C/2024/7550

27.12.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/7550)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Aguacate de Canarias“

ЕС №: PGI-ES-02936 — 8.5.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Aguacate de Canarias“

2. **Държава членка**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното географско указание (ЗГУ) „Aguacate de Canarias“ обхваща плодове авокадо (*Persea americana* Mill), отглеждани на архипелага Канарски острови за консумация в прясно състояние след подготовка и опаковане.

Обхванатите от географското указание сортове авокадо са: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed и Carmen.

а) Физични характеристики

Сортът Hass е с овална форма. Кората му е груба, с тъмнозелен цвят, като може да придобие лилави оттенъци в процеса на узряване. Кората се отделя лесно от месестата част, която е жълта с кремообразна консистенция. Минималното тегло 123 грама, а максималното — 400 грама.

Сортът Fuerte е с крушовидна форма и гладка фина кора с матов светлозелен цвят, който в процеса на узряване потъмнява. Когато авокадото е готово за ядене, кората се отделя при лек натиск. Месестата му част е зеленикавожълта, с гладка и кремообразна консистенция. Минималното тегло 170 грама, а максималното — 500 грама.

Сортът Orotava е сферичен, с много груба твърда лилава кора, която в процеса на узряване почернява. Месестата му част е зеленикавожълта с гладка консистенция. Минималното тегло 123 грама, а максималното — 350 грама.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Сортът Pinkerton е с издължена крушовидна форма, леко груба кора, която е със зелен цвят дори и когато авокадото е узряло. Кората се отделя много лесно от бледозелената месеста част, която е с кремообразна консистенция. Минималното тегло 170 грама, а максималното — 500 грама.

Сортът Reed е сферичен, с леко груба дебела кора със зелен цвят, който в процеса на узряване става по-малко наситен. Кората се отделя лесно от месестата част, която е бледозелена и с кремообразна консистенция. Минималното тегло 170 грама, а максималното — 600 грама.

Сортът Carmen е овален, с груба кора, която се отделя лесно от месестата част. Цветът му е тъмнозелен, като в процеса на узряване може да стане лилав. Той прилича много на сорта Hass. Месестата му част е жълта и е с кремообразна консистенция. Минималното тегло 123 грама, а максималното — 400 грама.

б) Химични характеристики

Те се определят от съдържанието на сухо вещество в месестата част и от съдържанието на мазнини при беритбата.

б.1) Съдържанието на сухо вещество в месестата част на авокадото трябва да отговаря на следните минимални и максимални проценти:

— минимум 23 % и максимум 35 % за сорта Hass;

— минимум 22 % и максимум 35 % за другите сортове.

б.2) Съдържанието на мазнини в месестата част на авокадото трябва да отговаря на следните минимални и максимални проценти:

— минимум 11 % и максимум 24 % за сорта Hass;

— минимум 10 % и максимум 24 % за другите сортове.

в) Органолептични характеристики

Месеста част, която е гладка и кремообразна на допир и вкус, с цвят, вариращ от жълт към зелен до зеленикавожълт в зависимост от съответния сорт. Вкусът е леко тревист, с изразени нотки на ядки.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждането, събирането на реколтата и класифицирането на „Aguacate de Canarias“ трябва да се извършват в географския район, определен от защитеното географско указание.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Узряването и опаковането на плодовете авокадо със ЗГУ „Aguacate de Canarias“ може да се извършват извън определения географски район.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

При етикетирането на опаковани плодове авокадо трябва отчетливо да се посочат наименованието и специфичното лого за защитеното географско указание „Aguacate de Canarias“, както и информацията, която обикновено се изисква съгласно приложимото законодателство. Етикетът трябва да се постави преди продуктът да бъде пуснат в обращение и по начин, при който е невъзможно повторното му използване.

