C/2024/7550

27.12.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/7550)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Aguacate de Canarias“

ELi nr: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **[KPNi või KGT] nimetus(ed)**

„Aguacate de Canarias“

2. **Liikmesriik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud geograafiline tähis „Aguacate de Canarias“ hõlmab Kanaari saartel kasvatatud avokaadosid (*Persea americana* Mill), mis on valminud ning pakendatud ja mida süüakse värskelt.

Selle geograafilise tähise alla kuuluvad avokaadosordid on: „Hass“, „Fuerte“, „Orotava“, „Pinkerton“, „Reed“ ja „Carmen“.

a) Füüsikalised omadused

Sordil „Hass“ on ovaalne kuju. Selle koor on krobeline, tumeroheline ja võib küpsedes võtta purpurseid toone. Koor eraldub kergesti viljalihast, mis on kollane ja kreemja tekstuuriga. Vilja miinimumkaal on 123 grammi ja maksimumkaal 400 grammi.

Sort „Fuerte“ on pirnikujuline, sileda pinna, õhukese koore ja tuhmja kahvaturohelise värvusega, mis küpsedes tumeneb. Kui avokaado on söögiküps, on selle koorik õrnalt surudes kergesti eemaldatav. Viljaliha on rohekaskollane, pehme ja kreemja tekstuuriga. Vilja miinimumkaal on 170 grammi ja maksimumkaal 500 grammi.

Sort „Orotava“, on ümarja kujuga, väga krobelise ja kõva purpurse koorega, mis muutub küpsemisel mustjaks. Viljaliha on rohekaskollane ja pehme tekstuuriga. Vilja miinimumkaal on 123 grammi ja maksimumkaal 350 grammi.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sort „Pinkerton“ on piklikuma pirni kujuline, veidi krobelise roheka koorega, kusjuures koor säilitab roheka värvuse ka küpsedes. Koor eraldub väga kergesti kahvaturohelisest viljalihast, mille tekstuur on kreemjas. Vilja miinimumkaal on 170 grammi ja maksimumkaal 500 grammi.

Sort „Reed“ on ümarja kujuga, koor on kergelt krobeline, paks ja rohekas ning muutub küpsedes pehmemaks. Koor eraldub kergesti viljalihast, mis on kahvaturoheline ja kreemja tekstuuriga. Vilja miinimumkaal on 170 grammi ja maksimumkaal 600 grammi.

Sort „Carmen“ on ovaalne, krobelise koorega, mis eraldub kergesti viljalihast. Vili on tumerohelise värvusega ja võib muutuda küpsedes purpurseks. See sort on väga sarnane sordiga „Hass“. Viljaliha on kollane ja kreemja tekstuuriga. Vilja miinimumkaal on 123 grammi ja maksimumkaal 400 grammi.

b) Keemilised omadused

Need määratakse kindlaks viljaliha kuivaine- ja rasvasisalduse põhjal, nagu see on korjamise ajal.

b.1) Avokaado viljaliha kuivainesisaldus peab olema järgmine:

— sordi „Hass“ puhul vähemalt 23 % ja maksimaalselt 35 %;

— muude sortide puhul vähemalt 22 % ja maksimaalselt 35 %.

b.2) Avokaado viljaliha rasvasisaldus peab olema järgmine:

— sordi „Hass“ puhul vähemalt 11 % ja maksimaalselt 24 %;

— muude sortide puhul vähemalt 10 % ja maksimaalselt 24 %.

c) Organoleptilised omadused

Viljaliha on rikkalik, pehme ja maitsmisel kreemja tekstuuriga, värvus varieerub olenevalt sordist kollasest rohekaskollase kuni roheliseni. Maitse on kergelt rohune, tugevate pähkliste nüanssidega.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toodet „Aguacate de Canarias“ tuleb kasvatada, koristada ja liigitada kaitstud geograafilise tähisega määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kaitstud geograafilise tähisega „Aguacate de Canarias“ hõlmatud avokaadode küpsemine ja pakendamine võib seevastu toimuda määratletud geograafilisest piirkonnast väljaspool.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Pakendatud avokaadode märgistusel peab olema nähtaval kohal kaitstud geograafilise tähise „Aguacate de Canarias“ nimetus ja konkreetne logo ning kohaldatavate õigusaktidega üldiselt nõutav teave. Märgis tuleb kinnitada enne toote ringlusse laskmist viisil, mis muudab taaskasutamise võimatuks.

Logo vastavate Pantone värvikoodidega on kirjeldatud allpool.

