C/2024/7550

27.12.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/7550)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aguacate de Canarias“

EU č.: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP nebo CHZO)]**

„Aguacate de Canarias“

2. **Členský stát**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) „Aguacate de Canarias“ se vztahuje na avokádo (*Persea americana* Mill) pěstované na souostroví Kanárské ostrovy, které se po úpravě a zabalení konzumuje čerstvé.

Odrůdy avokáda, na které se vztahuje toto zeměpisné označení, jsou: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed a Carmen.

a) Fyzické vlastnosti

Odrůda Hass má oválný tvar. Její slupka je drsná, tmavě zelená a v době zralosti může nabývat fialových odstínů. Slupka se snadno odděluje od dužiny, která je žlutá a má krémovou konzistenci. Minimální hmotnost je 123 gramů a maximální hmotnost je 400 gramů.

Odrůda Fuerte má hruškovitý tvar a hladkou, jemnou slupku světle zelené matné barvy, která při zrání tmavne. Když je avokádo připraveno ke spotřebě, slupka se podvolí mírnému tlaku. Dužina je zelenožlutá, hladká a má krémovou konzistenci. Minimální hmotnost je 170 gramů a maximální hmotnost je 500 gramů.

Odrůda Orotava je kulovitá, s velmi drsnou tvrdou fialovou slupkou, která při zrání černá. Dužina je zelenožlutá a má hladkou strukturu. Minimální hmotnost je 123 gramů a maximální hmotnost je 350 gramů.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=cs).

Odrůda Pinkerton má podlouhlý hruškovitý tvar, mírně drsnou slupku, která má zelenou barvu i v době zralosti. Slupka se velmi snadno odděluje od světle zelené dužiny, která má krémovou konzistenci. Minimální hmotnost je 170 gramů a maximální hmotnost je 500 gramů.

Odrůda Reed je kulovitá, s mírně drsnou, tlustou slupkou, která má zelenou barvu a při dozrávání ztrácí na síle. Slupka se snadno odděluje od dužiny, která má světle zelenou barvu a krémovou konzistenci. Minimální hmotnost je 170 gramů a maximální hmotnost je 600 gramů.

Odrůda Carmen je oválná s drsnou slupkou, která se snadno odděluje od dužiny. Má tmavě zelenou barvu, která se při dozrávání může změnit na fialovou. Vypadá velmi podobně jako odrůda Hass. Dužina je žlutá a má krémovou strukturu. Minimální hmotnost je 123 gramů a maximální hmotnost je 400 gramů.

b) Chemické vlastnosti

Určují se podle obsahu sušiny v dužině a obsahu tuku v době sklizně.

b.1) Dužina avokáda musí mít následující minimální a maximální procentní podíl sušiny:

— minimálně 23 % a maximálně 35 % u odrůdy Hass,

— minimálně 22 % a maximálně 35 % u ostatních odrůd.

b.2) Dužina avokáda musí obsahovat následující minimální a maximální procentní podíl tuku:

— minimálně 11 % a maximálně 24 % u odrůdy Hass,

— minimálně 10 % a maximálně 24 % u ostatních odrůd.

c) Organoleptické vlastnosti

Dužina je bohatá, hladká a krémová na dotek i na chuť, barva se pohybuje od žluté přes zelenožlutou až po zelenou, v závislosti na odrůdě. Chuť je mírně travnatá s výraznými oříškovými tóny.

3.3 *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkt „Aguacate de Canarias“ musí být vypěstován, sklizen a roztříděn v zeměpisné oblasti vymezené chráněným zeměpisným označením.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Dozrávání a balení avokáda s CHZO „Aguacate de Canarias“ může probíhat mimo vymezenou zeměpisnou oblast.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě baleného avokáda musí být viditelně uveden název a zvláštní logo chráněného zeměpisného označení „Aguacate de Canarias“ a informace, které jsou obecně vyžadovány podle platných právních předpisů. Toto označení musí být umístěno před uvedením produktu do oběhu tak, aby bylo znemožněno jeho opětovné použití.

