

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “AGUACATE DE CANARIAS”.

**a) Nombre del producto agrícola:** «Aguacate de Canarias»

**b) Descripción del producto agrícola:**

### **b.1. Definición.**

Quedan amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Aguacate de Canarias" los aguacates (*Persea americana* Mill) cultivados en el Archipiélago de las Islas Canarias, destinados al consumo en estado fresco después de su acondicionamiento y envasado y que cumplan las condiciones establecidas en este pliego.

### **b.2 Variedades.**

Las variedades de aguacates amparadas por esta Indicación Geográfica son las relacionadas a continuación.

#### **b.2.1 Hass**

Variedad híbrida de raza mejicana (*Persea americana* var. Drymifolia) x raza guatemalteca (*Persea americana* var. Guatemalensis).

#### **b.2.2 Fuerte**

Variedad híbrida de raza mejicana (*Persea americana* var. Drymifolia) x raza guatemalteca (*Persea americana* var. Guatemalensis).

#### **b.2.3 Orotava**

Híbrido guatemalteco (*Persea americana* var. Guatemalensis), obtenido en el Jardín Botánico de Aclimatación de La Orotava- Tenerife, Islas Canarias.

#### **b.2.4 Pinkerton**

Híbrido guatemalteco (*Persea americana* var. Guatemalensis).

#### **b.2.5 Reed**

Híbrido guatemalteco (*Persea americana* var. Guatemalensis).

#### **b.2.6 Carmen**

Variedad híbrida proveniente de la var Hass, siendo su origen, por tanto, la raza mejicana (*Persea americana* var. Drymifolia) x raza guatemalteca (*Persea americana* var. Guatemalensis).

### **b.3. Características diferenciales.**

#### **b.3.1. Características físicas.**

##### **b.3.1.1. Forma, características de la piel, de la pulpa y rango de peso de las distintas variedades.**

<b>VARIEDAD</b>	<b>FORMA DEL FRUTO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS DE LA PIEL</b>	<b>CARACTERÍSTICAS DE LA PULPA</b> color/textura	<b>PESO FRUTO</b> (en gramos)
HASS	Oval	-Rugosa. -Presenta color verde oscuro y puede tomar tonos púrpura cuando madura. -Se desprende con facilidad de la pulpa.	-Amarilla. -Textura cremosa.	-Mínimo 123, máximo 400.
FUERTE	Piriforme	-Lisa y fina. -Color verde claro mate, que va oscureciendo a medida que madura. -La piel cede a una suave presión cuando el fruto está listo para su consumo.	-Amarillo verdosa. -Textura suave y cremosa.	-Mínimo 170, máximo 500.
OROTAVA	Esférico	- Muy rugosa y dura. - Color morado-negro en su madurez.	-Amarillo verdosa. - Textura suave.	-Mínimo 123, máximo 350
PINKERTON	Forma de pera alargada	-Ligeramente rugosa. - Color verde también en la madurez - Presenta características excelentes para ser pelado con facilidad.	-Verde pálido. -Textura cremosa.	-Mínimo 170, máximo 500.
REED	Esférico	-Ligeramente rugosa, gruesa. -Color verde, que pierde intensidad al madurar. - La piel se desprende fácilmente de la pulpa	-Verde pálido. -Textura cremosa	-Mínimo 170, máximo 600.
CARMEN	Oval	-Rugosa. -Se desprende con facilidad de la pulpa. -Color verde oscuro, aunque puede tornar a color púrpura cuando madura. El aspecto es muy similar a la variedad Hass.	-Amarilla. -Textura cremosa	-Mínimo 123, máximo 400.

### **b.3.1.2. Calibre**

El calibrado del «Aguacate de Canarias» se establece a través de una escala de pesos, tal y como establece la normativa de aplicación.