Логото, както е описано по-долу, е със съответните цветове Pantone:

Цветове:

зелен (Pantone 349)

оранжев (Pantone 2012)

зеленикавожълт (Pantone 396)



4. **Кратко определение на географския район**

Географският район на производство на плодовете авокадо, обхванати от ЗГУ „Aguacate de Canarias“, е архипелагът Канарски острови, разположен между 27° 37 ′ и 29° 25 ′ северна ширина и между 13° 20 ′ и 18° 10 ′ западна дължина.

5. **Връзка с географския район**

Защитеното географско указание „Aguacate de Canarias“ се основава на репутацията на наименованието, дължаща се на характеристиките, които му придават климатът на архипелага Канарски острови и отглеждането му върху вулканични почви.

Характерни за климата на островите, който се отличава със субтропичния си характер и влиянието на пасатите, са умерените и на практика постоянни температури без големи колебания. Това води до бавно узряване поради продължителното време, през което плодовете остават на дървото. Така става възможно постигането на високо съдържание на мазнини и на сухо вещество, което придава на плодовете авокадо техните отличителни органолептични и физикохимични характеристики. Между съдържанието на сухо вещество и съдържанието на мазнини има тясна взаимовръзка.

Наред с това вулканичните почви на Канарските острови, които са силно пропускливи, осигуряват отлично отводняване и следователно идеални условия за отглеждане на авокадо. Описаните специфични характеристики са довели и до развитието на специфични сортове, които са типични за Канарските острови, като например сортът Orotava, получен в ботаническата градина Jardín de Aclimatación de La Orotava в община Puerto de La Cruz на остров Тенерифе.

Интересно е също така да се отбележи, че много видове (макар и не всички) авокадо на Канарските острови се отглеждат с помощта на традиционна практика с използване на органичен пълнеж (направен от остатъци от реколтата, оборски тор, компост и борови иглички, наричани „pinocha“, от Канарските острови), който земеделските стопани поставят в почвата и около авокадовото дърво. Пълнежът действа като поглътител на въглерод. Тази практика на отглеждане увеличава наличието на микроорганизми и повишава биологично разнообразие на почвата. Същевременно с нея се насърчават отговорното отношение към околната среда и управлението на местните ресурси.

От края на 60-те години на миналия век все по-голяма площ на Канарските острови се отрежда за отглеждане на авокадо, което се изнася, като се използва възходът на туризма на Тенерифе, и се транспортира в багажните отделения на самолетите, с които туристите се връщат обратно в своите държави. Значимостта и известността на „Aguacate de Canarias“ са толкова големи, че в информационния бюлетин за авокадото, публикуван през 1969 г. от Министерството на земеделието на Испания, се посочва само авокадо от Канарските острови, като се описват сортовете и значението на производството, което по това време е почти изцяло от Канарските острови.

По отношение на репутацията, на която този продукт се радва понастоящем — както на местно равнище на Канарските острови, така и в чужбина, следва да се отбележи, че в община Mogán на остров Гран Канария от години се провежда фестивал на мангото и авокадото, на който се отбелязва важното значение на тези култури за архипелага. На остров Тенерифе също се провежда изложение „Aguacate de Canarias“, за да се отбележи важното място, което заема този продукт. На тези популярни изложения различните сортове се представят чрез кулинарни презентации и приготвяне пред публика, тъй като авокадото е част от идентичността на Канарските острови. Освен местните изложения, посветени специално на авокадото, „Aguacate de Canarias“ се представя и на национални изложения като Fruit Attraction, както и на международни събития като Fruit Logistica в Берлин. Изложението Madrid Fusión е друго кулинарно събитие, на което се представя „Aguacate de Canarias“. На неговото издание през януари 2020 г. Съветът на остров Тенерифе (*Cabildo de Tenerife*) отдава признание на всички шеф-готвачи от Тенерифе, отличени със звезда „Мишлен“. Едно от ястията, представени от тези шеф-готвачи като представително за кухнята на Канарските острови, е авокадо с мед от авокадо.

