C/2024/7550

27.12.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/7550)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Aguacate de Canarias»

Nº UE: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Aguacate de Canarias»

2. **État membre**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'indication géographique protégée (IGP) «Aguacate de Canarias» est réservée aux avocats (*Persea americana* Mill) cultivés dans l'archipel des Canaries et destinés à la consommation à l'état frais, après conditionnement et emballage.

Les variétés d'avocats protégées par cette indication géographique sont les suivantes: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed, et Carmen.

a) Caractéristiques physiques

Variété Hass: forme ovale; épiderme rugueux, de couleur vert foncé pouvant prendre des teintes pourpres à maturité et qui se détache facilement de la chair; chair jaune et de texture crémeuse; poids: 123 grammes au minimum et 400 grammes au maximum.

Variété Fuerte: piriforme; épiderme lisse et fin, de couleur vert clair mat, qui fonce en mûrissant; une légère pression suffit à le faire céder lorsque le fruit est prêt à être consommé; chair jaune tirant sur le vert, à la texture douce et crémeuse; poids: 170 grammes au minimum et 500 grammes au maximum.

Variété Orotava: forme sphérique; épiderme très rugueux et dur, de couleur violette à noire à maturité; chair jaune tirant sur le vert et à la texture douce; poids: 123 grammes au minimum et 350 grammes au maximum.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Variété Pinkerton: forme de poire allongée; épiderme légèrement rugueux, qui reste vert à maturité, très facile à éplucher; chair vert pâle à la texture crémeuse; poids: 170 grammes au minimum et 500 grammes au maximum.

Variété Reed: forme sphérique; épiderme légèrement rugueux et épais, dont la couleur verte perd de son intensité en mûrissant; il se détache facilement de la chair; chair de couleur vert pâle et à la texture crémeuse; poids: 170 grammes au minimum et 600 grammes au maximum.

Variété Carmen: forme ovale; épiderme rugueux se détachant facilement de la chair, de couleur vert foncé pouvant prendre une teinte pourpre en mûrissant et d'un aspect très similaire à celui de la variété Hass; chair de couleur jaune et à la texture crémeuse; poids: 123 grammes au minimum et 400 grammes au maximum.

b) Caractéristiques chimiques:

Elles sont déterminées par la teneur en matière sèche et la teneur en matières grasses de la chair au moment de la récolte.

b.1) Les pourcentages minimal et maximal en matière sèche de la chair du fruit sont les suivants:

— 23 % au minimum et 35 % au maximum pour la variété Hass;

— 22 % au minimum et 35 % au maximum pour les autres variétés.

b.2) Les pourcentages minimal et maximal en matières grasses de la chair du fruit sont les suivants:

— 11 % au minimum et 24 % au maximum pour la variété Hass;

— 10 % au minimum et 24 % au maximum pour les autres variétés.

c) Caractéristiques organoleptiques:

Chair riche, onctueuse et crémeuse au toucher et au palais, et dont la couleur va du jaune au vert en passant par un jaune tirant sur le vert, selon la variété concernée. Elle présente une saveur légèrement herbacée agrémentée de notes prononcées de fruits secs.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de culture, de récolte et de classification de l'«Aguacate de Canarias» doivent être effectuées dans l'aire géographique délimitée de l'indication géographique protégée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les opérations de mûrissement et de conditionnement des avocats protégés par l'IGP «Aguacate de Canarias» peuvent être réalisées en dehors de l'aire géographique délimitée.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage de l'avocat conditionné mentionne obligatoirement et de manière bien visible la dénomination et le logo spécifique de l'indication géographique protégée «Aguacate de Canarias», outre les informations déterminées, d'une manière générale, par la législation applicable. En tout état de cause, ce signe distinctif doit être apposé avant la mise en circulation du produit et de telle sorte qu'il ne puisse pas être réutilisé.

