C/2024/7550

27.12.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/7550)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aguacate de Canarias”

EU-nro: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Aguacate de Canarias”

2. **Jäsenvaltio**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) ”Aguacate de Canarias” koskee Kanarian saaristoalueella viljeltyjä avokadoja (*Persea americana* Mill.), jotka on tarkoitettu kulutettavaksi tuoreena kauppakunnostuksen ja pakkauksen jälkeen.

Maantieteellisellä merkinnällä suojatut avokadolajikkeet ovat Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed ja Carmen.

a) Fyysiset ominaisuudet

Hass-lajike on soikea. Sen kuori on rosoinen ja tummanvihreä. Kypsän hedelmän kuoressa voi olla violetteja sävyjä. Kuori irtoaa helposti hedelmälihasta, joka on keltaista ja rakenteeltaan täyteläisen pehmeää. Vähimmäispaino on 123 grammaa ja enimmäispaino 400 grammaa.

Fuerte-lajike on päärynänmuotoinen. Sen kuori on sileä ja ohut ja väriltään himmeän vaaleanvihreä. Kuori tummuu hedelmän kypsyessä. Kuori antaa periksi kevyesti painettaessa, kun avokado on valmis syötäväksi. Hedelmäliha on vihertävän keltaista ja rakenteeltaan tasakoosteista ja täyteläisen pehmeää. Vähimmäispaino on 170 grammaa ja enimmäispaino 500 grammaa.

Orotava-lajike on pyöreä. Sen violetti kuori on hyvin rosoinen ja kova. Kuori muuttuu mustaksi hedelmän kypsyessä. Hedelmäliha on vihertävän keltaista ja rakenteeltaan tasakoosteista. Vähimmäispaino on 123 grammaa ja enimmäispaino 350 grammaa.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Pinkerton-lajike on soikea, päärynänmuotoinen. Sen hieman rosoinen kuori on vihreä myös hedelmän ollessa kypsä. Kuori irtoaa erittäin helposti vaaleanvihreästä hedelmälihasta, joka on rakenteeltaan täyteläisen pehmeää. Vähimmäispaino on 170 grammaa ja enimmäispaino 500 grammaa.

Reed-lajike on pyöreä. Sen paksu kuori on hieman rosoinen ja vihreä. Kuoren väri vaalenee hedelmän kypsyessä. Kuori irtoaa helposti hedelmälihasta, joka on vaaleanvihreää ja rakenteeltaan täyteläisen pehmeää. Vähimmäispaino on 170 grammaa ja enimmäispaino 600 grammaa.

Carmen-lajike on soikea. Sillä on rosoinen kuori, joka irtoaa helposti hedelmälihasta. Väriltään kuori on tummanvihreä, ja se voi muuttua violetiksi hedelmän kypsyessä. Carmen-lajike näyttää hyvin samanlaiselta kuin Hass-lajike. Carmen-lajikkeen hedelmäliha on keltaista ja rakenteeltaan täyteläisen pehmeää. Vähimmäispaino on 123 grammaa ja enimmäispaino 400 grammaa.

b) Kemialliset ominaisuudet

Hedelmistä määritetään hedelmälihan kuiva-ainepitoisuus ja rasvapitoisuus sadonkorjuuhetkellä.

b.1) Avokadon hedelmälihassa saa olla vähintään ja enintään seuraavat prosenttiosuudet kuiva-ainetta:

— Hass-lajike: vähintään 23 prosenttia ja enintään 35 prosenttia

— muut lajikkeet: vähintään 22 prosenttia ja enintään 35 prosenttia.

b.2) Avokadon hedelmälihassa saa olla vähintään ja enintään seuraavat prosenttiosuudet rasvaa:

— Hass-lajike: vähintään 11 prosenttia ja enintään 24 prosenttia

— muut lajikkeet: vähintään 10 prosenttia ja enintään 24 prosenttia.

c) Aistinvaraiset ominaisuudet

Hedelmäliha tuntuu kosketettaessa ja suussa täyteläiseltä, tasakoosteiselta ja täyteläisen pehmeältä. Sen väri vaihtelee keltaisesta kellanvihreään ja vihreään lajikkeen mukaan. Maku on hieman ruohomainen, ja siinä on voimakkaita pähkinäisiä vivahteita

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

”Aguacate de Canarias” on kasvatettava suojatulle maantieteelliselle merkinnälle rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

SMM:llä ”Aguacate de Canarias” suojatut avokadot voidaan kypsyttää ja pakata rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolella.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Voimassa olevan lainsäädännön yleisesti edellyttämien tietojen lisäksi avokadojen pakkauksessa on oltava selvästi näkyvillä suojatun maantieteellisen merkinnän ”Aguacate de Canarias” nimi ja oma tunnus. Etiketti on kiinnitettävä tuotteeseen ennen sen liikkeelle laskemista, ja etiketti on kiinnitettävä siten, ettei sitä voida käyttää uudelleen.