Значението и репутацията на „Aguacate de Canarias“ са добре познати в гастрономическата култура. „Aguacate de Canarias“ присъства в рецепти, публикувани в списания, включително и в ястия, които присъстват в менюто на най-престижните ресторанти. По време на своята обиколка на островите за програмата на пътуващия шеф-готвач „El chef viajero“ известният шеф-готвач Albert Adriá (три звезди „Мишлен“) говори за „Aguacate de Canarias“ като за впечатляващо авокадо, както е отразено във вестник *La Vanguardia* от 31 октомври 2018 г. Също и в изданието от март 2020 г. на испанския туристически пътеводител *Guía Repsol* шеф-готвачът от Канарските острови Isidro Alvarez дава рецепти за ястия с авокадо, включително десерти, приготвяни с „Aguacate de Canarias“ в неговия ресторант на Канарските острови. Заслужава да се отбележат и думите на реномирания шеф-готвач Dabiz Muñoz (три звезди „Мишлен“) за „супер аромата“ на „Aguacate de Canarias“, кремообразната консистенция и уханието на ядки, в негови изказвания и в публикация във вестник *Canarias Ahora* от 2 май 2022 г. В статия, публикувана в списание *España Fascinante* на 3 септември 2023 г., се обяснява защо „Aguacate de Canarias“ е идеално за рецептите и се препоръчват ястия, чиято основна съставка е авокадото. В книгите с готварски рецепти от Канарските острови често са включени ястия, в които има авокадо, тъй като, както вече беше посочено, то е част от идентичността на островите. По-долу е дадена библиография с някои от тези книги с рецепти, в които са включени ястия с „Aguacate de Canarias“, с посочен автор, заглавие, издател, година на публикуване и съответния ISBN:

— TORRES, Manuel. Заглавие: *El aguacate: 33 recetas de cocina* [Авокадо: 33 рецепти]. Издател: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (Спестовна банка на Канарските острови). Година на публикуване: 1986 г. ISBN 84-505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro: Заглавие: *La cocina de Canarias, la evolución* [Еволюция на кухнята на Канарските острови]. Издател: Roger Méndez Fotógrafo. Първото издание е публикувано през 2004 г., ISBN 978-84-609-2227-8. Тази книга е получила наградата за готварски книги Gourmand в категорията „Най-добра регионална готварска книга за 2004 г.“.

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Заглавие: *Canaritapas* [Мезета от Канарските острови]. Издател: *Maillard innovación y comercialización* [Иновации и маркетинг Maillard]. ISBN 9788461409358. Година на публикуване: 2011 г. На наградите за готварски книги „Gourmand“ тази книга е обявена за най-добрата в Испания и втората най-добра готварска книга в света.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Заглавие: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. [Кухнята на Канарските острови. 100 рецепти с вкуса на островите]. Издател: Círculo Rojo SL. Първото издание е публикувано през 2021 г., ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* [Вкусове от Канарските острови]. Издател: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Година на първото издание: 2021 г. ISBN: 978-84-16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* [Книга за *mojo* — сосовете от Канарските острови]. Година на публикуване: 2023 г. ISBN: 978-84-92648-97-9. Един от най-добре познатите сосове от Канарските острови „el mojo“ има вариант, приготвен с „Aguacate de Canarias“.

На изложението „Aguacate de Canarias“ през май 2022 г. Съветът на остров Тенерифе, в сътрудничество с правителството на Канарските острови, представи електронна книга, озаглавена *Recetas con aguacate de Canarias* [Готварски рецепти с авокадо от Канарските острови], с рецепти за гурме ястия, приготвяни от реномирани шефготвачи от Канарските острови. Основната съставка във всяко от тези ястия е „Aguacate de Canarias“. С оглед на гореизложеното може да се формулира заключението, че „Aguacate de Canarias“ се ползва с безспорна репутация заради характеристиките, обусловени от природната среда и доказания опит в отглеждането му. Това го прави не само част от типичната за Канарските острови кухня, но също и продукт, признат и ценен от реномирани шефготвачи и кулинарни специалисти на Канарските острови и извън тях.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgob2/export/sites/agpsa/icca/galerias/doc/calidad/aguacate/comision/PLIEGO-CONDICIONES-2M.pdf