### **b.3.2. Características químicas.**

Las características químicas del aguacate de Canarias y comunes a las variedades objeto de este pliego, están determinadas por el contenido en materia seca de la pulpa y con el contenido en grasa en la misma en el momento de la recolección.

a) Los porcentajes mínimos y máximos de materia seca de la pulpa del fruto son los siguientes:

- Mínimo 23% y máximo 35% para la variedad Hass.
- Mínimo 22% y máximo 35% para el resto de las variedades.

b) Los porcentajes mínimos y máximos de grasa en la pulpa del fruto son los siguientes:

- Mínimo 11% y máximo 24% para la variedad Hass.
- Mínimo 10% y máximo 24% para el resto de las variedades.

### **b.3.3. Características organolépticas.**

Pulpa untuosa al tacto y al paladar, cremosa, suave de color que varía del amarillo al verde pasando por el amarillo verdoso según la variedad de que se trate. El sabor es ligeramente herbáceo con notas a frutos secos y con un sabor pronunciado debido a la influencia de los suelos volcánicos y del clima de las Islas Canarias que propician una lenta maduración del fruto en el árbol, potenciando las características organolépticas anteriormente descritas.

### **c) Delimitación de la zona geográfica.**

La zona geográfica de producción de los aguacates amparados por la IGP Aguacate de Canarias es el archipiélago de las Islas Canarias, situado entre las coordenadas 27° 37' y 29° 25' de latitud norte y 13° 20' y 18° 10' de longitud oeste.

### **d) Los elementos que prueben que el producto agrícola es originario de la zona geográfica.**

Todas las explotaciones de producción de aguacates estarán ubicadas dentro de las Islas Canarias.

El proceso de maduración posterior a la recolección y envasado de los productos amparados por la IGP Aguacate de Canarias, podrán llevarse a cabo dentro o fuera de la zona geográfica protegida.

Todos los operadores del producto amparado por la IGP Aguacate de Canarias deben cumplir los requisitos establecidos en este pliego de condiciones para garantizar la indicación y trazabilidad del producto amparado. Para garantizar el control de los productos amparados por la IGP se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de explotaciones de producción.
- b) Registro de almacenes, plantas de acondicionamiento y envasado y cámaras de maduración.

En el registro de explotaciones de producción se inscribirán todas aquellas parcelas que estén situadas dentro de la zona de producción. Además, figurará el nombre del titular de la explotación. Se harán constar el término municipal en que se encuentra situada, polígono y parcela SIGPAC, superficie productiva y todos los datos que sean necesarios para su perfecta identificación.

En el registro de almacenes, plantas de acondicionamiento y envasado y cámaras de maduración se inscribirán todas aquellas entidades que se dediquen al almacenamiento, acondicionamiento, envasado y maduración de los aguacates amparados en la IGP Aguacate de Canarias, haciendo constar el nombre y domicilio del titular, localidad y municipio de las instalaciones, número de Registro sanitario y cualquier otro dato que pueda servir para una mejor identificación y calificación.

Todos los registros deberán estar a disposición de la autoridad competente y de las entidades de control y de certificación.

#### **d.1. Procedimiento de control.**

El control del producto acogido a la IGP Aguacate de Canarias está basado en el autocontrol. Este autocontrol debe garantizar que:

-Los aguacates han de proceder de explotaciones inscritas en los registros correspondientes y pertenecer a cualquiera de los municipios de Canarias aptos para el cultivo de esta fruta. Asimismo, todos los productores inscritos deben llevar un cuaderno de campo que contendrá al menos las características de la plantación, riegos, fertilización y tratamientos en su caso y fecha de recolección.

-El acondicionamiento, envasado, maduración y presentación final de los aguacates amparados se realizará en las plantas inscritas en los correspondientes registros.

-En los centros en los que se realice la clasificación del producto se llevarán a cabo comprobaciones de las características físicas del producto. El sistema de trazabilidad implantado debe garantizar y asegurar que el producto cumple con los requisitos establecidos en este pliego de condiciones.

#### **d.2. Certificación del producto.**

La certificación del producto está basada en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o normas que la sustituyan e implica la realización de inspecciones aleatorias de las instalaciones, revisión de la documentación y análisis de los productos para la verificación del cumplimiento de este pliego de condiciones.

