C/2024/7550

27.12.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/7550)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aguacate de Canarias»

N.º UE: PGI-ES-02936 de 8.5.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Aguacate de Canarias»

2. **Estado miembro**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Quedan amparados bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Aguacate de Canarias» los aguacates (*Persea americana* Mill) cultivados en el Archipiélago de las Islas Canarias y destinados al consumo en estado fresco después de su acondicionamiento y envasado.

Las variedades de aguacates amparadas por esta Indicación Geográfica son: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed y Carmen.

a) Características físicas

La variedad Hass tiene forma oval. Su piel es rugosa, presenta color verde oscuro y puede tomar tonos púrpura cuando madura. La piel se desprende con facilidad de la pulpa, que es amarilla y tiene textura cremosa. El peso del fruto es de 123 gramos, como mínimo, y de 400 gramos, como máximo.

La variedad Fuerte tiene forma piriforme y piel lisa y fina de color verde claro mate, que va oscureciendo a medida que madura. La piel cede a una suave presión cuando el fruto está listo para su consumo. Su pulpa es amarillo verdosa, con textura suave y cremosa. El peso del fruto es de 170 gramos, como mínimo, y de 500 gramos, como máximo.

La variedad Orotava tiene forma esférica y una piel dura muy rugosa de color morado a negro en su madurez. Su pulpa es amarillo verdosa, con textura suave. El peso del fruto es de 123 gramos, como mínimo, y de 350 gramos, como máximo.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L 2024/1143 de 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=es).

La variedad Pinkerton tiene forma de pera alargada y piel ligeramente rugosa de color verde también en la madurez. La piel se desprende con facilidad de la pulpa, que es verde pálido y tiene textura cremosa. El peso del fruto es de 170 gramos, como mínimo, y de 500 gramos, como máximo.

La variedad Reed tiene forma esférica y una piel ligeramente rugosa y gruesa de color verde que pierde intensidad al madurar. Su piel se desprende fácilmente de la pulpa, que es de color verde pálido y tiene textura cremosa. El peso del fruto es de 170 gramos, como mínimo, y de 600 gramos, como máximo.

La variedad Carmen tiene forma oval y una piel rugosa que se desprende con facilidad de la pulpa. Su color es verde oscuro, aunque puede tornar a color púrpura cuando madura. Su aspecto es muy similar al de la variedad Hass. Su pulpa es amarilla y tiene textura cremosa. El peso del fruto es de 123 gramos, como mínimo, y de 400 gramos, como máximo.

b) Características químicas:

Están determinadas por el contenido en materia seca de la pulpa y por el contenido de grasa en la misma en el momento de la recolección.

b.1) Los porcentajes mínimos y máximos de materia seca de la pulpa del fruto son los siguientes:

— Mínimo 23 % y máximo 35 % para la variedad Hass.

— Mínimo 22 % y máximo 35 % para el resto de las variedades.

b.2) Los porcentajes mínimos y máximos de grasa en la pulpa del fruto son los siguientes:

— Mínimo 11 % y máximo 24 % para la variedad Hass.

— Mínimo 10 % y máximo 24 % para el resto de las variedades.

c) Características organolépticas:

Pulpa untuosa al tacto y al paladar, cremosa, de color suave que varía del amarillo al verde pasando por el amarillo verdoso según la variedad de que se trate. El sabor es ligeramente herbáceo con pronunciadas notas a frutos secos.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Los procesos de cultivo, recolección y clasificación del aguacate de Canarias deben realizarse dentro de la zona geográfica definida por la Indicación Geográfica Protegida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El proceso de maduración y envasado de los aguacates amparados por la IGP «Aguacate de Canarias» se podrá realizar fuera de la zona geográfica delimitada.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En el etiquetado del aguacate envasado figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre y logotipo específico de la Indicación Geográfica Protegida «Aguacate de Canarias» además de los datos que, con carácter general, se determinen en la legislación aplicable. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

El logotipo, con sus pantones correspondientes, es el que se indica a continuación:

Colores:

Verde (pantone 349)

Naranja (pantone 2012)

Verde amarillo (pantone 396)



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción de los aguacates amparados por la IGP «Aguacate de Canarias» es el Archipiélago de las Islas Canarias, situado entre las coordenadas 27º 37' y 29º 25' de latitud norte y 13º 20' y 18º 10' de longitud oeste.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La Indicación Geográfica Protegida «Aguacate de Canarias», está basada en la reputación de su nombre, debido a las características que le aportan tanto el clima del Archipiélago Canario, como su cultivo en suelos de origen volcánico.

El clima de las islas, marcado por su carácter subtropical y por la influencia de los vientos alisios, se caracteriza por unas temperaturas moderadas y prácticamente constantes, sin grandes oscilaciones, que propician una lenta maduración debido al largo tiempo de permanencia del fruto en el árbol. Esto permite que se alcancen unos elevados contenidos en materia seca y materia grasa que le confieren características diferenciadas desde el punto de vista organoléptico y físico químico. Este contenido entre la materia seca y el contenido en grasas están estrechamente vinculados entre sí.

Por otra parte, los suelos volcánicos de las Islas Canarias, dotados de una gran permeabilidad, le confieren un excelente drenaje y, por tanto, unas condiciones idóneas para el cultivo del aguacate. Las singularidades descritas han dado además lugar al desarrollo de variedades específicas, propias de las Islas Canarias, como la variedad «Orotava», obtenida en el Jardín Botánico de Aclimatación de La Orotava, ubicado en el municipio del Puerto de La Cruz en la isla de Tenerife.