Le logo, avec ses couleurs Pantone correspondantes, se présente comme suit:

Couleurs:

vert (Pantone 349)

orange (Pantone 2012)

vert jaune (Pantone 396)



4. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire géographique de production des avocats bénéficiant de l'IGP «Aguacate de Canarias» est l'archipel des Canaries, situé entre, d'une part, 27° 37' et 29° 25' de latitude nord et, d'autre part, 13° 20' et 18° 10' de longitude ouest.

5. **Lien avec l'aire géographique**

L'indication géographique protégée «Aguacate de Canarias» repose sur la réputation du nom, qui résulte des caractéristiques que lui confèrent tant le climat de l'archipel des Canaries que sa culture sur des sols d'origine volcanique.

Le climat des îles, marqué par son caractère subtropical et par l'influence des alizés, se caractérise par des températures modérées et pratiquement constantes, sans variations importantes, propices à une lente maturation des fruits, qui restent longtemps sur l'arbre. Cela permet d'atteindre des teneurs élevées en matière sèche et en matières grasses, qui confèrent au fruit des caractéristiques remarquables du point de vue organoleptique et physico-chimique. La teneur en matière sèche et la teneur en matières grasses sont étroitement liées.

Par ailleurs, les sols volcaniques des îles Canaries, particulièrement perméables, offrent les conditions d'un excellent drainage, propice à la culture de l'avocat. Les conditions décrites ont en outre permis le développement de variétés spécifiques, propres aux îles Canaries, telles que la variété «Orotava» obtenue dans le Jardin botanique d'acclimatation de La Orotava, situé dans la commune de Puerto de La Cruz sur l'île de Tenerife.

Il est également intéressant de souligner que de nombreux vergers d'avocatiers des Canaries ont maintenu une pratique traditionnelle, à savoir l'utilisation d'un paillis d'origine organique à base de résidus de récolte, de fumier, de compost et de feuilles de pin des Canaries, ou «pinocha», que les agriculteurs déposent sur le sol et autour de l'avocatier. Le paillis agit ainsi comme un puits de carbone. Cette pratique culturale favorise la vie microbienne et accroît la biodiversité du sol. Elle va aussi dans le sens d'une plus grande responsabilité à l'égard de l'environnement et de la gestion des ressources locales.

À partir de la fin des années 1960, la superficie consacrée à la culture de l'avocat aux Canaries prend de l'importance et, avec l'essor du tourisme à Tenerife, ce fruit commence à s'exporter, transporté dans les cales des avions touristiques revenant à leur lieu d'origine. L'importance et la notoriété de l'«Aguacate de Canarias» sont telles que, dans la fiche technique publiée par le ministère de l'agriculture espagnol en 1969 qui est consacrée à l'avocatier, il n'est fait référence qu'à l'«Aguacate de Canarias». Cette fiche décrit les variétés et souligne l'importance de cette culture qui, à l'époque, n'existait pratiquement qu'aux Canaries.

En ce qui concerne la réputation dont jouit actuellement ce produit au niveau local mais aussi en dehors de l'archipel des Canaries, il convient d'indiquer que la commune de Mogán, sur l'île de Gran Canaria, organise depuis des années la foire de la mangue et de l'avocat, en raison de l'importance que revêtent ces cultures aux Canaries. Pour la même raison, Tenerife a également sa foire de l'«Aguacate de Canarias». Lors de ces foires, qui attirent un public nombreux, les différentes variétés font l'objet de démonstrations et d'animations culinaires, l'avocat faisant partie de l'identité des îles Canaries. On trouve l'«Aguacate de Canarias» dans les foires locales qui lui sont spécifiquement consacrées, mais aussi dans certaines foires nationales et internationales, comme Fruit Attraction ou Fruit Logistica à Berlin. Il est aussi présent au congrès gastronomique Madrid Fusion. Lors de l'édition de cet événement organisée en janvier 2020, le *Cabildo de Tenerife* (administration insulaire) a mis à l'honneur tous les chefs de Tenerife étoilés Michelin. L'un des plats proposés par l'un de ces chefs pour représenter la cuisine des Canaries était un avocat servi avec du miel d'avocat.

L'importance et la réputation de l'«Aguacate de Canarias» dans la culture gastronomique sont notoires. Les recettes à base d'«Aguacate de Canarias» sont reprises dans les magazines et les livres de cuisine et figurent même à la carte des restaurants les plus prestigieux. Lors du tour des îles qu'il a effectué dans le cadre de l'émission «El chef viajero», le célèbre chef Albert Adriá (trois étoiles Michelin) a qualifié de spectaculaire l'«Aguacate de Canarias», comme le rapporte le quotidien *La Vanguardia* du 31 octobre 2018. De même, dans l'édition de mars 2020 du guide touristique espagnol *Guía Repsol*, le prestigieux chef canarien Isidro Alvarez propose des recettes à base d'avocat, et notamment des desserts, qu'il prépare à partir d'«Aguacate de Canarias» dans son restaurant des îles Canaries. Le grand chef Dabiz Muñoz (trois étoiles Michelin) a salué la «super saveur» de l'«Aguacate de Canarias», son caractère crémeux et son goût de fruits secs dans des déclarations qu'il a faites et qui ont été publiées par le périodique *Canarias Ahora* du 2 mai 2022. Un article publié le 3 septembre 2023 dans la revue *España Fascinante* explique les raisons pour lesquelles l'«Aguacate de Canarias» se prête parfaitement à certaines préparations culinaires et propose des plats dont l'ingrédient principal est l'avocat. Les livres de cuisine canarienne contiennent pour nombre d'entre eux des recettes à base d'avocat, ce fruit étant associé, comme nous l'avons indiqué, à l'identité canarienne. On trouvera ci-dessous les références de certains de ces livres de recettes qui proposent des plats à base d'«Aguacate de Canarias», et notamment l'auteur, le titre, l'éditeur, l'année de publication et l'ISBN correspondant:

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

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro: Titre: *La cocina de Canarias, la evolución*. Éditeur: Roger Méndez Fotógrafo. Première édition 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Ce livre a été élu meilleur livre de cuisine régionale 2004 au concours Gourmand Cook Book. Ce livre a été élu meilleur livre de cuisine régionale 2004 au concours Gourmand Cook Book.

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Titre: *Canaritapas*. Éditeur: *Maillard innovación y comercialización*. ISBN 9788461409358. 2011. Cet ouvrage a été désigné deuxième meilleur livre gastronomique du monde et meilleur livre gastronomique d'Espagne pour ses photographies par le jury du concours Gourmand Cook Book.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Titre: *Receteando la cocina canaria, 100 recetas con sabor isleño*. Éditeur: Círculo Rojo SL. Première edition: 2021, ISBN: 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios*. Éditeur: *Publicaciones Turquesa, S.L*. Première édition: 2021. ISBN 978-84-16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias*. 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9 L'une des sauces les plus populaires des Canaries, le «mojo», possède sa variante à base d'«Aguacate de Canarias». L'une des sauces les plus populaires des Canaries, le «mojo», possède sa variante à base d'«Aguacate de Canarias».

À l'occasion de la Feria del Aguacate de Canarias qui s'est tenue en mai 2022, le Cabildo de Tenerife, en collaboration avec le gouvernement des îles Canaries, a lancé un livre numérique de recettes gastronomiques élaborées par de grands noms de la cuisine canarienne, qui s'intitule *Recetas con aguacate de Canarias*. L'ingrédient principal de chacune de ces préparations est l'«Aguacate de Canarias». On peut conclure de ce qui précède que l'«Aguacate de Canarias» jouit d'une réputation incontestable, qu'il doit aux caractéristiques que lui confèrent son milieu naturel et une véritable expertise culturale en la matière. Outre qu'il fait partie de la gastronomie propre à ces îles, ce produit est aussi reconnu et valorisé par des chefs prestigieux et des spécialistes en gastronomie des îles des Canaries et d'ailleurs.

Référence à la publication du cahier des charges

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