Värvid:

roheline (Pantone 349);

oranž (Pantone 2012);

rohekaskollane (Pantone 396).



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud geograafilise tähisega „Aguacate de Canarias“ hõlmatud avokaadode geograafiline tootmispiirkond on Kanaari saarestik, mis asub laiuskraadidel 27°37 ′ – 29° 25 ′ N ja pikkuskraadidel 13° 20 ′ – 18° 10 ′ W.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Kaitstud geograafiline tähis „Aguacate de Canarias“ nimetus on seotud toote mainega, mis omakorda tuleneb sellest, et Kanaari saarte kliima eripärast ja avokaadode viljelemisest vulkaanilistel muldadel.

Saarte kliima on subtroopilise iseloomuga ja passaattuulte mõju all ning seda iseloomustavad mõõdukad ja praktiliselt püsivad temperatuurid, ilma suurte temperatuurikõikumisteta. Selle tulemuseks on avokaadode aeglane valmimine, sest viljad püsivad puudel pikka aega. See võimaldab saavutada suure rasva- ja kuivainesisalduse, mis annab avokaadodele iseloomulikud organoleptilised ja füüsikalis-keemilised omadused. Kuivaine- ja rasvasisaldus on omavahel tihedalt seotud.

Lisaks on tänu Kanaari saarte vulkaanilistele, hea läbilaskvusega muldadele tagatud liigse vee äravool, mis loob seega ideaalsed tingimused avokaadode kasvatamiseks. Tänu eespool kirjeldatud tingimustele on aretatud ka Kanaari saartele iseloomulikke erisorte, nagu sort „Orotava“, mis on saadud „Jardín de Aclimatación de La Orotava“ botaanikaaias Tenerife saarel Puerto de La Cruzi omavalitsusüksuses.

Samuti on huvitav märkida, et paljude Kanaari saartel kasvatatavate (kuigi mitte kõigi) avokaadode kasvatamiseks kasutatakse traditsioonilist orgaanilist alusmaterjali (mis koosneb Kanaari saartelt pärit taimejääkidest, sõnnikust, kompostist ja männiokastest), mida põllumajandustootjad lisavad mullale ja laotavad ümber avokaadopuude. Alusmaterjal toimib süsiniku sidujana. Selline viljelustava tugevdab mikroobide tegevust ja suurendab mulla bioloogilist mitmekesisust. Samas on see keskkonnasõbralik ja aitab hoida kohalikke ressursse.

Alates 1960. aastate lõpust hakati Kanaari saartel kasvatama avokaadosid järjest enam, neid eksporditi. Seda tegevust soodustas Tenerife turismibuum, kuna turiste koju vedavate lennukite pagasiruumides sai vedada ka avokaadosid. Avokaado „Aguacate de Canarias“ tähtsust ja tuntust näitab asjaolu, et Hispaania põllumajandusministeeriumi 1969. aastal avaldatud avokaado teabelehtedel viidati üksnes Kanaari saartel kasvatatavatele avokaadodele, kirjeldades selle kultuuri sorte ja seda, kui tähtis oli see kultuur, mis sel ajal kasvas peaaegu eranditult Kanaari saartel.

Seoses sellega, et tootel on kohalikul tasandil Kanaari saartel ja kaugemalgi hea maine, tuleb veel märkida, et Mogáni omavalitsusüksuses Gran Canarial on aastaid peetud mango- ja avokaadofestivali, millega tähistatakse nende kultuuride tähtsust Kanaari saartel. Tenerifel toimub ka „Aguacate de Canarias“ laat, et tunnustada selle toote tähtsust. Nende populaarsete üritustega tutvustatakse erinevaid avokaadosorte ja neist valmistatavaid roogi, mis näitab, et avokaado on osa Kanaari saarte identiteedist. Lisaks konkreetselt avokaadole pühendatud kohalikele üritustele tutvustatakse toodet „Aguacate de Canarias“ ka üleriigilistel laatadel, nagu „Fruit Attraction“, ja rahvusvahelistel laatadel, nagu „Fruit Logistica“ Berliinis. Ka Madridis toimuv mess „Fusión“ on gastronoomiline üritus, kus tutvustatakse toodet „Aguacate de Canarias“. 2020. aasta jaanuaris toimunud messil avaldas Tenerife saarevolikogu (Cabildo de Tenerife) austust kõigile Tenerife saarel tegutsevatele Michelini tärni omavatele kokkadele. Üks nende kokkade poolt esitletud Kanaaride köögile iseloomulikest roogadest oli avokaado koos avokaadomeega.