Es interesante destacar también que, en muchos cultivos de aguacates de Canarias, aunque no en todos, se mantiene una práctica tradicional, que es el uso de acolchados de origen orgánico, utilizando para ello restos de cosecha, estiércol, compost y hojas de pino de Canarias o «pinocha» que los agricultores depositan en el suelo y alrededor del árbol de aguacate. El acolchado actúa, así, como sumidero de carbono. Esta práctica cultural refuerza la vida microbiana e incrementa la biodiversidad edáfica. Al mismo tiempo permite impulsar la responsabilidad con el medio ambiente y la gestión de recursos locales.

A partir de finales de los años 60 del siglo XX, la superficie dedicada al cultivo del aguacate de Canarias alcanza importancia, pues comienzan las exportaciones de la fruta aprovechando el auge del turismo en Tenerife, utilizando las bodegas de los aviones de regreso de turistas a su lugar de origen para su transporte. La importancia y notoriedad del aguacate de Canarias es tal que las hojas divulgativas que editó el Ministerio de Agricultura de España en el año 1969 dedicadas al aguacate únicamente se refieren al aguacate de Canarias, describiendo las variedades y la importancia de este cultivo, que en ese momento era prácticamente exclusivo de Canarias.

Con respecto a la reputación de la que actualmente goza este producto a nivel local, y también fuera del archipiélago canario, hay que indicar que, en el municipio de Mogán, en Gran Canaria, se celebra desde hace años la feria del mango y el aguacate, por la importancia de estos cultivos en Canarias. En Tenerife se celebra también la feria del aguacate de Canarias por la importancia adquirida de este producto. En estas ferias, en las que hay gran afluencia de público, se muestran las distintas variedades con demostraciones culinarias y *showcooking*, pues el aguacate forma parte de la identidad de Canarias. El aguacate de Canarias está presente no solo en las ferias locales dedicadas específicamente a este producto, sino que participa en ferias nacionales e internacionales como la Fruit Atraction o Fruit Logistic de Berlín. La Feria Madrid Fusión es otro lugar de encuentro gastronómico en la que el aguacate de Canarias está presente. En la edición de esta feria celebrada en enero de 2020, el Cabildo de Tenerife homenajeó a todos los chefs con estrellas Michelín de Tenerife, siendo uno de los platos presentados por uno de estos chefs el aguacate con miel de aguacate como un exponente de la cocina canaria.

Es notoria la importancia y la reputación del aguacate de Canarias en la cultura gastronómica. Las recetas con aguacate de Canarias vienen recogidas en revistas y en recetarios incluso en la carta de los restaurantes más prestigiosos. El afamado cocinero Albert Adriá (tres estrellas Michelín) se refirió al aguacate de Canarias como un aguacate espectacular en su gira por las islas con motivo del programa «El chef viajero», según se recoge en el periódico *La Vanguardia* de 31 de octubre de 2018. Igualmente, en la edición de marzo de 2020 de la *Guía Repsol,* el prestigioso chef canario Isidro Álvarez ofrece recetas de platos con aguacate, incluyendo postres, que elabora en su restaurante de Canarias con aguacate de Canarias. Cabe destacar las referencias realizadas por el prestigioso chef Dabiz Muñoz (tres estrellas Michelín) sobre el «supersabor» del aguacate de Canarias, su untuosidad y su sabor a frutos secos en declaraciones realizadas y publicadas por el periódico *Canarias Ahora* del día 2 de mayo de 2022. En un artículo publicado el 3 de septiembre de 2023 en la revista *España Fascinante*, se explica por qué el aguacate de Canarias es perfecto para las recetas y ofrece platos cuyo ingrediente fundamental es el aguacate. En recetarios canarios es frecuente encontrar platos con aguacate como protagonista pues, como se ha indicado, el aguacate va unido a la identidad canaria. Se indican a continuación referencias de algunos de estos recetarios que incluyen platos con aguacate de Canarias con el autor, el título, el editor, el año de publicación y el ISBN correspondiente:

— TORRES, Manuel. Título: *El aguacate: 33 recetas de cocina*. Editorial: *Caja Insular de Ahorros de Canarias*. Año de publicación: 1986. ISBN 84- 505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro. Título: *La cocina de Canarias, la evolución*. Editorial: Roger Méndez Fotógrafo. Año de la primera edición: 2004. ISBN 978-84-609-2227-8. Este libro fue distinguido como «Mejor libro de cocina regional 2004» por la Gourmand Cook Book.

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Título: *Canaritapas*. Editorial: *Maillard innovación y comercialización*. ISBN 978-84-61-40935-8. Año de publicación: 2011. Este libro fue distinguido como segundo mejor libro gastronómico del mundo y primero de España en fotografías, otorgado por la Gourmand Cook Book.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Título: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. Editorial: Círculo Rojo SL. Año de la primera edición: 2021 ISBN: 978-84-11-15593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios*. Editorial: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Año de la primera edición: 2021. ISBN: 978-84-16-78583-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias*. Año de publicación: 2023. ISBN: 978-84-92-64897-9. Una de las salsas más conocidas de Canarias, «el mojo», tiene su variante con aguacate de Canarias.

El Cabildo de Tenerife, en colaboración con el Gobierno de Canarias y con motivo de la Feria del Aguacate de Canarias celebrada en mayo de 2022, presentó un libro en edición digital denominado *Recetas con aguacate de Canarias* para platos de alta cocina, elaborados por prestigiosos chefs canarios. El ingrediente protagonista en cada uno de los platos que se recogen en esta publicación es el aguacate de Canarias. A la vista de lo expuesto, se puede concluir que el aguacate de Canarias goza de una reputación incuestionable debida a unas características propiciadas por el medio natural y a una experiencia demostrada en su cultivo que han hecho que el producto no solo forme parte de la gastronomía propia de estas islas, sino que sea reconocido y valorado por prestigiosos chefs y especialistas gastronómicos dentro y fuera de Canarias.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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