Tunnus ja sen Pantone-värit ovat seuraavat:

Värit:

vihreä (Pantone 349)

oranssi (Pantone 2012)

vihertävänkeltainen (Pantone 396)



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM:llä ”Aguacate de Canarias” suojattujen avokadojen maantieteellinen tuotantoalue on Kanarian saaristoalue, jonka sijainti on 27° 37′ – 29° 25′ pohjoista leveyttä ja 13° 20′ – 18° 10′ läntistä pituutta.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Aguacate de Canarias” perustuu nimen maineeseen. Se johtuu ominaisuuksista, jotka Kanarian saaristoalueen ilmasto ja viljely vulkaanisessa maaperässä antavat tuotteelle.

Saarten ilmastolle ovat ominaisia subtrooppisuus ja pasaatituulten vaikutus. Lämpötilat ovat leutoja ja käytännöllisesti katsoen tasaisia, suuria lämpötilavaihteluja ei ole. Näin ollen hedelmät kypsyvät hitaasti, sillä ne pysyvät pitkään puussa. Tämän ansiosta on mahdollista saavuttaa suuri rasva- ja kuiva-ainepitoisuus, joka antaa avokadoille niiden ainutlaatuiset aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet. Kuiva-ainepitoisuus ja rasvapitoisuus liittyvät läheisesti toisiinsa.

Lisäksi Kanariansaarten kuohkea vulkaaninen maaperä läpäisee vettä erinomaisesti ja luo näin ihanteelliset olosuhteet avokadojen viljelyyn. Edellä kuvattujen erityispiirteiden ansiosta alueella on myös kehittynyt Kanariansaarille tyypillisiä erityisiä lajikkeita, kuten ”Orotava”. Se on peräisin Teneriffan saarella Puerto de La Cruzin kunnassa sijaitsevasta kasvitieteellisestä puutarhasta, jonka nimi on Jardín de Aclimatación de La Orotava.

On myös mielenkiintoista havaita, että Kanariansaarilla monia (tosin ei kaikkia) avokadoja viljellään käyttämällä perinteisen käytännön mukaisesti pehmeää orgaanista katemateriaalia (joka koostuu kasvijätteistä, kompostista ja männynneulasista (*pinocha*)), jota viljelijät levittävät maahan ja avokadopuiden ympärille. Kate toimii hiilinieluna. Tämä viljelykäytäntö lisää mikrobien kasvua ja maaperän eliöstön monimuotoisuutta. Samalla se edistää ympäristövastuuta ja paikallista resurssien hallintaa.

Aina 1960-luvun lopusta lähtien yhä suurempaa osaa Kanariansaarten alueesta on alettu käyttää avokadojen viljelyyn. Hedelmien viennissä on hyödynnetty Teneriffaan suuntautuvan matkailun kasvua kuljettamalla hedelmät ulkomaille matkailijoita takaisin kotiin lennättävien lentokoneiden lastiruumissa. Aguacate de Canarias -avokadot ovat niin tärkeitä ja kuuluisia, että Espanjan maatalousministeriön vuonna 1969 julkaisemassa avokadoja koskevassa tiedotteessa mainitaan ainoastaan Kanariansaarilta saatavat avokadot. Siinä kuvataan tämän – tuolloin lähes yksinomaan Kanariansaarilla kasvatetun – viljelykasvin lajikkeita ja merkitystä.

Tuotteen nykyisin Kanarian saaristoalueella paikallisesti ja sen ulkopuolella nauttiman maineen osalta on syytä panna merkille, että Gran Canarian saarella sijaitsevassa Mogánin kunnassa on jo vuosia järjestetty mango- ja avokadofestivaali, koska nämä viljelykasvit ovat erittäin tärkeitä Kanariansaarille. Myös Teneriffalla järjestetään Aguacate de Canarias -messut tämän merkittävän tuotteen kunniaksi. Näissä suosituissa tapahtumissa esitellään eri lajikkeita ja niiden käyttöä ruoanlaitossa havaintoesitysten ja ruoanlaittonäytösten avulla, sillä avokado on osa Kanariansaarten identiteettiä. Erityisesti avokadoon keskittyvien paikallisten tapahtumien lisäksi Aguacate de Canarias -avokadoa esitellään kansallisilla messuilla, kuten Fruit Attraction -messuilla, ja kansainvälisillä messuilla, kuten Berliinissä järjestettävillä Fruit Logistica -messuilla. Myös Madrid Fusión -messut ovat gastronominen tapahtuma, jossa ”Aguacate de Canarias” on mukana. Tammikuun 2020 messuilla Teneriffan saarineuvosto (*Cabildo de Tenerife*) osoitti kunnioitusta kaikille Teneriffan Michelin-kokeille. Yksi ruokalajeista, jonka eräs näistä kokeista esitteli kanarialaisen keittiön edustajana, oli avokado avokadohunajan kanssa tarjottuna.

