Lluviosos	Meses mayor lluvia	Descargas máx.
José A Páez	25,8	902,30	Bimodal	May-Agost	Jun	64,8
La Trinidad	25,8	1.165	Unimodal	May-Oct	Jul	79,1
Manuel Monge	27	1.521,70	Bimodal	Abril-Dic	Jun.Jul, Dic	90
Nirgua	22	884	Bimodal	May-Oct	Nov, Abril	72
Peña	25,8	660	Unimodal	Abril-Nov	Jun y Jul	90
San Felipe	25,4	1450	Bimodal	May-Nov	Jul	80,8
Sucre	25,4	1165	Unimodal	May-oct	Jul	82,2
Urachiche	25,8	1204	Unimodal	May-nov	Jul	80,5
Veroes	27	1413,2	Unimodal	May-oct	Jul	70

Fuente: Elaboración propia en base al Informe geo ambiental 2007. Edo Yaracuy.

C.4.-Geología y suelos:

La región pertenece al Grupo Los Cristales, que incluye rocas metamórficas similares a las de la Cordillera de la Costa. Estas rocas son fundamentales para entender la historia geológica del área y su evolución a lo largo del tiempo.
En el estado Yaracuy, los suelos varían de acuerdo con su origen. Están los derivados de rocas metamórficas, los de rocas sedimentarias o bien de materiales aluviales depositados, que bajaron desde las serranías y montañas hacia los valles y las depresiones, y el agua que viene de las sierras de Aroa y Falcon arrastran nutrientes y minerales. (Geo ambiental, 2007).

En general predominan suelos de textura gruesa (arenosos) y media, lo que afecta la retención de agua y nutrientes. Encontrado que la disponibilidad de fosforo es baja, lo que se considera la principal limitante para los cultivos. El pH del suelo: oscila entre 5.0 y 8.0, indicando condiciones desde moderadamente ácidas hasta ligeramente alcalinas. La conductividad eléctrica, es generalmente baja, lo que es favorable para la mayoría de los cultivos. En cuanto a la materia orgánica se encuentra en niveles bajos a medios.

Tabla N°8 Análisis de Suelo de las unidades de producción Aguabas

Nombre de la Finca	Los Girasoles	La Alejandra	Mis Aguacates	Interpretación
pH	8,13	8,2	8,38	Alcalino
Conductividad(dS/m)	0,077	0,12	0,076	Bajo
Clase Textural	Franco arcillo arenoso	Franco	Franco arenoso	
Arena (%)	54	43	56	
Limo (%)	17	37	25	
Arcilla (%)	29	20	19	
Materia Orgánica (%)	6,03	5,99	7,27	Alto

Carbono Orgánico (%)	3,46	3,44	4,22	Alto
Nitrógeno total (%)	0,071	0,056	0,035	Bajo
Fosforo disponible(mg/kg)	nd	nd	nd	Extremadamente bajo
Calcio Intercambiable(mqe/100g)	11,25	21,23	19,12	Alto
Magnesio Intercambiable (meq/100g)	0,30	0,30	0,68	Bajo

Fuente: Estudios de suelo realizados por la Fundación CIEPE de los productores de Aguabas.

En la Tabla N°8, están los resultados del estudio de suelo de tres (3) productores de aguacates del municipio Arístides Bastidas, en donde se caracterizan por presentar suelos con textura franco-arenosa y franco arcillo arenosa, determinando que predomina la porción de arena en los suelos de esta zona lo cual indica buen drenaje, el Ph de los suelos esta entre 8,13 y 8,38 lo que indica suelos ligeramente neutros con tendencia alcalina. Además, estos suelos poseen alta cantidad de materia orgánica, a pesar de la baja cantidad de macroelementos como el Nitrógeno y Fósforo y Magnesio, mientras que, por otro lado, altas cantidades de Calcio.

C.5.-Vegetación de la zona:

Debido a la fuerte modificación de la vegetación original con fines agroindustriales (caña de azúcar), predomina la vegetación baja en el plano inclinado, lo que ha determinado la aparición de un intenso estrato herbáceo. Hacia la montaña, sobre los 600 m.s.n.m., se desarrolla un bosque ombrófilo submontano semi deciduo, de dos a tres estratos arbóreos densos de altura media. La zona de vida es de bosque seco tropical (bs-T). En la Tabla N°9 se describen las zonas de vida predominante por cada municipio.

Tabla N°9 Tipo de vegetación presente estado Yaracuy

Municipios	Zona de vida
Arístides Bastidas	Bosque seco tropical
Bolívar	Bosque húmedo-Pre-montano
Bruzual	Bosque seco tropical a bosque seco Pre-montano
Cocorote	Bosque seco tropical
Independencia	Bosque seco tropical
José A Páez	Bosque seco tropical
La Trinidad	Bosque seco tropical
Manuel Monge	Bosque seco tropical
Nirgua	Bosque ombrófilo y bosque seco premontano
Peña	Bosque seco tropical
San Felipe	Bosque seco tropical
Sucre	Bosque seco tropical
Urachiche	Bosque seco tropical
Veroes	Bosque seco tropical

Fuente: Elaboración propia en base al Informe geo ambiental 2007. Edo Yaracuy.

C.6.-Hidrografía:
Se caracteriza por su sistema fluvial, que incluye el río Yaracuy, que nace en la Sierra de Aroa y sus afluentes. Su cuenca abarca un área de 2,280 km². Entre sus principales afluentes se encuentran los ríos Urachiche, Guama, Quebrada Grande, Yurubí, Agua Blanca y Taría. Estos ríos contribuyen significativamente al caudal del Yaracuy.

E-. PROCESO DE PRODUCCION.
E.1-SELECCIÓN DE LA SEMILLA (VIVEROS).
Para la IGP aguacate de Yaracuy cada productor produce su propio material genético. el proceso de producción es el siguiente:

E.1.1-. Siembra de la semilla (futuro porta injerto)
Las semillas se colocan en bolsas de polietileno de 30 x 25, se colocan 2 kg de sustrato (arena, tierra negra y estiércol) lleva un proceso de desinfección, luego se limpia el lugar a colocar. Se coloca un plástico para evitar que las raíces vayan al suelo, antes de su siembra.

El manejo durante el crecimiento de la semilla debe mantenerse húmeda y se aplican controles preventivos cada quince días con productos orgánicos que elaboran los productores con las capas que se forman en la base de los árboles, se macera con melaza, suero, se fermenta y posteriormente se extraen los micronutrientes.

E.1.2-. Trasplante de plantas al almácigo: A los 30 días después de haber sido puesta la semilla en la cama de germinación se presenta el brote de la semilla. Cuando el tallo este grueso es que esta apto para realizar el injerto (con cualquiera de las variedades disponibles). El manejo integrado del cultivo es orgánico.

E.1.3-. Producción de los patrones (porta injerto)
La semilla para el patrón se debe seleccionar de árboles adultos, que sean productivos, que posean frutos de buena calidad, que estén sanos y que presenten resistencia o tolerancia a los principales problemas sanitarios. Los frutos se recogen en el segundo tercio del tiempo después de iniciada la cosecha y del tercio medio de la copa del árbol.
Los patrones deben provenir de plantas madre sanas criollas, que tengan alta rusticidad y adaptabilidad a la zona, con un manejo agronómico adecuado. Los patrones o porta injerto utilizados en Yaracuy por lo general son aguacates criollos que son plantas resistentes y fuertes.

E.1.4-. Identificación del árbol para extracción de yemas para el injerto:
El árbol del cual se va a adquirir las yemas para realizar el injerto debe corresponder a la variedad a la cual pertenece, debe estar identificado y contar con un historial de rendimiento que sirve como un parámetro para la selección de material. El árbol madre debe tener un buen desarrollo, estar sano, y debe recibir un manejo agronómico adecuado en lo que respecta al manejo de plagas, riego y fertilización.

E.1.5-. Recolección de yemas
Las yemas utilizadas para injertar se toman de las puntas de las ramas en pleno crecimiento, no deben tener hojas tiernas o brotes muy nuevos, deben tener las hojas maduras y firmes. Las yemas deben estar limpias, no deben ser yemas

enfermas ni presentar daño por algún insecto. El corte debe hacerse de manera diagonal con tijeras podadoras desinfectadas y filosas para que este quede limpio.