Todos los productos certificados estarán identificados con la IGP Aguacate de Canarias.

## **e) Descripción del método de obtención del producto agrícola.**

### **Cultivo y marcos de plantación:**

El cultivo puede realizarse, a criterio del operador, siguiendo la práctica tradicional del uso de acolchados de origen orgánico utilizando restos de cosecha, estiércol, compost y hojas de pino de Canarias o “pinocha”. Este acolchado que aporta materia orgánica, se deposita en el suelo y alrededor del árbol de aguacate, actuando como sumidero de carbono. Esta práctica cultural, refuerza la vida microbiana e incrementa la biodiversidad edáfica. Al mismo tiempo permite impulsar la responsabilidad con el medio ambiente y la gestión de los recursos locales.

El marco de plantación mínimo es de 3x3 (metros)

### **Poda.**

Es una práctica gastronómica destinada a la conducción del cultivo. Estas son podas de formación, podas de mantenimiento y podas de rejuvenecimiento.

Tienen como función reducir el excesivo desarrollo foliar evitando el “emboscado de los árboles”.

### **Recolección, almacenaje y clasificación.**

La recolección de los aguacates de Canarias se realiza de forma manual cuando éstos alcanzan los valores de materia seca y de grasa establecidos en este pliego de condiciones.

Los periodos de recolección varían en función de las variedades y son los recogidos en el siguiente cuadro:

VARIEDAD	PERIODOS DE RECOLECCIÓN
Hass	De noviembre a junio
Fuerte	De septiembre a marzo
Orotava	De febrero a mayo
Pinkerton	De diciembre a marzo
Reed	De junio a agosto
Carmen	De noviembre a mayo

### **Traslado y recepción en el empaquetado**

Una vez recolectado el producto se traslada al empaquetado.

En el empaquetado se registrará la entrada de cada partida de forma individualizada. En este registro de entrada debe constar la identificación del operador, la finca y parcela de procedencia y la fecha de entrada.

### **Limpieza y acondicionamiento:**

Recepcionada y registrada la entrega, los aguacates pasaran a la zona de limpieza y acondicionamiento, donde se procede a la limpieza y selección del producto, separando el destrío del producto apto para su comercialización.

A continuación, el producto considerado apto para su comercialización, será clasificado en cajas según las siguientes categorías

- Categoría “Extra”

Los aguacates clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior y presentar la forma y la coloración características de la variedad. No deberán presentar defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase. En caso de estar presente, el pedúnculo deberá estar intacto

- Categoría I

En los aguacates de esta categoría podrán permitirse, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves de forma y coloración;

- defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 4 cm<sup>2</sup>.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños leves.

- Categoría II

Esta categoría comprende los aguacates que no pueden clasificarse en las categorías anteriores. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los aguacates conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma y coloración;

- defectos de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 6 cm<sup>2</sup>.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños.

En caso de que se realice un segundo acondicionamiento de la fruta en envases de venta de tamaño menor que las cajas, las mismas deberán trasladar el sistema de identificación de forma que se garantice la trazabilidad del producto y la IGP hasta el consumidor final.

### **Maduración**

Cuando el producto sea sometido a un proceso de maduración forzada, se mantendrá en cámaras acondicionadas para que el proceso de maduración se realice garantizando la calidad del aguacate. Estas cámaras de maduración deberán estar incluidas en el Registro correspondiente.

**f) Los elementos que justifican el vínculo entre una cualidad determinada, la reputación u otra característica del Aguacate de Canarias y el origen geográfico.**

La Indicación Geográfica Protegida Aguacate de Canarias, está basada en la reputación de su nombre, debido a las características que le aportan tanto el clima del Archipiélago Canario, como su cultivo en suelos de origen volcánico.

El clima de las islas marcado por su carácter subtropical y por la influencia de los vientos alisios, se caracteriza por unas temperaturas moderadas y prácticamente constantes, sin grandes oscilaciones que propician una lenta maduración debido al largo tiempo de permanencia del fruto en el árbol. Esto permite que se alcancen unos elevados contenidos en materia seca y materia grasa que le confieren características diferenciadas desde el punto de vista organoléptico y físico químico.