Aguacate de Canarias -avokadon merkitys ja maine tunnetaan gastronomisessa kulttuurissa hyvin. Tuote sisältyy aikakauslehdissä julkaistuihin resepteihin ja jopa hienoimpien ravintoloiden ruokalistoilla oleviin ruokalajeihin. Kuuluisa kokki Albert Adriá (kolme Michelin-tähteä) totesi Aguacate de Canarias -avokadon olevan upea avokado kierrellessään saarilla matkailevana kokkina El chef viajero -ohjelmaa varten, kuten *La Vanguardia* -sanomalehdessä kerrottiin 31. lokakuuta 2018. Vastaavasti maaliskuussa 2020 julkaistussa espanjalaisessa *Guía Repsol* -matkaoppaassa kanarialainen kokki Isidro Alvarez esittää avokadoa sisältävien ruokien ja jälkiruokien reseptejä, jotka on kehitetty hänen ravintolassaan Kanariansaarilla käyttämällä Aguacate de Canarias -avokadoja. Lisäksi on syytä panna merkille viittaukset, jotka arvostettu kokki Dabiz Muñoz (kolme Michelin-tähteä) tekee Aguacate de Canarias -avokadon ”supermakuun”, kermaisuuteen ja pähkinäiseen makuun 2. toukokuuta 2022 julkaistulle *Canarias Ahora*-sanomalehdelle antamassaan lausunnossa. *España Fascinante* -aikakauslehdessä 3. syyskuuta 2023 julkaistussa artikkelissa selitetään, miksi Aguacate de Canarias -avokado sopii erinomaisesti resepteihin, ja suositellaan ruokia, joiden pääainesosana on avokado. Kanarialaisissa keittokirjoissa on usein ruokia, joihin sisältyy avokadoja, sillä avokado on osa kanarialaista identiteettiä, kuten edellä todettiin. Jäljempänä on kirjallisuusviitteitä joihinkin näistä keittokirjoista, joissa on Aguacate de Canarias -avokadoja sisältäviä reseptejä. Viitteissä ilmoitetaan teoksen kirjoittaja, nimi, julkaisija, julkaisuvuosi ja ISBN-tunnus.

— TORRES, Manuel. Nimi: *El aguacate: 33 recetas de cocina* (”Avokado: 33 reseptiä”). Julkaisija: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (”Kanariansaarten säästöpankki”). Julkaisuvuosi: 1986. ISBN: 84-505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio / Rodríguez Dios, Pedro. Nimi: *La cocina de Canarias, la evolución* (”Kanarialaisen keittiön kehitys”). Julkaisija: Roger Méndez Fotógrafo. Ensimmäinen painos julkaistu vuonna 2004. ISBN: 978-84-609-2227-8. Kirja sai Gourmand Cook Book -palkinnon vuoden 2004 parhaana alueellisena keittokirjana.

— DE ARMAS, Roberto / Quintero, Rogelio / Almeida, Francisco. Nimi: *Canaritapas* (”Kanarialaiset tapakset”). Julkaisija: *Maillard innovación y comercialización* (”Maillardin innovointi ja markkinointi”). ISBN: 9788461409358. Julkaisuvuosi: 2011. Gourmand Cook Book ylisti kirjaa Espanjan parhaaksi keittokirjaksi ja koko maailman toiseksi parhaaksi keittokirjaksi.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Nimi: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. (”Kanarialainen keittiö – sata reseptiä, joissa on saarten makua”). Julkaisija: Círculo Rojo SL. Ensimmäinen painos julkaistu vuonna 2021. ISBN: 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos / Verdés Padrón, Jordi. *Sabores Canarios* (”Kanarian maut”). Julkaisija: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Ensimmäisen painoksen julkaisuvuosi: 2021. ISBN: 978-84-16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* (”Kanarialaisten *mojo*-kastikkeiden kirja”). Julkaisuvuosi: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Yksi Kanariansaarten tunnetuimmista kastikkeista – *el mojo* – voidaan valmistaa myös muunnoksena, jossa on Aguacate de Canarias -avokadoa.

Toukokuussa 2022 järjestetyssä Aguacate de Canarias -tapahtumassa Teneriffan saarineuvosto julkaisi yhteistyössä Kanariansaarten hallituksen kanssa e-kirjan, jonka nimi on *Recetas con aguacate de Canarias* (”Reseptejä, joihin sisältyy kanarialaista avokadoa”) ja joka sisältää arvostettujen kanarialaisten kokkien kehittämiä gourmetruokia. Tähtiosassa jokaisessa julkaisuun sisältyvässä ruoassa on Aguacate de Canarias -avokado. Edellä esitetyn perusteella voidaan katsoa, että Aguacate de Canarias -avokadolla on eittämätön maine luonnonympäristön ja vankan viljelykokemuksen tuotteelle antamien ominaisuuksien johdosta. Tämän vuoksi tuote on paitsi osa Kanariansaarille tyypillistä keittiötä myös kunnioitettujen kokkien ja gastronomian asiantuntijoiden tunnustama ja arvostama tuote sekä Kanariansaarilla että niiden ulkopuolella.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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