E.1.6-. Tratamiento de yemas

Las yemas recolectadas no deben almacenarse por largos períodos de tiempo ya que cada día que pasa se pierde posibilidades de prendimiento. Después de recolectadas estas se pueden envolver en papel periódico húmedo, formando paquetes, con el fin de mantenerlas frescas.

E.1.7-. Injertación del material

Antes de comenzar los cortes para realizar el injerto, se deben retirar todas las hojas que tenga el injerto para evitar gastos de energía limiten en desarrollo del injerto en el patrón. Tanto los patrones como las varetas deben estar en su punto óptimo de utilización para alcanzar óptimos resultados.

Se injerta de púa terminal, por la facilidad de operación y el alto porcentaje de prendimiento. Las púas que se van a injertar deberán provenir de árboles seleccionados y representativos de la variedad escogida, con buen vigor, sin enfermedades, de buena producción y calidad, las plantas para extracción de yemas deben estar destinadas únicamente con este fin.

Se despunta el patrón a unos 15 o 20cm de altura. La yema que se va a injertar se le debe dar forma de cuña haciéndole dos cortes en punta. El tronco del portainjerto se parte al centro haciendo un corte un poco más largo que la cuña de la yema, luego se inserta está en el corte haciendo que coincidan ambos lados.

Posteriormente se debe envolver ejerciendo una presión continua sobre la cirugía, enrollando de abajo hacia arriba. Para esto se pude utilizar cinta plástica de 12cm de largo y 0,5cm de ancho. Debe realizar la aspersión de un fungicida una vez realizada la labor de injertación. Luego de realizado este procedimiento, el injerto se debe cubrir con una bolsa plástica transparente de un calibre grueso para que no se adhiera a la yema y así se permita la respiración, además de facilitar la entrada de rayos solares y evitar la deshidratación de la yema. Después de injertados los árboles, deben permanecer en un sitio sombreado, con el fin de evitar su exposición directa a los rayos del sol y evitar la deshidratación de las yemas de púa.

En este momento se deben ubicar las plantas bajo poli sombra al 80%, la intensidad lumínica puede ir aumentando con el paso de las semanas.

E.1.8-. Crecimiento y desarrollo

Una vez que haya prendido el injerto, se retira la bolsa y los árboles se exponen lentamente a los rayos directos del sol. Durante este período se pueden hacer aplicaciones de fertilizantes foliares.

E.1.9-. Planta lista para la siembra

Un árbol que se encuentra listo para ser llevado a campo es aquel que tiene por lo menos 15 hojas bien formadas de la zona del injerto hacia arriba y cuyos brotes muestran actividad. Debe ser una planta sana, sus hojas deben presentar un color uniforme, así mismo tanto la copa como la raíz deben tener una conformación adecuado, sin deformaciones. Posterior a esto se procede a sembrar. Plantas que presentan un sistema radicular bien desarrollado, constituido por una raíz principal bien diferenciada y alargada, de la cual salen raíces secundarias que presentan color blanco o marrón claro, es importante no realizar poda de raíz en esta etapa.

E.2-. PROCESO DE SIEMBRA

E.2.1-. Control de malezas

El control de maleza se realiza mecánicamente con Guaraña y rotativa. Es necesario tener presente que el aguacate posee un sistema radicular bastante superficial, por lo tanto, es recomendable manejar un porcentaje de cobertura vegetal con las mismas malezas para evitar problemas de erosión, de acuerdo con la edad de la plantación. Si se ha implementado un sistema de riego localizado en el cultivo, es necesario retirar las malezas de áreas adyacentes y mantener las malezas al ras del suelo entre las calles.

E.2.2-. Forma de Siembra

En el estado Yaracuy (región central) la forma de siembra es por calle a una distancia de 8x8 si son de las variedades lisas y a 8x10 si es con variedades mezcladas. En el caso de polo negro y caja negra 10x10metros y si es choquette a 12x12 metros, los cuales establecen densidades de siembras planta/Ha que oscilaran desde 120 hasta 200 plantas por ha. En caso de exportación requiere árboles con podas más estrictas y sistemas de riegos diferentes lo que hace una modificación obligatoria para el manejo de sombras esto incide directamente sobre el marco de la plantación, incluso la variedad es incidente en el marco de la plantación.

E.2.3-. Elaboración de hoyos

Después de trazar el terreno, se ubican y cavan los hoyos. Se recomienda que las dimensiones sean 70 cm de ancho por 60cm de profundidad, de forma cónica más amplios en la parte superior que en el fondo, como se nota en las dimensiones los hoyos deben ir principalmente más anchos que profundos ya que el aguacate tiene una raíz de anclaje la cual posee la capacidad para abrirse espacio entre la tierra, mientras que los pelos absorbentes en esta etapa no tienen la fuerza para colonizar suelo compactado. La profundidad del hoyo debe medirse en la mitad de este.

E.2.4-. Siembra

Es muy importante garantizar que el sistema radical en su totalidad quede en contacto con el suelo. Para esto se sugiere compactar un poco el suelo que se va incorporando en el hoyo, de tal manera que no queden espacios de aire en el suelo que permitan el hundimiento del árbol, es importante considerar que el árbol debe quedar levantado del nivel del suelo en forma de volcán.
Posteriormente se retira la bolsa, sin dañar la raíz, se aloja en el centro del hoyo y se forma una especie de volcán con este el cual se debe compactar para darle mayor estabilidad.

E.3-. LABORES DE MANTENIMIENTO

Después de sembrado el árbol se deben seguir una serie de recomendaciones para mantener un buen estado fitosanitario y agronómico del cultivo.

E.3.1-. Deschuponada.

Una vez que se siembre el árbol, la primera labor que debe realizarse es retirar los chupones que estén brotando del patrón, lo cual se debe hacer con el dedo sin generar heridas grandes. Se realizar recorridos por lo menos una vez a la semana, en los cuales se identificarán aquellos árboles que muestren retraso en

su desarrollo, síntomas de debilidad en las raíces, crecimiento torcido de los tallos, remoción por parte del agua de la tierra que conforma el volcán de la zona de siembra, entre otros aspectos que los productores consideren importantes.

E.3.2-. Platoneo

El platoneo se utiliza para el riego y la fertilización. Se debe hacer tanto desde antes de la siembra de los árboles, como una vez establecido el cultivo. Esta práctica debe ser llevada a cabo manualmente para evitar cortes y daños en la raíz en caso de que se usen implementos como el azadón. Es bueno manejar planteos amplios ya que así estaremos anticipándonos al crecimiento de la raíz, facilitándole su trabajo de exploración del suelo y disminuyendo la competencia por nutrientes y espacio que generan las malezas La época indicada para realizarlas es el inicio de la floración. En general se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones para llevar a cabo esta práctica:

El desarrollo de la copa del árbol debe ser armónico, sólido, bien equilibrado, aireado, vigoroso y con ramas dispuestas de tal manera que se faciliten todas las labores, se obtengan ramas que resistan la acción de los vientos y que protejan al árbol de la acción directa de los rayos solares.

Una vez formados los árboles de aguacate, se debe conseguir un perfecto equilibrio entre la producción de frutos y el desarrollo correcto y equilibrado de las demás partes del árbol; de no ser así, se tendrán unos años de gran producción de frutos, seguidos de otros en los que el árbol, al haber disminuido las reservas y tener que recuperarlas, sería de poca producción, es decir, irregular; esta es la llamada poda de producción.

Después de la cosecha, limpian las parcelas, quitan los comejenes, etc. para iniciar la fumigación de los troncos después de la cosecha. Se efectuar la poda y con el fin de dañar lo menos posible al árbol y conseguir su pronta recuperación.

Cuando el grosor de la rama cortada supera 1,0 cm, se recomienda aplicar sobre la herida una pasta cicatrizante, la cual se puede hacer mezclando un insecticida, un fungicida y un sellante.

E.3.3-. Riego y drenaje

La época más crítica en una plantación de aguacate comprende desde el cuajado del fruto y su madurez fisiológica, ya que el cultivo debe disponer de agua suficiente.

Para el caso de los productores de Yaracuy, riegan en época de verano y la técnica es por inundación. El agua proviene de la parte alta de la quebrada Iboa de San Pedro Yaracuy.

E.3.4-. Fertilización Orgánica

La fertilización del cultivo se realiza utilizando abonos orgánicos (compost), Abono de lombrices.

E.4-. MANEJO DE PLAGAS

La mayoría de las plantaciones establecidas de aguacate en el Edo Yaracuy están libres de plagas cuarentenarias, (Según monitoreo oficial del ente fitosanitario INSAI) tales como mosca de la fruta, perforador del fruto y de ramas, es decir *S catenifer* y la mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata).* Existe un plan fitosanitario para el control de hongos (antracnosis) por lo cual el porcentaje de árboles enfermos es muy bajo.

Cabe destacar que los productores son supervisados por el Instituto Nacional de Salud Agrícola Nacional (INSAI) el cual lleva un “Plan de Acción para el control de Moscas de la Fruta con enfoque agroecológico”, utiliza trampas con material de reciclaje (botellas de refresco) a las cuales se le coloca una solución a base de harina de maíz, urea, boro que atrae las moscas y las atrapa. Además, mantiene un programa de supervisión en campo después de la postcosecha donde verifican que no hayan quedado ni frutos en las plantas, ni en el suelo y la incineración del material y el enterrado.

E.5-. COSECHA Y POSCOSECHA

La recolección del fruto o postcosecha comienza cuando se verifica de manera visual el momento exacto cuando el cual el fruto alcanza su punto de madurez y cosecha. Los frutos son bajados de los árboles con una vara de bambú con un aro y malla para recolectar el aguacate. Cuando es de exportación debe recolectarse uno por uno. Para el mercado nacional, se lleva al depósito, se traslada en cestas o sacos. En cambio, para el mercado internacional, se tienen cuidado con la manipulación del aguacate, son colocados en cestas para que no presenten daños mecánicos y se preseleccionan, se corta el pedúnculo, se sella para impedir entrada de patógenos, se procede a la calibración para cada aguacate, en este caso se utilizan calibres 8,6 y 4 dependiendo la exigencia del exportador y el país consumidor receptor.

De allí se lava, se seca en una parihuela (una rejilla para el paso del agua), se le coloca un ventilador. Se secan con una toalla de algodón, se pule la concha, luego se pesa nuevamente y se coloca en una caja angular de cartón, cada fruto viene con una malla antishock para cuidar la calidad del fruto y su resguardo. Luego se empaca en serie. Dependiendo del cliente se coloca malla o papel de cebolla, se encaja y se despacha. En el caso del producto para consumo Nacional se coloca en cajas de plástico y se despacha.

Es importante destacar que cuando la producción es destinada al mercado europeo son sometidos a pruebas fisicoquímicas y LMR pruebas de límites máximo residual de agroquímicos para que puedan ser consumidos y que cumplan las exigencias del país receptor, por qué este análisis comprueba si el fruto tiene trazas de agroquímicos.

F-. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

La trazabilidad del aguacate de Yaracuy de los productores que están amparados por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Aguacate de Yaracuy" deben cumplir con una serie de requisitos establecidos en un pliego de condiciones, asegurando así la calidad y procedencia del aguacate.

Registro y Control de Producción. Para garantizar la trazabilidad, cada productor debe llevar un registro físico que incluya:

- **Control de mantenimiento de la plantación**: Documentación de todas las labores realizadas en el cultivo, como podas, deschuponada y cualquier actividad que afecte el estado fitosanitario.
- **Control de riego**: Registro de las prácticas de riego, incluyendo frecuencia y cantidad de agua utilizada, lo cual es crucial para el desarrollo adecuado del aguacate.

- **Control de malezas**: Detalles sobre las técnicas empleadas para el manejo de malezas, incluyendo podas de formación, mantenimiento y platoneo.
- **Control fitosanitario**: Monitoreo y registro de tratamientos aplicados para el control de plagas y enfermedades, asegurando que se sigan las mejores prácticas.
- **Control de cosecha y postcosecha**: Documentación del proceso de recolección, manejo y almacenamiento del aguacate para mantener su calidad.
- **Control de ventas**: Registro detallado de las transacciones comerciales para rastrear el producto desde la producción hasta el consumidor final.

Material Genético

Cada productor debe asegurarse que su material genético sea producido en su propia finca o provenga de viveros certificados, con factura de origen. Los patrones o porta injertos utilizados deben ser seleccionados entre plantas resistentes y fuertes, preferiblemente variedades criollas, siguiendo las directrices del Consejo Regulador. Esto asegura que el cultivo esté basado en genética adecuada para la región.

Buenas Prácticas Agrícolas

Todos los productores amparados por la IGP deben mantener un programa riguroso de **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**. Esto incluye:

- Uso exclusivo de fertilizantes orgánicos, como compost y abono de lombrices.
- Aplicación de métodos ecológicos para el control de plagas e insectos, evitando productos químicos nocivos que puedan comprometer la calidad del aguacate.

Control Fitosanitario

El aguacate amparado por la IGP debe cumplir con un programa específico para el control de plagas, especialmente el “Plan de Acción para el control de Moscas de la Fruta”, que utiliza un enfoque agroecológico. Este plan incluye:

- Supervisión constante en campo para asegurar que no haya presencia de plagas.
- Uso de trampas hechas con materiales reciclados para atraer y capturar moscas.
- Monitoreo postcosecha para garantizar que no queden frutos en las plantas o en el suelo.

Cosecha y Postcosecha

La recolección del aguacate se realiza en el momento óptimo de madurez. Para asegurar su calidad, se implementan prácticas cuidadosas durante la cosecha:

- Utilización de varas con aro y malla para evitar daños al fruto.
- Clasificación y selección cuidadosa según estándares específicos antes del empaquetado.
- Implementación de procesos adecuados para la limpieza, secado y almacenamiento del aguacate.

F.1.-Historia
Existen reportes de aguacate en Venezuela desde el año 1799, cuando el alemán Alejandro Von Humboldt llegó a las costas orientales de Venezuela escribió "La caña de azúcar, el plátano, el mamey y el aguacate se encuentran entre las plantas cultivadas por el hombre que tienen las mismas propiedades del coco, que se puede regar ya sea con agua corriente o de mar".

Indica Humboldt que cerca de Caracas "cada cabaña es rodeada de troncos de aguacate (*Laurus Persea*) a cuyos pies tiene plantas trepadoras". Estas notas del naturalista alemán nos dan una idea de la gran distribución del árbol en aquella época (Humboldt, A. 1826).

En 1841, José A. Díaz comentó que "los antiguos" llamaban al aguacate "Smaragdus piriforme, que significa esmeralda en forma de pera", y mostró sus propiedades medicinales e industriales, llamando la atención sobre el olvidado uso de la semilla en el marcaje de prendas de vestir. (Serpa, 1968).

Las familias de Yaracuy siembran aguacates para uso doméstico desde hace más 70 años, pero comenzaron a comercializarlos hace aproximadamente 30 años, ya que las características de drenaje del suelo hacen propicia su cultivo.

F.2-Reputación
La reputación del aguacate de Yaracuy se debe a sus características particulares, que lo hacen muy especial, la cual se ha obtenido a través de las siguientes actividades:

Exportación,
El aguacate de Yaracuy es ampliamente conocido en Colombia, las islas del Caribe, España, Alemania y Rusia, debido a que se exporta a esos destinos desde hace más de 4 años y es muy apetecido por los consumidores.

Asistencia a ferias:
Por otra parte, los productores de aguacate de Yaracuy han participado en varias ferias, lo cual le ha permitido ganar reputación, siendo las más importantes las siguientes:

- ✓ 1ra expo feria Corpotur en el parque la Misión en Yaracuy, 2020.
- ✓ Expo feria de aguacate que se celebra en el estado Yaracuy, que recoge a productores, chef y gastrónomos, y en el programa presidencial de Venezuela, donde se destacó la importancia y propiedades de este aguacate (2022).
- ✓ Feria de Marcas hecho en Venezuela, en la Plaza Bolívar, Julio 2024.