Este contenido entre la materia seca y el contenido en grasas están estrechamente vinculados entre sí.

Por otra parte, los suelos volcánicos de las Islas Canarias, dotados de una gran permeabilidad le confieren un excelente drenaje y, por tanto, unas condiciones idóneas para el cultivo del aguacate.

Las singularidades descritas han dado además lugar al desarrollo de variedades específicas, propias de las Islas Canarias, como la variedad “Orotava” obtenida en el Jardín Botánico de Aclimatación de La Orotava, ubicado en el municipio del Puerto de La Cruz en la isla de Tenerife.

Es interesante destacar también que en muchos cultivos de aguacates de Canarias aunque no en todos, se mantiene una práctica tradicional, que es el uso de acolchados de origen orgánico, utilizando para ello restos de cosecha, estiércol, compost y hojas de pino de Canarias o “pinocha” que los agricultores depositan en el suelo y alrededor del árbol de aguacate. El acolchado actúa así como sumidero de carbono. Esta práctica cultural refuerza la vida microbiana e incrementa la biodiversidad edáfica. Al mismo tiempo permite impulsar la responsabilidad con el medio ambiente y la gestión de recursos locales.

A partir de finales de los años 60 del siglo XX la superficie dedicada al cultivo del aguacate en Canarias alcanza importancia, pues comienzan las exportaciones de la fruta aprovechando el auge del turismo en Tenerife, y utilizando las bodegas de los aviones de regreso de turistas a su lugar de origen para su transporte.

La importancia y notoriedad del aguacate de Canarias, es tal, que en las hojas divulgativas que editó el Ministerio de Agricultura de España el año 1969 dedicado al aguacate, únicamente se refiere al aguacate de Canarias, describiendo las variedades y la importancia de este cultivo que en ese momento era prácticamente exclusivo de Canarias.

Con respecto a la reputación de la que actualmente goza este producto a nivel local y también fuera de las del archipiélago canario hay que indicar que en el Municipio de Mogán, en Gran Canaria se celebran desde hace años la feria del mango y el aguacate, por la importancia de estos cultivos en Canarias.

En Tenerife se celebra también la feria del Aguacate de Canarias por la importancia adquirida de este producto.

En estas ferias en las que hay gran afluencia de público, se muestran las distintas variedades con demostraciones culinarias y showcooking, pues el aguacate forma parte de la identidad de Canarias.

El aguacate de Canarias está presente no solo en las ferias locales dedicadas específicamente a este producto, sino que participa en ferias nacionales e internacionales como la Fruit Attraction o Fruit Logistic de Berlín.

La Feria Madrid Fusion es otro lugar de encuentro gastronómico en la que el aguacate de Canarias está presente. En la edición de esta feria celebrada en enero de 2020, el Cabildo de Tenerife homenajeó a todos los chefs con estrellas Michelin de Tenerife, siendo uno de los platos presentados por uno de estos chefs el aguacate con miel de aguacate como un exponente, entre otros de la cocina canaria.

Es notoria la importancia y la reputación del aguacate de Canarias en la cultura gastronómica. Las recetas con aguacate de Canarias vienen recogidas en revistas y en recetarios incluso en la carta de los restaurantes mas prestigiosos.

El afamado cocinero Albert Adrià (tres estrellas Michelin) se refirió al aguacate de Canarias como un aguacate espectacular en su gira por las islas con motivo del programa “el chef viajero” según se recoge en el periódico la Vanguardia de 31 de octubre de 2018.

Igualmente, en la edición de marzo de 2020 de la Guía Repsol, el prestigioso chef canario Isidro Alvarez ofrece recetas de platos con aguacate, incluyendo postres, que elabora en su restaurante de Canarias con aguacate de Canarias.

Cabe destacar las referencias realizadas por el prestigioso chef Dabiz Muñoz (tres estrellas Michelin) sobre el “supersabor” del aguacate de Canarias, su untuosidad y su sabor a frutos secos en declaraciones realizadas y publicadas por el periódico Canarias Ahora del día 2 de mayo de 2022 .

