C/2024/7550

27.12.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/7550)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Aguacate de Canarias“

EU-Nr.: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Aguacate de Canarias“

2. **Mitgliedstaat**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) „Aguacate de Canarias“ umfasst Avocados (*Persea americana* Mill.), die auf den Kanarischen Inseln angebaut und nach Aufbereitung und Verpackung frisch verzehrt werden.

Unter diese geografische Angabe fallen folgende Avocadosorten: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed und Carmen.

a) Physikalische Eigenschaften

Die Avocados der Sorte Hass haben eine ovale Form. Ihre Schale ist rau, dunkelgrün und kann violette Töne annehmen, wenn die Früchte reif sind. Sie lässt sich leicht vom Fruchtfleisch ablösen, das gelb ist und eine cremige Textur aufweist. Das Mindestgewicht liegt bei 123 g und das Höchstgewicht bei 400 g.

Die Avocados der Sorte Fuerte sind birnenförmig und haben eine glatte, dünne matthellgrüne Schale, die mit der Reifung dunkler wird. Die Schale gibt auf leichten Druck nach, wenn die Avocado verzehrreif ist. Das Fruchtfleisch ist grünlich-gelb mit einer geschmeidigen und cremigen Textur. Das Mindestgewicht liegt bei 170 g und das Höchstgewicht bei 500 g.

Die Avocados der Sorte Orotava sind kugelförmig, mit einer sehr rauen, harten violetten Schale, die mit der Reifung schwarz wird. Das Fruchtfleisch ist grünlich-gelb und hat eine geschmeidige Textur. Das Mindestgewicht liegt bei 123 g und das Höchstgewicht bei 350 g.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Die Avocados der Sorte Pinkerton haben eine längliche Birnenform und eine leicht raue Schale, die auch nach der Reifung grün bleibt. Die Schale lässt sich sehr leicht vom hellgrünen Fruchtfleisch lösen, das eine cremige Textur aufweist. Das Mindestgewicht liegt bei 170 g und das Höchstgewicht bei 500 g.

Die Avocados der Sorte Reed sind kugelförmig, mit einer leicht rauen, dicken Schale, die grün ist und ihre Farbintensität mit der Reifung verliert. Die Schale lässt sich leicht von dem hellgrünen Fruchtfleisch lösen, das eine cremige Textur aufweist. Das Mindestgewicht liegt bei 170 g und das Höchstgewicht bei 600 g.

Die Avocados der Sorte Carmen sind oval mit rauer Schale, die sich leicht vom Fruchtfleisch lösen lässt. Sie haben eine dunkelgrüne Farbe, die mit der Reifung zu Violett übergehen kann. Sie sehen den Avocados der Sorte Hass sehr ähnlich. Das Fruchtfleisch ist gelb und hat eine cremige Textur. Das Mindestgewicht liegt bei 123 g und das Höchstgewicht bei 400 g.

b) Chemische Eigenschaften

Sie werden durch den Trockenmassegehalt des Fruchtfleisches und seinen Fettgehalt zum Zeitpunkt der Ernte bestimmt.

b.1) Das Fruchtfleisch muss mindestens und darf höchstens folgende Trockenmasseanteile aufweisen:

— mindestens 23 % und höchstens 35 % für die Sorte Hass,

— mindestens 22 % und höchstens 35 % für die anderen Sorten.

b.2) Das Fruchtfleisch muss mindestens und darf höchstens folgende Fettgehalte aufweisen:

— mindestens 11 % und höchstens 24 % für die Sorte Hass,

— mindestens 10 % und höchstens 24 % für die anderen Sorten.

c) Organoleptische Merkmale

Das Fruchtfleisch fühlt sich bei Berührung sowie am Gaumen reichhaltig, geschmeidig und cremig an. Je nach Sorte ist es gelb über grünlich-gelb bis grün. Der Geschmack ist leicht grasig mit ausgeprägten Nussnoten.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Avocados mit der g. g. A. „Aguacate de Canarias“ müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets der geschützten geografischen Angabe angebaut, geerntet und klassifiziert werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Reifeprozess und das Verpacken der Avocados mit der g. g. A. „Aguacate de Canarias“ können auch außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets stattfinden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung verpackter Avocados muss den Namen und das spezifische Logo der geschützten geografischen Angabe „Aguacate de Canarias“ sowie die nach den geltenden Rechtsvorschriften allgemein vorgeschriebenen Angaben deutlich sichtbar aufweisen. Das entsprechende Etikett muss vor dem Inverkehrbringen des Erzeugnisses so angebracht werden, dass eine Wiederverwendung unmöglich ist.

Das Logo sieht aus wie untenstehend aufgeführt, mit den entsprechenden Pantone-Farben:

Farben:

Grün (Pantone 349)

Orange (Pantone 2012)

Grünlich-gelb (Pantone 396)



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Erzeugungsgebiet von Avocados mit der g. g. A. „Aguacate de Canarias“ ist die Inselgruppe der Kanaren, die zwischen 27° 37′ und 29° 25′ nördlicher Breite und 13° 20′ und 18° 10′ westlicher Länge liegt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die geschützte geografische Angabe „Aguacate de Canarias“ beruht auf dem Ansehen des Namens. Dieses ist auf die Merkmale zurückzuführen, die die Avocados dank des Klimas der Kanarischen Inseln und des Anbaus auf vulkanischen Böden entwickeln.

Das Klima der Inseln, das durch ihren subtropischen Charakter und den Einfluss der Passatwinde geprägt ist, zeichnet sich durch moderate und praktisch konstante Temperaturen ohne große Temperaturschwankungen aus. Dies führt zu einer langsamen Reifung, da die Früchte lange an den Bäumen bleiben. Dadurch kann ein hoher Fett- und Trockenmassegehalt erreicht werden, der den Avocados ihre besonderen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften verleiht. Der Trockenmassegehalt und der Fettgehalt sind eng miteinander verknüpft.

Darüber hinaus weisen die sehr durchlässigen vulkanischen Böden der Kanarischen Inseln eine ausgezeichnete Entwässerung auf und bieten somit ideale Bedingungen für den Anbau von Avocados. Die beschriebenen besonderen Merkmale haben auch zur Entwicklung spezifischer, für die Kanarischen Inseln typischer Sorten geführt, wie z. B. der Sorte Orotava, die im botanischen Garten „Jardín de Aclimatación de La Orotava“ in der Gemeinde Puerto de La Cruz auf der Insel Teneriffa erzeugt wird.

Interessant ist auch, dass viele (wenn auch nicht alle) Avocados auf den Kanarischen Inseln nach dem traditionellen Verfahren mit organischem Mulch – bestehend aus Ernterückständen, Mist, Kompost und Kiefernnadeln (auch „Pinocha“ genannt) von den Kanarischen Inseln – angebaut werden, den die Landwirte im Boden und rund um den Avocadobaum einbringen. Der Mulch dient als Kohlenstoffsenke. Diese Anbaupraxis stärkt das mikrobielle Leben und erhöht die biologische Vielfalt des Bodens. Gleichzeitig wird dadurch die ökologische Verantwortung und die lokale Ressourcenbewirtschaftung gefördert.

Seit Ende der 1960er-Jahre wurde eine größere Fläche der Kanarischen Inseln dem Anbau von Avocados gewidmet, wobei der Tourismusboom genutzt wurde, um die Früchte zu exportieren: Sie wurden in den Laderäumen der Flugzeuge transportiert, die die Touristen zurück nach Hause flogen. Die Bedeutung und das Ansehen der „Aguacate de Canarias“ sind derart, dass die vom spanischen Landwirtschaftsministerium im Jahr 1969 veröffentlichten Informationsblätter zu Avocados nur auf Avocados von den Kanarischen Inseln Bezug nahmen und die Sorten und die Bedeutung dieser Frucht beschrieben, die damals fast ausschließlich auf den Kanarischen Inseln angebaut wurde.

Was das Ansehen betrifft, das dieses Erzeugnis derzeit auf lokaler Ebene auf den Kanarischen Inseln und darüber hinaus genießt, ist darauf hinzuweisen, dass die Gemeinde Mogán auf Gran Canaria seit Jahren ein Mango- und Avocado-Fest veranstaltet, bei dem die Bedeutung dieser Früchte auf den Kanarischen Inseln gewürdigt wird. Außerdem veranstaltet Teneriffa eine Messe für die „Aguacate de Canarias“, um die Bedeutung dieses Erzeugnisses herauszustellen. Da die Avocado Teil der Identität der Kanarischen Inseln ist, werden auf diesen beliebten Messen die verschiedenen Sorten im Rahmen von kulinarischen Produktpräsentationen und Kochvorführungen gezeigt. Neben den lokalen Messen, die sich speziell der Avocado widmen, wird die „Aguacate de Canarias“ auch auf nationalen Messen wie der Fruit Attraction und internationalen Messen wie der Fruit Logistica in Berlin präsentiert. Die Messe Madrid Fusión ist eine weitere gastronomische Veranstaltung, bei der die „Aguacate de Canarias“ zu Ehren kommt. Auf der Messe im Januar 2020 würdigte der Inselrat von Teneriffa (Cabildo de Tenerife) alle Michelin-Köche von Teneriffa. Eines der Gerichte, die von einem dieser Köche als typisch für die kanarische Küche präsentiert wurden, war Avocado mit Avocadohonig.

Die Bedeutung und das Ansehen von „Aguacate de Canarias“ sind in der gastronomischen Kultur gut bekannt. Die „Aguacate de Canarias“ findet sich in Rezepten, die in Zeitschriften veröffentlicht werden, und sogar in Gerichten, die auf den Speisekarten der renommiertesten Restaurants stehen. Der berühmte Koch Albert Adriá (drei Michelin-Sterne) bezeichnete „Aguacate de Canarias“ auf seiner Inseltournee mit dem Reisekochprogramm „El chef viajero“ als spektakuläre Avocado, wie in der Zeitung „La Vanguardia“ vom 31. Oktober 2018 berichtet wurde. In ähnlicher Weise führte der kanarische Koch Isidro Alvarez im März 2020 im spanischen Fremdenführer „Guía Repsol“ Rezepte für Gerichte mit Avocado auf, einschließlich Desserts, die in seinem Restaurant auf den Kanarischen Inseln mit „Aguacate de Canarias“ entwickelt wurden. Es sei darauf hingewiesen, dass der renommierte Koch Dabiz Muñoz (drei Michelin-Sterne) in der Zeitung „Canarias Ahora“ vom 2. Mai 2022 den „Supergeschmack“ der „Aguacate de Canarias“, ihre Cremigkeit und ihr nussiges Aroma lobte. In einem am 3. September 2023 in der Zeitschrift „España Fascinante“ veröffentlichten Artikel wird erläutert, warum „Aguacate de Canarias“ sich hervorragend für Rezepte eignet, und es werden Gerichte vorgeschlagen, deren Hauptzutat Avocado ist. In kanarischen Kochbüchern finden sich häufig Gerichte, in denen Avocados eine herausgehobene Rolle spielen, da diese Frucht wie bereits erwähnt Teil der kanarischen Identität ist. Nachstehend finden sich Verweise auf einige dieser Kochbücher, die Gerichte mit „Aguacate de Canarias“ enthalten, mit Autor, Titel, Herausgeber, Jahr der Veröffentlichung und der entsprechenden ISBN:

— TORRES, Manuel, Titel: El aguacate: 33 recetas de cocina (Avocado: 33 Rezepte), Herausgeber: Caja Insular de Ahorros de Canarias (Sparkasse der Kanarischen Inseln), Jahr der Veröffentlichung: 1986, ISBN: 84-505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro, Titel: La cocina de Canarias, la evolución (Die Entwicklung der kanarischen Küche), Herausgeber: Roger Méndez Fotógrafo, erste Ausgabe 2004, ISBN: 978-84-609-2227-8. Dieses Buch erhielt den Preis „Gourmand Cook Book“ als „Best regional cookbook 2004“ (Bestes regionales Kochbuch 2004).

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco, Titel: Canaritapas (Kanarische Tapas), Herausgeber: Maillard innovación y comercialización, ISBN: 9788461409358, Jahr der Veröffentlichung: 2011. „Gourmand Cook Book“ ernannte dieses Buch zum besten Kochbuch Spaniens und zum zweitbesten Kochbuch der Welt.

— VENTURA Caceres, Rosa María, Titel: Receteando la cocina canaria, 100 recetas con sabor isleño (Kanarische Küche, 100 Rezepte mit dem Geschmack der Inseln), Herausgeber: Círculo Rojo SL, erste Ausgabe 2021, ISBN: 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi, Sabores Canarios (Der Geschmack der Kanaren), Herausgeber: Publicaciones Turquesa, S.L., Jahr der Erstausgabe: 2021, ISBN: 978-84- 16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca, El libro de los Mojos de Canarias (Das Buch der kanarischen Mojo-Saucen), Jahr der Veröffentlichung: 2023, ISBN: 978-84-92648-97-9. Zu einer der bekanntesten Saucen der Kanarischen Inseln – „el mojo“ – gibt es eine Variante mit „Aguacate de Canarias“.

Im Mai 2022 veröffentlichte der Rat von Teneriffa in Zusammenarbeit mit der Regierung der Kanarischen Inseln ein E-Book mit dem Titel „Recetas con aguacate de Canarias“ (Rezepte mit kanarischer Avocado) für Gourmetgerichte, die von renommierten kanarischen Köchen entwickelt wurden. Die wichtigste Zutat in jedem der darin vorgestellten Gerichte ist „Aguacate de Canarias“. In Anbetracht der vorstehenden Ausführungen kann der Schluss gezogen werden, dass die „Aguacate de Canarias“ aufgrund der Merkmale, die ihr durch die natürliche Umwelt verliehen werden, und der nachgewiesenen Erfahrung mit ihrem Anbau unbestritten ein hohes Ansehen genießt. Dadurch wurde sie nicht nur zu einem Teil der für die Kanarischen Inseln typischen Küche, sondern auch zu einem Erzeugnis, das von renommierten Köchen und Gastronomiefachleuten auf den Kanarischen Inseln und über diese hinaus anerkannt und geschätzt wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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