Premios
Este aguacate se ha ganado los siguientes premios:
- ✓ 9no lugar en la Feria internacional de frutas en Rusia" (2022), en donde participaron 152 países productores de aguacate.
- ✓ Premio como mejor producto vegetal "Hecho en Venezuela", en la Expo feria de Emprendimiento y marca celebrado en el Parque ferial de la Carlota, en Caracas, marzo 2024.

Otras invitaciones especiales a ferias
- ✓ Invitados a la Feria Macfrut que se celebra en Italia.
- ✓ Invitación a los mercados internacionales mayorista en México.
- ✓ Invitación al programa de televisión Cultivando Patria.

- ✓ Han recibido visitas de la Feria Macfrut.

Primer productor de Venezuela
El estado Yaracuy, es el principal productor de aguacate en Venezuela, con un crecimiento significativo en su producción, que ha aumentado en un 73% en los últimos años.

G Vínculo con el medio geográfico.

La calidad del aguacate de Yaracuy está estrechamente vinculada a su ámbito geográfico, que incluye factores climáticos, edáficos y de manejo agrícola. A continuación, se detallan los aspectos más relevantes que influyen en la producción y calidad de esta fruta en la región.

Presenta un clima tropical, con temperaturas medias anuales 25,46°C oscilando entre los 22 °C y 27 °C, lo cual favorece a la fecundación de las flores de las plantas. Las precipitaciones anuales presentan una media anual de 1.197,72 mm, presentando sus mayores descargas de lluvia durante el mes de julio (79,93%). El suelo de Yaracuy es rico en materia orgánica, bien drenado, con pH alcalino y de textura gruesa arenosa que favorece a la humedad en el suelo y a la formación de los ácidos grasos del aguacate, teniendo influencia también en el color de la pulpa de esta.

La altitud y la latitud de los municipios de mayor producción en conjunción con las masas de aires fríos en los momentos de cuaje del fruto garantizan la producción de frutos de buena calidad y mayor producción en kg de fruto, siendo esto un plus que suma para posicionar a Yaracuy como el estado con mayor producción de aguacate de Venezuela.

La combinación de una adecuada fertilidad del suelo, un buen manejo hídrico y condiciones físicas óptimas contribuye a que los aguacates yaracuyanos sean altamente valorados.

La diversidad genética resultante de la hibridación realizada por más de 60 años ha permitido mejorar tanto el tamaño del fruto como la calidad del mismo. Las técnicas de cultivo que utilizan juegan un papel crucial, los agricultores han adoptado prácticas que favorecen la producción sostenible.

Por ultimo los sabores y aromas, más significativos del aguacate, herbal, frutal, fresco y húmedo, y los atributos de sabor combinados entre grasoso, cremoso, acuoso, dulce, amargo, umami, frutos secos y nuez son producto de todos los elementos relacionados con la zona geográfica, los cuales son transferidos al fruto por la interacción entre la ubicación geográfica, el clima, el manejo agronómico, la variedad y el proceso de maduración entre otras

Referencias Bibliográficas

Avilan, L, Ciurana, J. (1989) El aguacate (Persea americana MILL) en Venezuela Situación actual y perspectivas. Fruit vol 3. Pag 183-188.

Ayala, T Schnell, R y Winterstei, M (2007) Caracterización Fenotípica de Variedades de Aguacate Comercial y para uso de Patrón clonal Proceedings VI World Avocado Congress (Actas VI Congreso Mundial del Aguacate) 2007. Viña Del Mar, Chile. 12 – 16 nov. 2007. ISBN No 978-956-17-0413-8.

Humboldt, A. 1826. Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Mundo. Monte Ávila Editores, Caracas. Traducción

Galindo, M; Amaury; Fernández, A.; Aguilar, N.; Murguía, J.; Espinosa, H; Landero, I. (2008). Origen y Domesticación del aguacate (persea americana mill.) en Mesoamérica. XXI Reunión Científica-Tecnológica Forestal y Agropecuaria Veracruz y I del Trópico Mexicano

Monzón, C; García, A; Martínez, H., (2019). Caracterización in situ morfológica y fisicoquímica de aguacate nativos (Persea americana Mill) en dos localidades de la región Huista, Huehuetenango. Consorcios regionales de investigación Agropecuaria

Norma Mexicana para aguacate (CXS-197-1995)

Rodríguez, O., (2017). Contaminación microbiana durante la producción cosecha de aguacate (persea americana cv. hass) y tratamientos de descontaminación del epicarpio. Memorias del V Congreso Latinoamericano del Aguacate. 04 - 07 de septiembre 2017. Ciudad Guzmán, Jalisco, México

Sánchez-Carrillo, J. 1999. Agro climatología. Innovación Tecnológica. Caracas, Venezuela.

REGLAMENTO DE USO
DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "AGUACATE DE YARACUY"

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 **"AGUACATE DE YARACUY"** a ser declarada por el Estado Venezolano, así como, fijar normas que regulen las acciones de Organización, Funcionamiento y Desarrollo por parte de los productores del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY".**

Descripción del producto designado mediante la Indicación Geográfica Protegida "AGUACATE DE YARACUY"

Artículo 2.- El Aguacate de Yaracuy (*Persea Americana Mill*), es un fruto cultivado en el estado Yaracuy, municipios Arístides Bastidas, Bruzual, Peña y Sucre, destinados al consumo fresco, caracterizado por tener formas que varían entre periforme, redondeada, obovada y alargada, con un código de calibre cuatro (4), (781 a 1200 gramos), calibre seis (6) (576 a 780 gramos) y calibre ocho (8) (456 a 576 gramos). El color de corteza del Aguacate de Yaracuy varía entre verde oscuro a verde amarillento, amarillo, amarillo intenso y morado, con superficie lisa, lustrosa o corrugada y con grosor de piel desde delgada a gruesa.
Su pulpa puede variar desde una textura gruesa a cremosa y un grosor de pulpa que varía desde un (1) cm a tres con cincuenta (3,50) cm.

Características organolépticas del "AGUACATE DE YARACUY".

Artículo 3.- Los principales descriptores de aroma y sabor del Aguacate de Yaracuy identificados son: herbal, frutal, fresco y húmedo. Mientras que los atributos de sabor son dulce, amargo, umami, frutos secos, nuez y con una consistencia grasosa, cremosa, y acuosa.

Variedades de "AGUACATE DE YARACUY"

Artículo 4. El Aguacate de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, pertenece a la siguiente taxonomía*: Familia Lauraceae, Tribu Perseae, Género Persea, Especie Persea americana* (Mill., 1768). Las variedades cultivadas en el estado Yaracuy son: Choquette, Pollock Liso, Pollock Negro, Catalina, Nellan, Russell, Monroe, Princesita (*Simmonds*), Caja Seca (*Winslowson*) y Criollos.

Delimitación de la zona geográfica de producción:

Artículo 5.- La Indicación Geográfica Protegida "**AGUACATE DE YARACUY"**, se encuentra en el estado Yaracuy, municipios Arístides Bastidas, Bruzual, Peña y Sucre.

Prácticas de vivero, siembra, labores de mantenimiento, cosecha y post cosecha del producto a ser designado por la Indicación Geográfica Protegida "AGUACATE DE YARACUY"

Artículo 6.- Las prácticas de producción de viveros (porta injertos e injertos), siembra, labores de mantenimiento, cosecha y postcosecha del Aguacate de Yaracuy serán las siguientes:

1° Las prácticas de producción de viveros (porta injertos, injerto) son las siguientes:

A. Siembra de la semilla (futuro porta injerto)

Las semillas se colocan en bolsas de polietileno de treinta por veinticinco (30 x

25) cm, se colocan dos (2) kg de sustrato (arena, tierra negra y estiércol) lleva un proceso de desinfección, luego se limpia el lugar a colocar. Se coloca un plástico para evitar que las raíces vayan al suelo, antes de su siembra.
El manejo durante el crecimiento de la semilla debe mantenerse húmeda y se fumiga cada quince días con productos orgánicos que elaboran los productores con las capas que se forman en la base de los árboles, se macera con melaza, suero, se fermenta y posteriormente se extraen los micronutrientes.
B. Trasplante de plantas al almácigo: A los treinta (30) días después de haber sido puesta la semilla en la cama de germinación se presenta el brote de la semilla. Cuando el tallo esté grueso es que está apto para realizar el injerto (con cualquiera de las variedades disponibles). Los fertilizantes y herbicidas utilizados deben ser de origen orgánico.
C. Producción de los patrones (porta injerto)
La semilla para el patrón se debe seleccionar de árboles adultos, que sean productivos, que posean frutos de buena calidad, que estén sanos y que presenten resistencia o tolerancia a los principales problemas sanitarios. Los frutos se recogen en el segundo tercio del tiempo después de iniciada la cosecha y del tercio medio de la copa del árbol.
Los patrones deben provenir de plantas madre sanas criollas, que tengan alta rusticidad y adaptabilidad a la zona, con un manejo agronómico adecuado. Los patrones o porta injerto utilizados en Yaracuy por lo general son aguacates criollos que son plantas resistentes y fuertes.
D. Identificación del árbol para extracción de yemas para el injerto:
El árbol del cual se va a adquirir las yemas para realizar el injerto debe corresponder a la variedad a la cual pertenece, debe estar identificado y contar con un historial de rendimiento que sirve como un parámetro para la selección de material. El árbol madre debe tener un buen desarrollo, estar sano, y debe recibir un manejo agronómico adecuado en lo que respecta al manejo de plagas, riego y fertilización.
E. Recolección de yemas
Las yemas utilizadas para injertar se toman de las puntas de las ramas en pleno crecimiento, no deben tener hojas tiernas o brotes muy nuevos, deben tener las hojas maduras y firmes. Las yemas deben estar limpias, no deben ser yemas enfermas ni presentar daño por algún insecto. El corte debe hacerse de manera diagonal con tijeras podadoras desinfectadas y filosas para que este quede limpio.
F. Tratamiento de yemas
Las yemas recolectadas no deben almacenarse por largos períodos de tiempo ya que cada día que pasa se pierde posibilidades de prendimiento. Después de recolectadas estas se pueden envolver en papel periódico húmedo, formando paquetes, con el fin de mantenerlas frescas.
G. Injertación del material
Antes de comenzar los cortes para realizar el injerto, se deben retirar todas las hojas que tenga el injerto para evitar gastos de energía limiten en desarrollo del injerto en el patrón. Tanto los patrones como las varetas deben estar en su punto óptimo de utilización para alcanzar óptimos resultados
Se injerta de púa terminal, por la facilidad de operación y el alto porcentaje de prendimiento. Las púas a injertar deberán provenir de árboles seleccionados y representativos de la variedad escogida, con buen vigor, sin enfermedades, de buena producción y calidad, las plantas para extracción de yemas deben estar destinadas únicamente con este fin.
Se despunta el patrón a unos quince (15) o veinte (20) centímetros de altura. La yema que se va a injertar se le debe dar forma de cuña haciéndole dos cortes en punta. El tronco del portainjerto se parte al centro haciendo un corte un poco más largo que la cuña de la yema, luego se inserta está en el corte haciendo que coincidan ambos lados.
Posteriormente se debe envolver ejerciendo una presión continua sobre el corte, enrollando de abajo hacia arriba. Para esto se pude utilizar cinta plástica de doce

(12) cm de largo y cero con cinco (0,5) cm de ancho. Debe realizar la aspersión de un fungicida una vez realizada la labor de injertación. Luego de realizado este procedimiento, el injerto se debe cubrir con una bolsa plástica transparente de un calibre grueso para que no se adhiera a la yema y así se permita la respiración, además de facilitar la entrada de rayos solares y evitar su deshidratación. Después de injertados los árboles, deben permanecer en un sitio sombreado, con el fin de evitar su exposición directa a los rayos del sol y evitar la deshidratación de las yemas de púa.
Después de realizado el injerto, se deben ubicar las plantas bajo malla-sombra al ochenta por ciento (80%), la intensidad lumínica puede ir aumentando con el paso de las semanas.

H. Crecimiento y desarrollo

Una vez que haya prendido el injerto, se retira la bolsa y los árboles se exponen lentamente a los rayos directos del sol. Durante este período se pueden hacer aplicaciones de fertilizantes foliares.

I. Planta lista para la siembra

Un árbol que se encuentra listo para ser llevado a campo es aquel que tiene por lo menos quince (15) hojas bien formadas de la zona del injerto hacia arriba y cuyos brotes muestran actividad. Debe ser una planta sana, sus hojas deben presentar un color uniforme, así mismo tanto la copa como la raíz deben tener una conformación adecuado, sin deformaciones. Posterior a esto se procede a sembrar. Plantas que presentan un sistema radicular bien desarrollado, constituido por una raíz principal bien diferenciada y alargada, de la cual salen raíces secundarias que presentan color blanco o marrón claro, es importante no realizar poda de raíz en esta etapa.

2.- <u>Practicas de siembra son las siguientes:</u>

A.-. Forma de Siembra

En el estado Yaracuy (región central) la forma de siembra es hilera dejando calles entre hileras, a una distancia de ocho por ocho (8x8) metros, si son de las variedades lisas y a ocho por diez (8x10) metros, si es con variedades mezcladas. Para polo negro y caja seca, la distancia debe ser de diez por diez (10x10) metros y si es choquette a doce por doce (12x12) metros, los cuales establecen poblaciones de aproximadamente de trescientas doce a trescientas dieciocho (312-318) planta/Ha respectivamente.

B.- Elaboración de hoyos

Después de trazar el terreno, se ubican y cavan los hoyos. Se recomienda que las dimensiones sean de setenta (70) centímetros de ancho por sesenta (60) centímetros de profundidad, de forma cónica más amplios en la parte superior que en el fondo. Las dimensiones de los hoyos deben ir principalmente más anchos que profundos ya que el aguacate tiene una raíz de anclaje, la cual posee la capacidad para abrirse espacio entre la tierra, mientras que los pelos absorbentes en esta etapa no tienen la fuerza para colonizar suelo compactado. La profundidad del hoyo debe medirse en la mitad del mismo.

C.- Siembra de las plantas

Se debe garantizar que el sistema radical en su totalidad quede en contacto con el suelo. Para esto se debe compactar un poco el suelo que se va incorporando en el hoyo, de tal manera que no queden espacios de aire en el suelo que permitan el hundimiento del árbol. Es importante considerar que el árbol debe quedar levantado del nivel del suelo en forma de volcán.
Posteriormente se retira la bolsa, sin dañar la raíz, se aloja en el centro del hoyo y se forma una especie de volcán con este el cual se debe compactar para darle mayor estabilidad.

3.- <u>Labores de mantenimiento son las siguientes:</u>

Después de sembrado el árbol se deben seguir las siguientes recomendaciones

para mantener un buen estado fitosanitario y agronómico del cultivo:

A.- Deschuponada.

Una vez que se siembre el árbol, la primera labor que debe realizarse es retirar los chupones que estén brotando del patrón, lo cual se debe hacer con el dedo sin generar heridas grandes. Se debe realizar recorridos por lo menos una vez a la semana, en los cuales se identificarán aquellos árboles que muestren retraso en su desarrollo, síntomas de debilidad en las raíces, crecimiento torcido de los tallos, remoción por parte del agua de la tierra que conforma el volcán de la zona de siembra, entre otros aspectos que los productores consideren importantes.

B.- Platoneo o Plateo

El platoneo o plateo, consiste en realizar alrededor de la planta de aguacate una circunferencia o plato con cierta profundidad para contener agua de regadío que le proporcione humedad y a su vez permita una mejor fertilización. Se debe hacer tanto desde antes de la siembra de los árboles, como una vez establecido el cultivo. Esta práctica debe ser llevada a cabo manualmente para evitar cortes y daños en la raíz en caso de que se usen implementos como el azadón. Los planteos deben ser amplios ya que así se estará anticipando al crecimiento de la raíz, facilitándole su trabajo de exploración del suelo y disminuyendo la competencia por nutrientes y espacio que generan las malezas. La época indicada para realizarlas es el inicio de la floración. En general se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones para llevar a cabo esta práctica:

b.1) El desarrollo de la copa del árbol, debe ser armónico, sólido, bien equilibrado, aireado, vigoroso y con ramas dispuestas de tal manera que se faciliten todas las labores, se obtengan ramas que resistan la acción de los vientos y que protejan al árbol de la acción directa de los rayos solares.

b.2) Una vez formados los árboles de aguacate, se debe conseguir un perfecto equilibrio entre la producción de frutos y el desarrollo correcto y equilibrado de las demás partes del árbol; de no ser así, se tendrán unos años de gran producción de frutos, seguidos de otros en los que el árbol, al haber disminuido las reservas y tener que recuperarlas, sería de poca producción, es decir, irregular; esta es la llamada poda de producción.

b.3) Después de la cosecha, limpian las parcelas, quitan los comejenes, etc. para iniciar la fumigación de los troncos después de la cosecha. Se efectuar la poda y con el fin de dañar lo menos posible al árbol y conseguir su pronta recuperación.

b.4) Cuando el grosor de la rama cortada supera un (1,0) cm, se recomienda aplicar sobre la herida una pasta cicatrizante, la cual se puede hacer mezclando un insecticida, un fungicida y un sellante.

C.-Riego.

Desde el cuajado del fruto y su madurez fisiológica, el cultivo debe disponer de agua suficiente.

La técnica de riego, durante el período seco del año, es por inundación y el agua proviene de la parte alta de la quebrada Iboa de San Pedro, estado Yaracuy. Se podrán usar otros sistemas de riego como aspersión, goteo y/o, microaspersión.

D.-Fertilización.

La fertilización del cultivo es aquella que se realiza utilizando abonos orgánicos (compost) o abono de lombrices (humus).

E.-Control de Plagas y Enfermedades.

Los aguacates de Yaracuy deben estar libres de plagas cuarentenarias, tales como: mosca de la fruta, perforador del fruto y de ramas, es decir, la mosca del Mediterráneo (*ceratitis capitata*). Se debe emplear un plan fitosanitario para el control de hongos (*antracnosis*) de tal manera que el porcentaje de árboles enfermos sea muy bajo.

Los productores de la zona geográfica delimitada pueden ser supervisados por el Instituto Nacional de Salud Agrícola Nacional (INSAI) el cual lleva un “Plan de Acción para el control de Moscas de la Fruta con enfoque agroecológico”, para lo cual utiliza trampas con material de reciclaje (botellas de plástico) a las cuales se le coloca una solución a base de harina de maíz, urea, boro, que atrae a las

moscas y las atrapa. Además, mantiene un programa de supervisión en campo después de la postcosecha donde verifican que no hayan quedado ni frutos en las plantas, ni en el suelo y la incineración del material y el enterrado.

F.-Control de Malezas.

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

4.-Las prácticas de cosecha y post cosecha del Aguacate de Yaracuy, son las siguientes:

La cosecha deberá comenzar cuando se verifique de manera visual, el momento exacto cuando el cual el fruto alcanza su punto de madurez. Bajar los frutos de los árboles, se debe realizar con una vara de cosecha elaborada preferiblemente con bambú la cual lleva un aro y malla en forma de bolsa para su recolección. Cuando el fruto está destinado para el mercado nacional, se lleva al depósito, se traslada en cestas o sacos y para el mercado internacional, debe recolectarse uno por uno, se preseleccionan, se corta el pedúnculo dejando diez (10) centímetros, se sella para impedir entrada de hongos, se procede al calibrado para cada aguacate, para lo cual se utilizan calibres de ocho (8), seis (6) y cuatro (4) según las normas CODEX para aguacate y se deben colocar en cestas para que no se rompan en el manejo o manipulación por parte del personal, De allí se lava, se seca en una parihuela (una rejilla para el paso del agua), se le coloca un ventilador. Se secan con una toalla de algodón, se pule la concha, luego se pesa nuevamente y se coloca en una caja de cartón, cada una tiene su espacio especial. Luego se empaca en serie. Dependiendo del cliente se coloca malla o papel de cebolla, se encaja y se despacha. En el caso del producto Nacional se coloca en cestas de plástico y se despacha.

CAPÍTULO II
DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "AGUACATE DE YARACUY".

Definición y Objeto del Consejo Regulador

Artículo 7.- A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY",** 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 y tendrá como objeto la gestión, defensa, control, promoción, difusión, así como la vigilancia de la calidad de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY".**

Control y verificación interno

Artículo 8.- El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, podrá inspeccionar los terrenos de siembra de Aguacate, 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 9.- El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, gestionará ante las instituciones de calidad, públicas o privadas, para que certifiquen la calidad del producto designado.

Estructura del Consejo Regulador

Artículo 10.- El consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, tiene una estructura horizontal, su dirección y administración se ejercerá a través de los siguientes órganos:

Funciones de los miembros del Consejo Regulador

Artículo 11.- A los efectos del presente Reglamento de Uso las funciones de los miembros del Consejo Regulador son las a continuación se señalan:

A-. LA COORDINACIÓN EJECUTIVA

Realizara todas las funciones establecidas en este reglamento y demás funciones inherentes al cargo, además de cualquier otra disposición que establezca el Consejo Regulador de sus Actividades

1) Fomentar la transferencia tecnológica dirigida a los productores que serán certificados con la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**.2) Seguimiento y control de los protocolos técnicos aplicables en sus unidades de producción. 3) Impulsar el uso de manuales oficiales para asegurar la calidad del Rubro Aguacate; 4) 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. 5) La promoción de la Indicación Geográfica y los productos que ampara, en los mercados nacionales e internacionales. 6) Levantar y actualizar permanentemente un registro estadístico de la capacidad de producción de cada una de las fincas o unidades de producción del aguacate, existentes dentro de la zona geográfica delimitada en la Declaratoria Indicación Geográfica Protegida Aguacate Yaracuy. 7) Levantar y actualizar permanentemente un registro de los procesadores, comercializadoras, y exportadores de la Indicación Geográfica Protegida Aguacate Yaracuy. 8) 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.

A.1.-Comisión de Secretaria y Asesoría:

A) Convocar en Coordinación con la Comisión Ejecutiva, sesiones de junta con los diferentes miembros del Consejo Regulador, planes o cualquier desarrollo que se establezca en las reuniones ordinarias. B) Apertura, llevar y actualizar el libro de actas del Consejo Regulador. C) Coordinar con la Comisión técnica y demás miembros del Consejo Regulador la incorporación de nuevos productores que lo soliciten formalmente ante el Consejo Regulador.;

B) 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 La Coordinación Ejecutiva, una vez plasmado por escrito, para su respectiva distribución y conocimiento de todos los miembros del Consejo Regulador, los cuales podrán revisar nuevamente por si existe alguna modificación de los planes previamente debatidos y acordados. B) 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. C) Adoptar las medidas de organización adecuadas para el registro de las sanciones, deliberaciones, expedientes y todos aquellos otros de su competencia, según el presente reglamento de uso. D) Mantener actualizada a la Coordinación Ejecutiva y al Resto del Consejo Regulador, de la Legislación Legal Vigente, con el objeto de cumplir con los parámetros establecidos por las mismas. E) Velar por los activos de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"** que sean atribuidas al beneficio de los productores. F) llevar y buscar planes de financiamiento que consistan en: Aportes fijos o eventuales de los integrantes, Ingreso por cobro de infracciones al reglamento, Financiamiento de las instituciones Bancarias, Financiamiento de organismos multilaterales u Organismos Gubernamentales destinadas a la capacitación de los productores y al mejoramiento de las instalaciones de las unidades de producción ya establecidas o por establecer.

B.-COORDINACIÓN DE PROMOCIÓN:

Impulsar desde el punto de vista publicitario e informativo toda y cada una de las actividades que realice el Consejo Regulador del Índice Geográfico Protegido Aguacate Yaracuy con el fin de lograr ante la colectividad Local; Regional; Nacional e Internacional el conocimiento de los signos distintivos que identificaran al aguacate producido en nuestra zona como originario de este territorio con una determinada Calidad y Reputación teniendo dentro de sus funciones: A) Llevar un registro escrito, fotográfico y Audio Visual de las diferentes actividades realizadas por el Consejo Regulador, sobre todo las realizadas a las Unidades de producción agrícola del Rubro Aguacate de Yaracuy) Promoción y Difusión de los cursos, Talleres, Conferencias y demás actividades del Consejo Regulador, dentro y fuera del país. C) Difundir a la brevedad posible los Convenios, Acuerdos y Alianzas con cualquier institución pública y privada, nacional e intencional por parte del consejo Regulador. D) Elaborar y Diseñar en General toda Campaña Publicitaria y de Divulgación del Consejo Regulador **"AGUACATE DE YARACUY"**. E) Marchar hacia la Consolidación de un Medio Audiovisual que le permita al Consejo Regulador **"AGUACATE DE YARACUY"**, la Divulgación de sus actividades ordinarias y extraordinarias.

B.1.-Comisión de Embajadores:

Estará Conformado por Tres (03) personas que tendrán como objetivo Fundamental llevar las relaciones Interinstitucionales Conjuntamente con el resto del Consejo Regulador; Y tiene como funciones: A) Establecer y mantener las relaciones con diversas instituciones Públicas y Privadas a Objeto de dar a conocer el Trabajo Técnico de este Consejo Regulador. B) Coordinar e informar de manera oportuna al Consejo Regulador Fundamentalmente la Coordinación Ejecutiva, de las reuniones con las diferentes Instancias públicas o privadas, de las cuales pudieran surgir algún tipo de convenio que contribuya con el crecimiento y desarrollo de este consejo Regulador,

C.-COORDINACIÓN DE INVESTIGACIÓN, CALIDAD, INNOVACIÓN, Y DESARROLLO (INCIDE):

Sus funciones diversas juegan un papel preponderante en la permanencia en el tiempo de la calidad del aguacate de Yaracuy; teniendo como funciones: A) Son los garantes de velar por la calidad de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY**" junto al Comisioné de Producción B) Verificar el proceso que efectúen a la hora de evaluar el aguacate para la venta cumpla de forma permanente con los estándares óptimos de producción. C) Ubicar y constatar que el comprador sea una persona recta y le dé el valor comercial que merece el Aguacate de Yaracuy. D) Verificar el proceso que se realiza durante la cosecha sea el que garantice un producto de acuerdo a los entandares máximos de calidad, entre otros. E) Brindar apoyo con personal calificado para dictar talleres de crecimiento a nivel agrícola en toda su extensión.

C.1.-Comisión de calidad, técnica y cata. Se encargará: A) Brindar información sobre las técnicas de almacenamiento postcosecha del aguacate con el fin de evitar cambios que puedan incidir en el sabor, aroma y calidad del producto. B) Vigilar que la cosecha del aguacate sea en la época óptima para cada variedad, para garantizar la calidad del producto. C) Promover Eventos de Cata Publica con diferentes variedades de aguacate, con la finalidad de promover en la población y público en general la diferenciación de sabores de las distintas variedades y contribuir con el consumo de este fruto.

D.-COORDINACIÓN DE PRODUCCIÓN:

Tendrá bajo sus funciones todas las formas posibles que contribuyan al aumento de la producción, así como la expansión de nuevas plantaciones de aguacate; Además de: A) Brindar técnicas para evitar y combatir la plaga que puede afectar nuestras plantaciones de aguacate, respetando las opiniones de los productores con amplia experiencia en el cultivo. B) Visitar las unidades de producción con el objeto de presentar y hacer seguimiento al cumplimiento un plan sanitario orgánico aplicable en la zona geográfica protegida. C) Brindar apoyo con personal calificado para dictar talleres de crecimiento al nivel agrícola en toda su extensión.

E.-COMISIÓN DE VIVERO Y CERTIFICACIÓN:

A) Mantener e impulsar la mejor selección genética (material élite) en las nuevas plantaciones, velando por el no uso de agroquímicos, impulsar el uso y desarrollo de productos agroecológicos) Fomentar la creación de viveros que cumplan con las normas sanitarias y se produzcan nuevas plántulas certificadas que garanticen una plantación nueva con bases genéticas solidas dese su fundación. C) Llevar un registro escrito de todas las unidades de producción que utilicen plántulas provenientes de estos viveros certificados por las autoridades públicas competentes, con la finalidad de hacer un seguimiento al desarrollo y productividad futura de las mismas. D) Realizar permanentemente, si las condiciones lo permiten, inspecciones a las fincas o unidades de producción de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**.

E.-COORDINACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN.

Tendrá dentro de sus responsabilidades el estudio de los potenciales mercados nacionales e internacionales para adecuar la producción del aguacate Yaracuy a dichos estándares y garantizar la colocación de la producción con la calidad exigida por dichos mercados. Igualmente se encargará de: A) Diseñar y aplicar acciones técnicas para el óptimo desarrollo productivo para que garantice la calidad, almacenamiento y comercialización según las normas nacionales e internacionales (buenas prácticas agrícolas). B) Establecer los lineamientos técnicos y protocolo para la óptima producción, calidad, almacenamiento y comercialización del rubro. Podrá elaborar manuales para establecer los lineamientos técnicos y protocolos para la óptima producción, calidad, almacenamiento y comercialización del rubro aguacate C) Fomentar la transferencia tecnológica dirigida a los productores que serán certificados como Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**.

F.-COMISIÓN LEGAL Y DE COMERCIO:

Se encargara de lo siguiente: A) Seguimiento y control de los protocolos técnicos aplicados en sus unidades de producción para cumplir con las normativas del mercado B) Coordinar mesas de trabajo con el propósito de buscar mecanismos técnicos y legales que permitan agilizar todo lo referente a las permiso logias que manejan los diferentes países interesados en nuestro Aguacate Yaracuy .C) Realizar jornadas de formación y actualización con los productores de aguacate de la Zona Geográfica Protegida con el propósito de capacitarlos con las exigencias legales que surjan de la dinámica diaria del comercio nacional e internacional.

PARÁGRAFO PRIMERO.-La suprema Dirección del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, corresponde a la participación de todas las coordinaciones y comisiones constituidos en el presente reglamento, aprobándose cualquier decisión, sobre la base del consenso y en el caso de no existir un criterio único sobre lo planteado en una circunstancia o eventualidad determinada, se acudirá siempre a lo que establecen las normas jurídicas y legales que regulen la materia; Igualmente se solicitara en estas circunstancias la opinión de expertos en el tema o de alguna institución del estado; para obtener su apreciación al respecto; Siendo en consecuencia de obligatorio acatamiento para todo el consejo regulador las decisiones tomadas bajo esta modalidad.

PARÁGRAFO SEGUNDO.- Para el caso en que alguno de los miembros del Consejo Regulador, cometa alguna falta a las normas estatutarias, reglamentos, y decisiones de este Consejo Regulador, será el propio Consejo Regulador que en reunión plena determine las responsabilidades a que haya lugar, siempre apegado a las normas legales vigentes en nuestro ordenamiento jurídico

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 Comisión 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 Miembros, con excepción del Comisión de Asesor que tendrá voz y no voto.

Organización Administrativa del Consejo Regulador

Artículo 12.- 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 III

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "AGUACATE DE YARACUY".

Los productores y su registro

Artículo 13.- El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"** llevará un registro de los productores de Aguacate, que incluya la siguiente data: nombre del fundo, número de hectáreas, tipo de plantas que siembra, numero de plantas, tipo de fertilizantes y herbicidas, prácticas de siembra, cosecha y post cosecha, datos de siembra, cosecha y productividad.

Las peticiones para solicitar la inscripción en los Registros, deberán 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 de uso.

La solicitud de Autorización de uso, deberán realizarse a través de una comunicación por formal escrita al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por lo dispuesto en este Reglamento de uso, y deberá ser enviado una copia al Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual.

Le corresponde al Consejo Regulado analizar las peticiones de Autorización de Uso. En caso de aprobar la solicitud, deberá remitir esta información al Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, con la documentación requerida para que una vez analizada la y revisados los respectivos recaudos pueda ser emitida la correspondiente disposición administrativa debidamente razonada y publicada en el Boletín de la Propiedad Industrial del Servicio autónomo de Propiedad Intelectual.

Artículo 14.- 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 cosechas, de plagas, enfermedades y almacenaje.