Toote „Aguacate de Canarias“ tähtsus ja hea maine on gastronoomiamaailmas hästi tuntud. Toodet „Aguacate de Canarias“ võib leida ajakirjades avaldatud retseptides ja isegi kõige mainekamate restoranide menüüdes. Kuulus kokk Albert Adriá, kellele on antud kolm Michelini tärni, nimetas toodet „Aguacate de Canarias“ oma saarte kokakunsti tutvustavas reisisaates „El chef viajero“ eriti heaks avokaadoks ja sellest kirjutati ka 31. oktoobri 2018 ajalehes *La Vanguardia*. Ka Kanaaride kokk Isidro Alvarez pakub 2020. aasta märtsi Hispaania turismiteatmikus „Guía Repsol“ retsepte avokaadoga, sealhulgas magustoitude retsepte, mis on tema Kanaari saarte restoranis välja töötatud just toodet „Aguacate de Canarias“ kasutades. Tuleb märkida prestiižse koka Dabiz Muñozi (kolm Michelini tärni) viiteid toote „Aguacate de Canarias“ imelisele maitsele, avokaado kreemjale struktuurile ja pähklisele maitsele 2. mai 2022. aasta ajalehes „Canarias Ahora“ avaldatud artiklis. Ajakirjas „España Fascinante“ 3. septembril 2023 avaldatud artiklis selgitatakse, miks toode „Aguacate de Canarias“ on paljude retseptide koostises eriti sobiv, ja soovitatakse toite, mille peamine koostisosa on avokaado. Kanaari saarte retseptiraamatud sisaldavad sageli avokaadot tutvustavaid roogasid, sest nagu eespool märgitud, on avokaado osa Kanaari saarte identiteedist. Allpool on viited mõningatele retseptiraamatutele, mis sisaldavad tootega „Aguacate de Canarias“ retsepte, juurde on lisatud autor, pealkiri, kirjastaja, avaldamisaasta ja vastav ISBN:

— TORRES, Manuel. Pealkiri: *El aguacate:* 33 recetas de cocina („Avokaado: 33 retsepti“). Väljaandja: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (Kanaari saarte hoiupank). Avaldamisaasta: 1986. ISBN 84-505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio / Rodríguez Dios, Pedro: Pealkiri: *La cocina de Canarias, la evolución* („Kanaari saarte köögi areng“). Väljaandja: Roger Méndez Fotógrafo. Esimene väljaanne avaldati 2004. aastal, ISBN 978-84-609-2227-8. See raamat sai Gourmand Cook Booki auhinna „Parim piirkondlik kokaraamat 2004“.

— DE ARMAS, Roberto / Quintero, Rogelio / Almeida, Francisco. Pealkiri: Canaritapas („Kanaari saarte suupisted“). Väljaandja: *Maillard innovación y comercialización* („Maillardi innovatsioon ja turustamine“). ISBN 9788461409358. Avaldamisaasta: 2011. Gourmand Cook Book nimetas selle raamatu parimaks kokaraamatuks Hispaanias ja paremuselt teiseks kokaraamatuks maailmas.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Pealkiri: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. („Kanaari saarte köök. 100 retsepti saarte maitsetega“). Väljaandja: Círculo Rojo SL. Esimene väljaanne avaldati 2021. aastal, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL, Carlos / Verdés Padrón, Jordi. *Sabores Canarios* („Kanaari saarte maitsed“). Väljaandja: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Esimene väljaanne: 2021. ISBN: 978-84-16785-83-4

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* („Kanaari saarte *mojo*-kastmed“). Avaldamisaasta: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9 Kanaari saarte üks tuntumaid kastmeid „el mojo“ üks variant sisaldab ka toodet „Aguacate de Canarias“.

2022. aasta mais avaldas Tenerife volikogu koostöös Kanaari saarte valitsusega e-raamatu „Recetas con aguacate de Canarias“, mis sisaldab Kanaari saarte tuntud kokkade väljatöötatud gurmeetoitude retsepte. Selle väljaande toitudes on esikohal toode „Aguacate de Canarias“. Eeltoodut arvesse võttes võime järeldada, et „Aguacate de Canarias“ on vaieldamatult tuntud ning seda just tänu tema omadustele, mis tulenevad kasvukeskkonnast ja avokaadode kasvatamisel saadud kogemustest. Toode ei ole seega mitte ainult osa Kanaari saartele iseloomulikust köögist, vaid ka toode, mida tunnustavad ja hindavad mainekad kokad ja gastronoomia asjatundjad Kanaari saartel ja mujal.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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