Logo je popsáno níže, s odpovídajícími barvami Pantone:

Barvy:

zelená (Pantone 349)

oranžová (Pantone 2012)

zelenožlutá (Pantone 396)



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblastí produkce avokáda s CHZO „Aguacate de Canarias“ je souostroví Kanárské ostrovy, které se nachází na zeměpisné šířce mezi 27° 37′ a 29° 25′ s. š. a na zeměpisné délce mezi 13° 20′ a 18° 10′ z. d.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Chráněné zeměpisné označení „Aguacate de Canarias“ je založeno na dobré pověsti názvu díky vlastnostem, které produktu propůjčuje podnebí souostroví Kanárských ostrovů a jeho pěstování na půdách sopečného původu.

Podnebí na ostrovech, které se vyznačuje subtropickým charakterem a vlivem pasátů, se vyznačuje mírnými a prakticky stálými teplotami bez velkých teplotních výkyvů. To má za následek pomalé dozrávání, protože plody zůstávají dlouho na stromech. Díky tomu je možné dosáhnout vysokého obsahu tuku a sušiny, což avokádu dodává charakteristické organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti. Obsah sušiny a obsah tuku spolu úzce souvisejí.

Sopečná půda na Kanárských ostrovech, která je velmi propustná, navíc poskytuje vynikající odvodnění, a tím i ideální podmínky pro pěstování avokáda. Popsané specifické vlastnosti vedly také k vytvoření zvláštních odrůd typických pro Kanárské ostrovy, jako je odrůda „Orotava“ získaná v botanické zahradě „Jardín de Aclimatación de La Orotava“ v obci Puerto de La Cruz na ostrově Tenerife.

Zajímavé je také to, že mnoho avokádovníků (i když ne všechny) na Kanárských ostrovech se pěstuje tradičním způsobem, kdy se používá organická výplň (tvořená zbytky plodin, hnojem, kompostem a jehličím, tzv. „pinocha“, z Kanárských ostrovů), kterou zemědělci pokládají do půdy a kolem avokádovníků. Tato výplň slouží k pohlcování uhlíku. Tento způsob pěstování posiluje mikrobiální život a zvyšuje biologickou rozmanitost půdy. Zároveň podporuje odpovědnost k životnímu prostředí a hospodaření s místními zdroji.

Od konce 60. let 20. století se na větším území Kanárských ostrovů začalo pěstovat avokádo na vývoz, aby se využilo turistického boomu na Tenerife, a přepravovalo se v nákladních prostorech letadel, kterými turisté odlétali domů. Význam a proslulost produktu „Aguacate de Canarias“ jsou takové, že informační listy o avokádu, které vydalo v roce 1969 španělské ministerstvo zemědělství, se týkaly pouze avokáda z Kanárských ostrovů a popisovaly odrůdy a význam této plodiny, která se v té době pěstovala téměř výhradně na Kanárských ostrovech.

Pokud jde o pověst, které se tento produkt v současnosti těší na místní úrovni Kanárského souostroví i mimo ně, je třeba připomenout, že obec Mogán na ostrově Gran Canaria již řadu let pořádá festival manga a avokáda, který oslavuje význam těchto plodin na Kanárských ostrovech. Na Tenerife se také koná veletrh „Aguacate de Canarias“, který je oslavou významu tohoto produktu. Na těchto oblíbených veletrzích se představují různé odrůdy s kulinářskými ukázkami a předváděním vaření, protože avokádo je součástí identity Kanárských ostrovů. Kromě místních veletrhů věnovaných přímo avokádu se „Aguacate de Canarias“ představuje také na národních veletrzích, jako je „Fruit Attraction“, a na mezinárodních veletrzích, jako je „Fruit Logistica“ v Berlíně. Veletrh „Madrid Fusión“ je další gastronomickou událostí, na které se „Aguacate de Canarias“ objevuje. Na lednovém veletrhu 2020 vzdala rada ostrova Tenerife (*Cabildo de Tenerife*) hold všem tenerifským šéfkuchařům oceněným michelinskou hvězdou. Jedním z pokrmů, které představil jeden z těchto kuchařů jako zástupce kanárské kuchyně, bylo avokádo s avokádovým medem.

Význam a dobrá pověst produktu „Aguacate de Canarias“ jsou v gastronomii dobře známy. „Aguacate de Canarias“ se objevuje v receptech publikovaných v časopisech, a dokonce i na jídelních lístcích nejprestižnějších restaurací. Slavný šéfkuchař Albert Adriá (tři michelinské hvězdy) označil „Aguacate de Canarias“ za velkolepé avokádo během své cesty po ostrovech v rámci pořadu „El chef viajero“ („Potulný šéfkuchař“), o čemž podal zprávu deník *La Vanguardia* dne 31. října 2018. Podobně ve španělském turistickém průvodci *Guía Repsol* z března 2020 uvádí kanárský šéfkuchař Isidro Alvarez recepty na pokrmy s avokádem, včetně dezertů, které připravil ve své restauraci na Kanárských ostrovech s použitím produktu „Aguacate de Canarias“. Za pozornost stojí zmínky prestižního šéfkuchaře Dabize Muñoze (tři michelinské hvězdy) o „super chuti“ produktu „Aguacate de Canarias“, jeho krémovosti a oříškové chuti, které uvedl ve svých prohlášeních zveřejněných v deníku *Canarias Ahora* dne 2. května 2022. Článek zveřejněný v časopise *España Fascinante* dne 3. září 2023 vysvětluje, proč je „Aguacate de Canarias“ ideální pro recepty, a navrhuje pokrmy, jejichž hlavní složkou je avokádo. V kanárských kuchařských knihách se objevují pokrmy s avokádem často, protože, jak již bylo řečeno, avokádo je součástí kanárské identity. Níže jsou uvedeny odkazy na některé z kuchařských knih, které obsahují pokrmy s produktem „Aguacate de Canarias“, s uvedením autora, názvu, vydavatele, roku vydání a příslušného ISBN:

— TORRES, Manuel. Název: *El aguacate: 33 recetas de cocina* („Avokádo:“ „33 receptů“). Vydavatel: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (Kanárská spořitelna). Rok vydání: 1986. ISBN 84- 505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro. Název: *La cocina de Canarias, la evolución* („Vývoj kanárské kuchyně“). Vydavatel: Roger Méndez Fotógrafo. První vydání vyšlo v roce 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Tato kniha získala ocenění v soutěži Gourmand Cook Book v kategorii „Nejlepší regionální kuchařka roku 2004“.

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Název: *Canaritapas* („kanárské tapas“). Vydavatel: *Maillard innovación y comercialización* („Inovace a marketing Maillard“). ISBN 9788461409358. Rok vydání: 2011. V soutěži Gourmand Cook Book byla tato kniha prohlášena za nejlepší kuchařskou knihu ve Španělsku a druhou nejlepší kuchařku na světě.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Název: *Receteando la cocina canaria, 100 recetas con sabor isleño*. („Kanárská kuchyně. 100 receptů s chutí ostrovů“). Vydavatel: Círculo Rojo SL. První vydání vyšlo v roce 2021, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* („Kanárské chutě“). Vydavatel: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Rok prvního vydání: 2021. ISBN: 978-84- 16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* („Kniha kanárských omáček *mojo*“). Rok vydání: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Jedna z nejznámějších omáček z Kanárských ostrovů – „el mojo“ – má variantu s produktem „Aguacate de Canarias“.

V květnu 2022 představila rada Tenerife ve spolupráci s vládou Kanárských ostrovů elektronickou knihu s názvem *Recetas con aguacate de Canarias* („Recepty s kanárským avokádem“), která obsahuje gurmánské pokrmy vytvořené prestižními šéfkuchaři z Kanárských ostrovů. Hlavní ingrediencí všech pokrmů uvedených v této publikaci je „Aguacate de Canarias“. Vzhledem k výše uvedeným skutečnostem lze konstatovat, že produkt „Aguacate de Canarias“ se těší nesporné proslulosti díky vlastnostem, které mu propůjčuje přírodní prostředí, a díky osvědčeným zkušenostem s jeho pěstováním. Vzhledem k tomu se stal nejen součástí kuchyně typické pro Kanárské ostrovy, ale také produktem uznávaným a oceňovaným prestižními šéfkuchaři a gastronomickými odborníky na Kanárských ostrovech i za jejich hranicemi.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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