Respetar y defender la imagen de Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY".**

5. Asistir a las sesiones del Consejo Regulador cada vez que se estime necesario.

Normas de calidad que deben cumplir los productores.

Artículo 15.- Los productores deben cumplir con las normas de calidad Internacional Codex: NORMA PARA EL AGUACATE CODEX CXS 197-1995 Adoptada en 1995. Enmendada en 2005. Revisada en 2013.

Manual de calidad y procedimiento:

Artículo 16.- El Consejo Regulador deberá elaborar conjuntamente con expertos el manual de calidad, origen y trazabilidad del Aguacate.

Logotipo:

Artículo 17.- El Logotipo de la Indicación Geografía Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"** será diseñado por el consejo regulador.

CAPÍTULO IV
DE LA ASAMBLEA GENERAL DE MIEMBROS DEL CONSEJO REGULADOR

Definición de la Asamblea General de Miembros

Artículo 18.- 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 **"AGUACATE DE YARACUY"** quienes tendrán la jerarquía o potestad de elegir los representantes del Consejo Regulador de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del presente Reglamento de Uso y las demás funciones previstas en el presente reglamento de uso.

Atribuciones de la Asamblea

ARTÍCULO 19.- La Asamblea General de Miembros tendrá las siguientes atribuciones:

a) Discutir los proyectos diseñados por los Comisiones que integran el consejo Regulador.
b) Discutir y aprobar cualquier asunto que le sea sometido a su consideración por parte de los Comisiones 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 20.- 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.

Reuniones de las Asambleas.

Artículo 21.- 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 22.- 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 23.- Las Asambleas Generales de Miembros serán convocadas por el coordinador ejecutivo, por decisión propia o a solicitud de los Miembros del Consejo Regulador.

Conducción de las Asambleas

ARTÍCULO 24.- Las Asambleas Generales de Miembros podrá ser presididas por el Coordinador Ejecutivo del Consejo Regulador o en su defecto el o los designados en Asamblea General de Miembros.

Acta de Asamblea

ARTÍCULO 25.- 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 **"AGUACATE DE YARACUY".** El responsable del libro de actas es el secretario o secretaria del Consejo Regulador.

CAPÍTULO V
DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "AGUACATE DE YARACUY".

Infracciones por el uso de la Indicación Geográfica Protegida "AGUACATE DE YARACUY" sin cumplir las condiciones

Artículo 26.- En caso de que cualquier persona natural o jurídica haga uso indebido de la Indicación geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY",** a los efectos del presente reglamento se considerará que han cometido infracción en los siguientes casos:

A) **Infracciones Graves:** a los efectos del presente reglamento se considerará infracción grave, cuando un beneficiario o autorizado de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, infrinja cualquiera de las normas del reglamento de uso que afecten la calidad del aguacate y especialmente cuando:

1º El Beneficiario o quien tenga Autorización de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"** altere o falsifique documentos de control que garanticen calidad y origen del producto, e incumplir con la norma internacional Codex: NORMA PARA EL AGUACATE CXS 197-1995 Adoptada en 1995. Enmendada en 2005. Revisada en 2013.

2º El Beneficiario o quien tenga Autorización de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"** que, le compre aguacate a un productor de la zona geográfica delimitada que no sea beneficiario ni autorizado de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"** y la comercialice haciendo uso de dicha Indicación, de modo que induzca al público a error o a confusión, en cuanto la calidad del aguacate.

Sanciones

Artículo 27. - Las sanciones aplicables a los miembros del consejo regulador o los productores beneficiarios y los que obtengan autorización de uso, que hagan uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, serán sancionados de la siguiente manera:

1.- En el caso de que el productor, Beneficiario o con Autorización de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, incurriera en alguna de las infracciones graves mencionadas en el presente reglamento de uso, se le prohibirá el uso del sello de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, por un periodo de un (1) año, contado a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador.

PARAGRAFO PRIMERO.- En el caso de que el productor Beneficiario o con

Autorización de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, por haber incurrido en algunas de las infracciones contenidas en el literal 1 y 2 del presente artículo podrá volver a ser uso de la misma una vez que el Consejo Regulador haya verificado el cese de la infracción.

PARAGRAFO SEGUNDO.- En los casos en los que el productor Beneficiario o con Autorización de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, reincida en cualquiera de las infracciones contenidas en los literales A) y B) del presente artículo, le será suspendido el uso sello de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"** por un periodo de tres (3) años contados a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador y de ser miembro de este, perderá tal condición.

2.- En el caso de que el productor, Beneficiario o con Autorización de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, incurriera en alguna infracción gravísima indicada en el presente Reglamento de Uso, se le prohibirá el uso del sello de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, por un periodo de dos (2) años, contados a partir de la fecha de verificación de la infracción por parte del Consejo Regulador.

PARAGRAFO PRIMERO.- En el caso de que el productor Beneficiario o con Autorización de Uso de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, por haber incurrido en algunas de las infracciones contenidas en el literal A) del presente artículo podrá volver a ser uso de la misma una vez que el Consejo Regulador haya verificado el cese de la infracción.

Resolución de Conflictos

Artículo 28.- 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 la Propiedad Intelectual podría fungir como mediador del proceso.

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

De los Miembros del Consejo Regulador

Artículo 29.- Se designa como miembros del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida **"AGUACATE DE YARACUY"**, para ejercer las funciones establecidas en el artículo 11 del presente Reglamento a los siguientes ciudadanos: en la COORDINACIÓN EJECUTIVA: PIÑA CABRERA MAXWELL MELQUISEDES, titular de la cédula de identidad Nº V-12.727.148 y SALCEDO CASTILLO FERNANDO JOSÉ, titular de la cédula de identidad Nº V-7.907.760; en la COMISIÓN DE SECRETARÍA Y ASESORÍA: VELIZ SILVERA JUAN CARLOS, titular de la cédula de identidad Nº v-14.798.012; en la COORDINACIÓN DE PROMOCIÓN: RUIDIAZ LOPEZ ROSAURA, titular de la cédula de identidad Nº V-13.380.702, FLORES ADAMES ALBERTO JOSÉ, titular de la cédula de identidad Nº v-2.573.883; en la COMISIÓN DE EMBAJADORES: ALVARADO PEÑA SARAHI ALEJANDRA, titular de la cédula de identidad Nº v-31.347.457, ESCALONA GOLLO JUAN CARLOS, titular de la cédula de identidad Nº V-12.725.538 y RODRIGUEZ SIVIRA OSCAR ALEXANDE, titular de la cédula de identidad Nº V-24.544.605; en la COORDINACIÓN DE INVESTIGACIÓN, CALIDAD, INNOVACIÓN Y DESARROLLO: SALCEDO PERALTA CUPERTINO ANTONIO, titular de la cédula de identidad Nº V-7.591.974; en la COMISIÓN TÉCNICA Y DE CATA: YOVERA YOVERA KARLY YECENIA, titular de la cédula de identidad Nº V-20.565.265, GONVLAVES RODÍGUEZ JUAN MANUEL, titular

de la cédula de identidad Nº V-12.027.355 y SUAREZ TORREALBA GUSTAVO ANTONIO, titular de la cédula de identidad Nº V-4.480.719; en la COORDINACIÓN DE PRODUCCIÓN: PEÑA PEREZ MARÍA, titular de la cédula de identidad Nº V-14.759.293; en la COMISIÓN DE VIVERO Y CERTIFICACIÓN: BRAVO ESPINOZA LUCINDO, titular de la cédula de identidad Nº V-7.510.470, HERNANDEZ REINALDO RAMON, titular de la cédula de identidad Nº V-7.591.100 y RODRIGUEZ SIVIRA OSCAR ALEXANDER, titular de la cédula de identidad Nº V24.544.605; en la COORDINACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN: ORTEGA BLANCO LUIS ERNESTO titular de la cédula de identidad Nº V-11.591.093; y en la COMISIÓN LEGAL Y DE COMERCIO: HERNANDEZ SANCHEZ WUILLIAMS JESUS, titular de la cédula de identidad Nº V-8.597.327 y GONZALEZ BASTARDO ERIKA YUSMARY, titular de la cédula de identidad Nº V-14.625.544.

En Guama, a los dos (02) días del mes de noviembre del año 2024.