C/2024/7550

27.12.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/7550)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning ([1]) (EU) 2024/1143 indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Aguacate de Canarias«

EU-nr.: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Aguacate de Canarias«

2. **Medlemsstat**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Aguacate de Canarias« omfatter avocadoer (*Persea americana* Mill), som dyrkes på De Kanariske Øer og spises friske efter klargøring og emballering.

De avocadosorter, som denne geografiske betegnelse dækker, er: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed og Carmen.

a) Fysiske egenskaber

Sorten Hass har en oval form. Dens skal er ru med en mørkegrøn farve, der kan få lilla toner, når den er moden. Skallen adskilles let fra kødet, som er gult med en cremet tekstur. Minimumsvægten er 123 gram, og maksimumsvægten er 400 gram.

Sorten Fuerte er pæreformet og har en glat, fin skal med en lysegrøn mat farve, der bliver mørkere, når den modner. Skallen giver efter for et let tryk, når avocadoen er klar til at spise. Dens kød er grøngult med en blød og cremet tekstur. Minimumsvægten er 170 gram, og maksimumsvægten er 500 gram.

Sorten Orotava er kugleformet med en meget ru, hård lilla skal, der bliver sort, når den modner. Dens kød er grøngult med en blød tekstur. Minimumsvægten er 123 gram, og maksimumsvægten er 350 gram.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sorten Pinkerton har en aflang pæreform og en let ru skal, som har en grøn farve, selv når den er moden. Skallen adskilles meget let fra det lysegrønne kød, der har en cremet tekstur. Minimumsvægten er 170 gram, og maksimumsvægten er 500 gram.

Sorten Reed er kugleformet med en let ru, tyk skal, der har en grøn farve, som mister sin intensitet, når den modner. Dens skal adskilles let fra kødet, som er lysegrønt og har en cremet tekstur. Minimumsvægten er 170 gram, og maksimumsvægten er 600 gram.

Sorten Carmen er oval med en ru skal, der adskilles let fra kødet. Den har en mørkegrøn farve, som kan blive lilla, når den modner. Den ligner meget sorten Hass. Dens kød er gult og har en cremet tekstur. Minimumsvægten er 123 gram, og maksimumsvægten er 400 gram.

b) Kemiske egenskaber

De kemiske egenskaber bestemmes ud fra kødets tørstofindhold og dets fedtindhold på høsttidspunktet.

b.1) Avocadokødet skal have følgende minimums- og maksimumsprocentindhold af tørstof:

— mindst 23 % og højst 35 % for sorten Hass

— mindst 22 % og højst 35 % for de øvrige sorter.

b.2) Avocadokødet skal have følgende minimums- og maksimumsprocentindhold af fedt:

— mindst 11 % og højst 24 % for sorten Hass

— mindst 10 % og højst 24 % for de øvrige sorter.

c) Organoleptiske egenskaber

Kødet er fyldigt, blødt og cremet at røre ved og i munden, og dets farve varierer fra gul til grøn over grøngul, alt efter den pågældende sort. Smagen er let græsagtig med udtalte nøddeagtige noter.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Aguacate de Canarias« skal dyrkes, høstes og klassificeres i det geografiske område, der afgrænses af den beskyttede geografiske betegnelse.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Avocadoer omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Aguacate de Canarias« kan modnes og emballeres uden for det afgrænsede geografiske område.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen af emballerede avocadoer skal på en fremtrædende måde indeholde navnet og det specifikke logo for den beskyttede geografiske betegnelse »Aguacate de Canarias« samt de oplysninger, der generelt er påkrævet i henhold til gældende lovgivning. Inden produktet bringes i omsætning, skal etiketten anbringes på en sådan måde, at det ikke er muligt at genbruge den.