En la revista España Fascinante en un artículo publicado el 3 de septiembre de 2023, se explica por qué el aguacate de Canarias es perfecto para las recetas y ofrece platos de cuyo ingrediente fundamental es el aguacate .

En recetarios canarios, es frecuente encontrar platos con aguacate como protagonista, pues como se ha indicado, el aguacate va unido a la identidad canaria. Se indican a continuación referencias de algunos de estos recetarios que incluyen platos con aguacate de Canarias con el autor, el título, editor, año de publicación y el ISBN correspondiente:

- TORRES, Manuel. Título: “*El aguacate: 33 recetas de cocina*”. Editorial: Caja Insular de Ahorros de Canarias, año 1986. ISBN 84- 505-4344-4.
- QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro: Título: “*La cocina de Canarias, la evolución*”. Editorial Roger Méndez Fotógrafo. Año primera edición 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Este libro fue distinguido como “Mejor libro de cocina regional 2004 por la Gourmand Cook Book”.
- DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Título: “*Canaritapas*”. Editorial Maillard innovación y comercialización. ISBN 9788461409358. Año 2011. Este libro fue distinguido como segundo mejor libro gastronómico del mundo y primero de España en fotografías, otorgado por la Gourmand Cook Book.
- VENTURA Caceres, Rosa María. Título: “*Receteando la cocina canaria, 100 recetas con sabor isleño*”. Editorial: Círculo Rojo SL. Año de la primera edición: 2021 ISBN: 978-84-1115-593-9
- GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. “*Sabores Canarios*” . Editorial: Publicaciones Turquesa, S.L. Año de la primera edición: 2021. ISBN: 978-84-



16785-83-4.

- MORENO Méndez, Blanca. “*El libro de los Mojos de Canarias*”. Año 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9.

Una de las salsas mas conocida de Canarias, “el mojo”, tiene su variante con aguacate de Canarias.

El Cabildo de Tenerife, en colaboración con el Gobierno de Canarias y con motivo de la Feria del Aguacate de Canarias celebrada en mayo de 2022 presentó un libro en edición digital denominado “*Recetas con aguacate de Canarias*” para platos de alta cocina, elaborados por prestigiosos chefs canarios. El ingrediente protagonista en cada uno de los platos que se recogen en esta publicación, es el aguacate de Canarias.

A la vista de lo expuesto, se puede concluir, que el aguacate de Canarias goza de una reputación incuestionable debida a unas características propiciadas por el medio natural y a una experiencia demostrada en su cultivo que han hecho que el producto no solo forme parte de la gastronomía propia de estas islas, sino que sea reconocido y valorado por prestigiosos chefs y especialistas gastronómicos dentro y fuera de Canarias.

**g) Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones:**

La Autoridad competente de la IGP Aguacate de Canarias es:

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, Gobierno de Canarias.  
Avenida Buenos Aires, 5. Edificio Tres de Mayo, Planta 4ª.  
38071. Santa Cruz de Tenerife

Teléfono: 922 17 43 30

Fax: 922476975.

<https://www.gobiernodecanarias.org/agpsa/icca/>

**h) Cualquier norma específica de etiquetado para el producto agrícola.**

En el etiquetado del aguacate envasado figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre y logotipo de la Indicación Geográfica Protegida «Aguacate de Canarias» además de los datos que, con carácter general, se determinen en la legislación aplicable.

Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

El logotipo con sus pantones correspondientes es el que se indica en la tabla siguiente:

	<p>COLORES</p> <p>Verde (Pantone 349)  Naranja (Pantone 2012)  Verde amarillo (Pantone 369)</p>
---	---

**i) Los posibles requisitos que deban cumplirse en virtud de las disposiciones comunitarias o nacionales.**

- Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n°608/2004 de la Comisión.
- Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria.
- Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria.
- REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 543/2011 DE LA COMISIÓN de 7 de junio de 2011 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas