Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/7550

27.12.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/7550)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Aguacate de Canarias»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-02936 — 8.5.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Aguacate de Canarias»

2. **Κράτος μέλος**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) «Aguacate de Canarias» καλύπτει τα αβοκάντο (*Persea americana* Mill) που καλλιεργούνται στο αρχιπέλαγος των Καναρίων Νήσων και προορίζονται να καταναλωθούν νωπά μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

Οι ποικιλίες αβοκάντο που καλύπτονται από την εν λόγω γεωγραφική ένδειξη είναι οι ακόλουθες: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed και Carmen.

α) Φυσικά χαρακτηριστικά

Η ποικιλία Hass έχει ωοειδές σχήμα. Ο φλοιός είναι τραχύς, σκούρου πράσινου χρώματος και μπορεί να αποκτήσει πορφυρούς τόνους όταν ωριμάσει ενώ διαχωρίζεται εύκολα από τη σάρκα, η οποία είναι κίτρινη με κρεμώδη υφή. Ελάχιστο βάρος 123 γραμμάρια και μέγιστο βάρος 400 γραμμάρια.

Η ποικιλία Fuerte έχει σχήμα αχλαδιού και ο φλοιός της είναι λείος, λεπτός με ανοιχτό πράσινο θαμπό χρώμα, το οποίο σκουραίνει όσο ωριμάζει. Όταν το αβοκάντο είναι έτοιμο για κατανάλωση ο φλοιός υποχωρεί με την άσκηση ελαφράς πίεσης. Η σάρκα του είναι πρασινοκίτρινη, με λεία και κρεμώδη υφή. Ελάχιστο βάρος 170 γραμμάρια και μέγιστο βάρος 500 γραμμάρια.

Η ποικιλία Orotava έχει σφαιρικό σχήμα, με πολύ τραχύ και σκληρό πορφυρό φλοιό που αποκτά μαύρο χρώμα κατά την ωρίμαση. Η σάρκα του αβοκάντο είναι πρασινοκίτρινη με λεία υφή. Ελάχιστο βάρος 123 γραμμάρια και μέγιστο βάρος 350 γραμμάρια.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Η ποικιλία Pinkerton έχει σχήμα επιμήκους αχλαδιού ενώ ο φλοιός της είναι ελαφρώς τραχύς και έχει πράσινο χρώμα ακόμη και όταν το αβοκάντο είναι ώριμο. Ο φλοιός διαχωρίζεται πολύ εύκολα από την ανοιχτοπράσινη σάρκα, η οποία έχει κρεμώδη υφή. Ελάχιστο βάρος 170 γραμμάρια και μέγιστο βάρος 500 γραμμάρια.

Η ποικιλία Reed έχει σφαιρικό σχήμα ενώ ο φλοιός της είναι ελαφρώς τραχύς, παχύς και με πράσινο χρώμα που χάνει την ένταση του όσο το αβοκάντο ωριμάζει. Ο φλοιός του διαχωρίζεται εύκολα από τη σάρκα, η οποία έχει ανοιχτοπράσινο χρώμα και κρεμώδη υφή. Ελάχιστο βάρος 170 γραμμάρια και μέγιστο βάρος 600 γραμμάρια.

Η ποικιλία Carmen έχει ωοειδές σχήμα και διαθέτει τραχύ φλοιό που διαχωρίζεται εύκολα από τη σάρκα. Έχει σκούρο πράσινο χρώμα που μπορεί να μετατραπεί σε πορφυρό όσο το αβοκάντο ωριμάζει. Μοιάζει πολύ με την ποικιλία Hass. Η σάρκα της είναι κίτρινη και έχει κρεμώδη υφή. Ελάχιστο βάρος 123 γραμμάρια και μέγιστο βάρος 400 γραμμάρια.

β) Χημικά χαρακτηριστικά

Προσδιορίζονται με βάση την περιεκτικότητα της σάρκας σε ξηρά ουσία και την περιεκτικότητά της σε λιπαρές ουσίες κατά τη συγκομιδή.

β.1) Η σάρκα του αβοκάντο πρέπει να έχει τα ακόλουθα ελάχιστα και μέγιστα ποσοστά ξηράς ουσίας:

— ελάχιστο ποσοστό 23 % και μέγιστο ποσοστό 35 % για την ποικιλία Hass·

— ελάχιστο ποσοστό 22 % και μέγιστο ποσοστό 35 % για τις άλλες ποικιλίες.

β.2) Η σάρκα του αβοκάντο πρέπει να έχει τα ακόλουθα ελάχιστα και μέγιστα ποσοστά περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες:

— ελάχιστο ποσοστό 11 % και μέγιστο ποσοστό 24 % για την ποικιλία Hass·

— ελάχιστο ποσοστό 10 % και μέγιστο ποσοστό 24 % για τις άλλες ποικιλίες.

γ) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Σάρκα πλούσια, λεία και κρεμώδης στην αφή και στον ουρανίσκο, χρώμα από κίτρινο έως πράσινο και ενίοτε πρασινοκίτρινο, ανάλογα με την εκάστοτε ποικιλία. Η γεύση είναι ελαφρώς χλοώδης με έντονες νότες καρυδιού.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το προϊόν «Aguacate de Canarias» πρέπει να καλλιεργείται, να συγκομίζεται και να ταξινομείται εντός της γεωγραφικής περιοχής που καθορίζεται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η διαδικασία ωρίμασης και συσκευασίας των προστατευόμενων από την ΠΓΕ «Aguacate de Canarias» αβοκάντο μπορεί να πραγματοποιείται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στην επισήμανση των συσκευασμένων αβοκάντο πρέπει να αναγράφονται ευδιάκριτα η ονομασία και ο ειδικός λογότυπος της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Aguacate de Canarias», καθώς και οι πληροφορίες που απαιτούνται γενικά από την ισχύουσα νομοθεσία. Σε κάθε περίπτωση, αυτό το διακριτικό σήμα πρέπει να τοποθετείται πριν από την κυκλοφορία του προϊόντος, ώστε να μην μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί.

Ο λογότυπος είναι όπως περιγράφεται παρακάτω, με τα αντίστοιχα χρώματα Pantone:

Χρώματα:

πράσινο (Pantone 349)

πορτοκαλί (Pantone 2012)

πρασινοκίτρινο (Pantone 396)



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής αβοκάντο που καλύπτεται από την ΠΓΕ «Aguacate de Canarias» είναι το αρχιπέλαγος των Καναρίων Νήσων, το οποίο βρίσκεται σε γεωγραφικό πλάτος μεταξύ 27° 37 ′ και 29° 25 ′ Β και σε γεωγραφικό μήκος μεταξύ 13° 20 ′ και 18° 10 ′ Δ.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Aguacate de Canarias» βασίζεται στη φήμη της ονομασίας, λόγω των χαρακτηριστικών που της προσδίδουν το κλίμα του αρχιπελάγους των Καναρίων Νήσων και η καλλιέργειά της σε εδάφη ηφαιστειακής προέλευσης.

Το κλίμα των νήσων, οι οποίες χαρακτηρίζονται από τον υποτροπικό χαρακτήρα τους και την επίδραση των αληγών ανέμων, χαρακτηρίζεται από μέτριες και σχεδόν σταθερές θερμοκρασίες, χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την αργή ωρίμαση, λόγω του μεγάλου χρόνου παραμονής των καρπών στα δέντρα. Κατ' αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες και ξηρά ουσία, η οποία προσδίδει στα αβοκάντο τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους. Η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία και η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες συνδέονται στενά μεταξύ τους.

Επιπλέον, τα ηφαιστειακά εδάφη των Καναρίων Νήσων, τα οποία παρουσιάζουν υψηλή διαπερατότητα, προσφέρουν εξαιρετική αποστράγγιση και, ως εκ τούτου, ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια αβοκάντο. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που περιγράφονται έχουν οδηγήσει επίσης στην ανάπτυξη ιδιαίτερων ποικιλιών που είναι χαρακτηριστικές των Καναρίων Νήσων, όπως η ποικιλία «Orotava» που παράγεται στον βοτανικό κήπο «Jardín de Aclimatación de La Orotava» του δήμου Puerto de La Cruz στη νήσο της Τενερίφης.

Είναι επίσης ενδιαφέρον να σημειωθεί ότι πολλά (παρότι όχι όλα) τα αβοκάντο στις Κανάριες Νήσους καλλιεργούνται με την παραδοσιακή πρακτική της προσθήκης οργανικών υλικών (που περιλαμβάνουν υπολείμματα καλλιεργειών, κοπριά, κομπόστ, πευκοβελόνες ή «pinocha» από τις Κανάριες Νήσους) που οι γεωργοί τοποθετούν στο έδαφος και γύρω από το δέντρο του αβοκάντο. Τα οργανικά υλικά που προστίθενται λειτουργούν ως καταβόθρα άνθρακα. Αυτή η καλλιεργητική πρακτική ενισχύει τη μικροβιακή ζωή και αυξάνει τη βιοποικιλότητα του εδάφους. Ταυτόχρονα, προάγει την περιβαλλοντική ευθύνη και τη διαχείριση των τοπικών πόρων.

Από τα τέλη της δεκαετίας του 1960, μια μεγαλύτερη περιοχή των Καναρίων Νήσων μετατράπηκε σε έκταση καλλιέργειας αβοκάντο, τα οποία εξάγονταν προκειμένου να αξιοποιηθεί η τουριστική έκρηξη στην Τενερίφη, καθώς για τη μεταφορά τους χρησιμοποιούνταν οι χώροι αποσκευών των αεροσκαφών που μετέφεραν τους τουρίστες στην πατρίδα τους. Η σημασία και η φήμη του προϊόντος «Aguacate de Canarias» είναι τόσο σπουδαίες που τα ενημερωτικά δελτία για το αβοκάντο που δημοσίευε το ισπανικό Υπουργείο Γεωργίας το 1969 αναφέρονταν μόνο στα αβοκάντο των Καναρίων Νήσων, περιγράφοντας τις ποικιλίες και τη σημασία της συγκεκριμένης καλλιέργειας, η οποία, εκείνη την περίοδο, πραγματοποιούνταν σχεδόν αποκλειστικά στις Κανάριες Νήσους.

Όσον αφορά τη φήμη της οποίας χαίρει επί του παρόντος το εν λόγω προϊόν σε τοπικό επίπεδο στο αρχιπέλαγος των Καναρίων Νήσων και πέραν αυτού, επισημαίνεται ότι ο δήμος Mogán στην Gran Canaria διοργανώνει εδώ και χρόνια τη γιορτή μάνγκο και αβοκάντο για τον εορτασμό της σημασίας των εν λόγω καλλιεργειών στις Κανάριες Νήσους. Στην Τενερίφη διοργανώνεται επίσης η έκθεση «Aguacate de Canarias» προς τιμήν της σημασίας αυτού του προϊόντος. Σε αυτές τις δημοφιλείς εκθέσεις προβάλλονται οι διάφορες ποικιλίες μέσα από γαστρονομικές επιδείξεις και επιδείξεις μαγειρικής, καθώς το αβοκάντο αποτελεί μέρος της ταυτότητας των Καναρίων Νήσων. Εκτός από τις τοπικές εκθέσεις που είναι αφιερωμένες ειδικά στο αβοκάντο, το «Aguacate de Canarias» προβάλλεται επίσης στο πλαίσιο εθνικών εκθέσεων όπως η Fruit Attraction και διεθνών εκθέσεων όπως η Fruit Logistica στο Βερολίνο. Η έκθεση Fusión στη Μαδρίτη είναι μία ακόμη γαστρονομική εκδήλωση στο πλαίσιο της οποίας προβάλλεται το προϊόν «Aguacate de Canarias». Στην έκθεση Fusión που διοργανώθηκε τον Ιανουάριο του 2020, το νησιωτικό συμβούλιο της Τενερίφης (*Cabildo de Tenerife*) απέτισε φόρο τιμής σε όλους τους σεφ της Τενερίφης που είχαν βραβευτεί με αστέρι Michelin. Ένα από τα πιάτα που παρουσίασε ένας από αυτούς τους σεφ που ήταν υπεύθυνος για την προβολή της κουζίνας των Καναρίων Νήσων ήταν το αβοκάντο με μέλι αβοκάντο.

Η σημασία και η φήμη του «Aguacate de Canarias» είναι ευρέως γνωστές στη γαστρονομική κουλτούρα. Το προϊόν «Aguacate de Canarias» χρησιμοποιείται σε συνταγές που δημοσιεύονται σε περιοδικά αλλά και σε πιάτα που περιλαμβάνονται στον κατάλογο των πιο διακεκριμένων εστιατορίων. Ο διάσημος σεφ Albert Adriá (βραβευμένος με τρία αστέρια Michelin) ανέφερε το «Aguacate de Canarias» ως εξαιρετικής ποιότητας αβοκάντο με αφορμή το οδοιπορικό του στις νήσους για το τηλεοπτικό ταξιδιωτικό πρόγραμμα γαστρονομίας, «El chef viajero», όπως αναφέρεται στο φύλλο της 31ης Οκτωβρίου 2018 της εφημερίδας *La Vanguardia*. Ομοίως, τον Μάρτιο του 2020, στον ισπανικό τουριστικό οδηγό *Guía Repsol*, ο σεφ Isidro Alvarez με καταγωγή από τις Κανάριες Νήσους, προτείνει συνταγές για πιάτα και επιδόρπια με αβοκάντο, τα οποία παρασκευάζει στο εστιατόριο του στις Κανάριες Νήσους χρησιμοποιώντας το «Aguacate de Canarias». Αξίζει να επισημανθούν οι αναφορές του διακεκριμένου σεφ Dabiz Muñoz (βραβευμένος με τρία αστέρια Michelin) στην «υπέροχη γεύση» του «Aguacate de Canarias» καθώς και στην κρεμώδη υφή και τη γεύση καρυδιού που το χαρακτηρίζουν, στο πλαίσιο δηλώσεων που δημοσιεύθηκαν στο φύλλο της 2ας Μαΐου 2022 της εφημερίδας *Canarias Ahora*. Ένα άρθρο που δημοσιεύθηκε στο περιοδικό *España Fascinante* στις 3 Σεπτεμβρίου 2023 εξηγεί γιατί το «Aguacate de Canarias» είναι ιδανικό ως υλικό σε συνταγές και προτείνει πιάτα με κύριο συστατικό το αβοκάντο. Τα βιβλία συνταγών των Καναρίων Νήσων περιέχουν συχνά πιάτα που αναδεικνύουν το αβοκάντο διότι, όπως προαναφέρθηκε, το αβοκάντο αποτελεί μέρος της ταυτότητας των Καναρίων Νήσων. Στη συνέχεια παρέχονται παραπομπές σε ορισμένα από αυτά τα βιβλία συνταγών που περιλαμβάνουν πιάτα με το «Aguacate de Canarias», με τον συγγραφέα, τον τίτλο, τον εκδότη, το έτος έκδοσης και το αντίστοιχο ISBN:

— TORRES, Manuel. Τίτλος: *El aguacate: 33 recetas de cocina* («Αβοκάντο: 33 συνταγές»). Εκδότης: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (Ταμιευτήριο Καναρίων Νήσων). Έτος δημοσίευσης: 1986. ISBN 84-505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro: Τίτλος: *La cocina de Canarias, la evolución* («Η εξέλιξη της κουζίνας των Καναρίων Νήσων»). Εκδότης: Roger Méndez Fotógrafo. Πρώτη έκδοση που δημοσιεύθηκε το 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Το βιβλίο αυτό έλαβε το βραβείο «Gourmand Cook Book» για το «Καλύτερο βιβλίο συνταγών περιφερειακής κουζίνας 2004».

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Τίτλος: *Canaritapas* («Τάπας της κουζίνας των Καναρίων Νήσων). Εκδότης: *Maillard innovación y comercialización* («Καινοτομία και μάρκετινγκ όσον αφορά την αντίδραση Maillard»). ISBN 9788461409358. Έτος δημοσίευσης: 2011. Το βιβλίο «Gourmand Cook Book» χαρακτήρισε το βιβλίο αυτό το καλύτερο βιβλίο συνταγών στην Ισπανία και το δεύτερο καλύτερο βιβλίο συνταγών στον κόσμο.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Τίτλος: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. («Κουζίνα των Καναρίων Νήσων. 100 συνταγές με τη γεύση των νήσων.») Εκδότης: Círculo Rojo SL. Πρώτη έκδοση που δημοσιεύθηκε το 2021, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* («Γεύσεις Καναρίων Νήσων»). Εκδότης: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Έτος της πρώτης έκδοσης: 2021. ISBN: 978-84-16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* («Το βιβλίο των σαλτσών *mojo* των Καναρίων Νήσων»). Έτος δημοσίευσης: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Μία από τις πιο γνωστές σάλτσες των Καναρίων Νήσων — η «el mojo»— έχει μια παραλλαγή με «Aguacate de Canarias».

Στην έκθεση «Aguacate de Canarias» τον Μάιο του 2022, σε συνεργασία με την κυβέρνηση των Καναρίων Νήσων, το συμβούλιο της Τενερίφης δημοσίευσε το ηλεκτρονικό βιβλίο με τίτλο *Recetas con aguacate de Canarias* («Συνταγές με αβοκάντο των Καναρίων Νήσων») για πιάτα υψηλής γαστρονομίας που σχεδιάστηκαν από επιφανείς σεφ των Καναρίων Νήσων. Το συστατικό που πρωταγωνιστεί σε καθένα από τα πιάτα που περιλαμβάνονται σε αυτήν την έκδοση είναι το «Aguacate de Canarias». Με βάση τα ανωτέρω, μπορούμε να συμπεράνουμε ότι το «Aguacate de Canarias» χαίρει αδιαμφισβήτητης φήμης λόγω των χαρακτηριστικών που του προσδίδουν το φυσικό περιβάλλον και η αποδεδειγμένη πείρα όσον αφορά την καλλιέργειά του. Το γεγονός αυτό έχει καταστήσει το «Aguacate de Canarias» όχι μόνο μέρος της κουζίνας των Καναρίων Νήσων, αλλά και ένα προϊόν που αναγνωρίζεται και χαίρει της εκτίμησης διακεκριμένων σεφ και ειδικών γαστρονομίας εντός και εκτός των Καναρίων Νήσων.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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