Logoet er som beskrevet nedenfor med de tilsvarende Pantone-farver:

Farver:

grøn (Pantone 349)

orange (Pantone 2012)

grøngul (Pantone 396)



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske produktionsområde for avocadoer, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Aguacate de Canarias«, er øgruppen De Kanariske Øer, der ligger på en breddegrad mellem 27° 37′ og 29° 25' N og på en længdegrad mellem 13° 20′ og 18° 10' V.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Den beskyttede geografiske betegnelse »Aguacate de Canarias« er baseret på betegnelsens omdømme, der skyldes de egenskaber, som klimaet på De Kanariske Øer og dens dyrkning på jord af vulkansk oprindelse giver den.

Øernes klima, der er kendetegnet ved deres subtropiske karakter og passatvindenes indflydelse, er kendetegnet ved moderate og praktisk taget konstante temperaturer uden store temperaturudsving. Det resulterer i en langsom modning på grund af den lange tid, som frugten forbliver på træerne. Dette gør det muligt at opnå et højt fedt- og tørstofindhold, som giver avocadoerne deres karakteristiske organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber. Tørstofindholdet og fedtindholdet hænger tæt sammen.

Desuden giver De Kanariske Øers vulkanske jord, som er meget gennemtrængelig, fremragende dræning og dermed ideelle betingelser for at dyrke avocadoer. De beskrevne særlige egenskaber har også ført til udviklingen af specifikke sorter, der er typiske for De Kanariske Øer, såsom sorten »Orotava«, der er udviklet i den botaniske have »Jardín de Aclimatación de La Orotava« i kommunen Puerto de La Cruz på øen Tenerife.

Det er også interessant at bemærke, at mange (men ikke alle) avocadoer på De Kanariske Øer dyrkes ved hjælp af den traditionelle praksis med at anvende organisk jorddækning (bestående af afgrøderester, husdyrgødning, kompost og fyrrenåle eller »pinocha« fra De Kanariske Øer), som landbrugerne placerer i jorden og omkring avocadotræet. Jorddækningen fungerer som et kulstofdræn. Denne dyrkningspraksis styrker det mikrobielle liv og øger jordens biodiversitet. Samtidig fremmer den miljøansvar og lokal ressourceforvaltning.

Fra slutningen af 1960'erne blev et større område af De Kanariske Øer anvendt til dyrkning af avocadoer, som blev eksporteret for at drage fordel af turismeboomet på Tenerife, idet de blev transporteret i lastrummene på de fly, der fløj turisterne hjem. »Aguacate de Canarias« har en sådan betydning og et sådant omdømme, at de faktaark om avocadoen, som det spanske landbrugsministerium offentliggjorde i 1969, kun henviste til avocadoer fra De Kanariske Øer og beskrev sorterne og betydningen af denne afgrøde, som på daværende tidspunkt næsten kun fandtes på De Kanariske Øer.

Hvad angår det omdømme, som dette produkt i øjeblikket har lokalt på De Kanariske Øer og andre steder, skal det bemærkes, at Mogán kommune på Gran Canaria i mange år har afholdt en mango- og avocadofestival, der fejrer betydningen af disse afgrøder på De Kanariske Øer. Tenerife afholder også en »Aguacate de Canarias«-messe for at fejre betydningen af dette produkt. På disse populære messer fremvises de forskellige sorter med kulinariske demonstrationer og showcooking, eftersom avocadoen er en del af De Kanariske Øers identitet. Foruden de lokale messer, der specifikt omhandler avocadoen, fremvises »Aguacate de Canarias« også på nationale messer såsom Fruit Attraction og internationale messer såsom Fruit Logistica i Berlin. Madrid Fusión-messen er en anden gastronomisk begivenhed, hvor »Aguacate de Canarias« indgår. Tenerifes øråd (*Cabildo de Tenerife*) hyldede på denne messe i januar 2020 alle Tenerifes kokke med Michelinstjerner. En af de retter, der blev præsenteret af en af disse kokke som eksponent for det kanariske køkken, var avocado med avocadohonning.

Den betydning og det omdømme, som »Aguacate de Canarias« har, er velkendt i den gastronomiske kultur. »Aguacate de Canarias« optræder i opskrifter, der offentliggøres i magasiner, og endda i retter på menuen hos de mest prestigefyldte restauranter. Den berømte kok Albert Adriá (som har tre Michelinstjerner) omtalte »Aguacate de Canarias« som en spektakulær avocado på sin rundtur på øerne i forbindelse med det omrejsende kokkeprogram »El chef viajero«, som det fremgår af avisen *La Vanguardia* af 31. oktober 2018. På samme måde blev der i marts 2020 i *Guía Repsol*, den spanske turistguide, præsenteret opskrifter af den kanariske kok Isidro Alvarez på retter med avocado, herunder desserter, udviklet med »Aguacate de Canarias« i hans restaurant på De Kanariske Øer. Det er værd at bemærke, at den ansete kok Dabiz Muñoz (som har tre Michelinstjerner) henviste til »supersmagen« af »Aguacate de Canarias«, dens cremede og nøddeagtige smag, i udtalelser fremsat og offentliggjort i avisen *Canarias Ahora* af 2. maj 2022. I en artikel udgivet i magasinet *España Fascinante* den 3. september 2023 forklares det, hvorfor »Aguacate de Canarias« er perfekt til opskrifter, og der foreslås retter, hvis hovedingrediens er avocado. I kanariske opskriftsbøger indgår der ofte retter med avocadoer, da avocadoen som tidligere nævnt er en del af den kanariske identitet. Nedenfor er der henvisninger til nogle af disse opskriftsbøger, der indeholder retter med »Aguacate de Canarias«, med angivelse af forfatter, titel, forlag, udgivelsesår og det tilsvarende ISBN:

— TORRES, Manuel. Titel: *El aguacate: 33 recetas de cocina* (»Avocado: 33 opskrifter«). Udgiver: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (De Kanariske Øers sparekasse). Udgivelsesår: 1986. ISBN 84-505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro. Titel: *La cocina de Canarias, la evolución* (»Udviklingen i det kanariske køkken«). Udgiver: Roger Méndez Fotógrafo. Første udgave udgivet i 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Denne bog modtog »Gourmand Cook Book«-prisen for »bedste regionale kogebog 2004«.

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Titel: *Canaritapas* (»kanariske tapas«). Udgiver: *Maillard innovación y comercialización* (»Maillard innovation og markedsføring«). ISBN 9788461409358. Udgivelsesår: 2011. Gourmand Cook Book betegnede denne bog som den bedste kogebog i Spanien og den næstbedste kogebog i verden.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Titel: *Receteando la cocina canaria, 100 recetas con sabor isleño*. (»Det kanariske køkken. 100 opskrifter med smagen af øerne.«) Udgiver: Círculo Rojo SL. Første udgave udgivet i 2021, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* (»Smagen af De Kanariske Øer«). Udgiver: *Publicaciones Turquesa, S.L.* År for første udgave: 2021. ISBN: 978-84-16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* (»Bogen om kanariske *mojo*-saucer«). Udgivelsesår: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. En af de mest kendte saucer på De Kanariske Øer – »el mojo« – har en variant med »Aguacate de Canarias«.

Til »Aguacate de Canarias«-arrangementet i maj 2022 lancerede Tenerifes råd i samarbejde med De Kanariske Øers regering en e-bog med titlen *Recetas con aguacate de Canarias* (»Opskrifter med kanarisk avocado«) om gourmetretter udviklet af prestigefyldte kokke fra De Kanariske Øer. Hovedingrediensen i alle de retter, der er medtaget i denne bog, er »Aguacate de Canarias«. I betragtning af ovenstående kan det konkluderes, at »Aguacate de Canarias« har et ubestridt omdømme på grund af de egenskaber, som det naturlige miljø giver avocadoen, og den dokumenterede erfaring med at dyrke den. Det har ikke blot gjort den til en del af det køkken, der er typisk for De Kanariske Øer, men også til et produkt, der er anerkendt og værdsat af ansete kokke og gastronomiske specialister på og uden for De Kanariske Øer.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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