C/2024/7550

27.12.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/7550)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Aguacate de Canarias”

EU br.: PGI-ES-02936 – 8.5.2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Aguacate de Canarias”

2. **Država članica**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Aguacate de Canarias” obuhvaća avokada (*Persea americana* Mill) koji se uzgajaju na arhipelagu Kanarskih otoka za konzumaciju kao svjež proizvod nakon pripreme i pakiranja.

Sorte avokada obuhvaćene ovom oznakom zemljopisnog podrijetla jesu: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed i Carmen.

(a) Fizička svojstva

Sorta Hass ovalnog je oblika. Koža je gruba i tamnozelene boje te može poprimiti ljubičaste tonove kada dozrije. Koža se lako odvaja od mesa koje je žute boje i kremaste teksture. Najmanja je masa 123 grama, a najveća 400 grama.

Sorta Fuerte kruškolikog je oblika i ima glatku, tanku kožu svjetlozelene boje bez sjaja koja dozrijevanjem potamni. Koža popušta pod blagim pritiskom kada je avokado spreman za konzumaciju. Meso je zelenkastožute boje, glatke i kremaste teksture. Najmanja je masa 170 grama, a najveća 500 grama.

Sorta Orotava okruglog je oblika te ima jako hrapavu i tvrdu ljubičastu kožu koja dozrijevanjem postaje crna. Meso je zelenkastožute boje i glatke teksture. Najmanja je masa 123 grama, a najveća 350 grama.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sorta Pinkerton ima duguljasti oblik kruške, blago hrapavu kožu zelene boje čak i kad je zrela. Koža se vrlo lako odvaja od blijedozelenog mesa kremaste teksture. Najmanja je masa 170 grama, a najveća 500 grama.

Sorta Reed okruglog je oblika, blago hrapave, debele kože zelene boje koja dozrijevanjem gubi svoj intenzitet. Koža se lako odvaja od mesa blijedozelene boje i kremaste teksture. Najmanja je masa 170 grama, a najveća 600 grama.

Sorta Carmen ovalnog je oblika, ima hrapavu kožu koja se lako odvaja od mesa. Tamnozelene je boje koja dozrijevanjem može postati ljubičasta. Izgleda vrlo slično sorti Hass. Meso je žuto i kremaste teksture. Najmanja je masa 123 grama, a najveća 400 grama.

(b) Kemijska svojstva

Određuju se na temelju sadržaja suhe tvari u mesu i sadržaja masti u mesu za vrijeme berbe.

(b.1) Meso avokada mora imati sljedeći najniži i najviši postotak suhe tvari:

— najniži 23 %, a najviši 35 % kad je riječ o sorti Hass,

— najniži 22 %, a najviši 35 % kad je riječ o ostalim sortama.

(b.2) Meso avokada mora imati sljedeći najniži i najviši postotak sadržaja masti:

— najniži 11 %, a najviši 24 % kad je riječ o sorti Hass,

— najniži 10 %, a najviši 24 % kad je riječ o ostalim sortama.

(c) Organoleptička svojstva

Meso je bogato, glatko i kremasto na dodir i na nepcu, boja je u rasponu od žute preko zelenkastožute do zelene, ovisno o sorti o kojoj je riječ. Okus je blago travnati s izraženim orašastim notama.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvod „Aguacate de Canarias” mora biti uzgojen, ubran i klasificiran unutar zemljopisnog područja definiranog zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Avokada sa ZOZP-om „Aguacate de Canarias” mogu dozrijevati i pakirati se izvan definiranog zemljopisnog područja.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na oznakama pakiranih avokada moraju biti vidljivo naznačeni naziv i poseban logotip zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Aguacate de Canarias”, kao i informacije općenito propisane primjenjivim zakonodavstvom. Te se oznake moraju pričvrstiti prije stavljanja proizvoda u promet na način kojim se onemogućuje ponovna upotreba.

Logotip je opisan u nastavku, zajedno s odgovarajućim bojama Pantone:

Boje:

zelena (Pantone 349)

narančasta (Pantone 2012)

zelenkastožuta (Pantone 396)



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje avokada sa ZOZP-om „Aguacate de Canarias” obuhvaća arhipelag Kanarskih otoka, koji je smješten između 27° 37′ i 29° 25′ sjeverne geografske širine te između 13° 20′ i 18° 10′ zapadne geografske dužine.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Aguacate de Canarias” temelji se na ugledu naziva zbog svojstava koja su rezultat klime arhipelaga Kanarskih otoka i uzgoja na tlu vulkanskog podrijetla.

Klima otoka, koja je suptropska i pod utjecajem vjetrova pasata, odlikuje se umjerenim i gotovo stalnim temperaturama, bez velikih temperaturnih promjena. Voće je stoga dugo na stablu pa sporo dozrijeva. Time se postiže visoki sadržaj masti i suhe tvari, što avokadima daje prepoznatljiva organoleptička i fizikalno-kemijska svojstva. Sadržaj suhe tvari i masti blisko su povezani.

Nadalje, vulkanska tla Kanarskih otoka, koja su vrlo propusna, omogućuju izvrsnu odvodnju i stoga idealne uvjete za uzgoj avokada. Opisana posebna svojstva dovela su i do razvoja posebnih sorti tipičnih za Kanarske otoke, kao što je sorta „Orotava” iz botaničkog vrta „Jardín de Aclimatación de La Orotava” u općini Puerto de La Cruz na otoku Tenerife.

Zanimljivo je navesti i da se mnogo (iako ne sva) avokada na Kanarskim otocima uzgaja tradicionalnom praksom upotrebe organske obloge (sastavljene od ostataka usjeva, gnoja, komposta i borovih iglica ili „pinocha” s Kanarskih otoka) koju poljoprivrednici stavljaju u tlo i oko stabla avokada. Obloge djeluju kao ponor ugljika. Ova uzgojna praksa jača mikrobiološki život i povećava bioraznolikost tla te ujedno promiče ekološku odgovornost i upravljanje lokalnim resursima.

Od kraja 60-ih godina 20. stoljeća veće područje Kanarskih otoka počelo se koristiti za uzgoj avokada, koji su se izvozili kako bi se iskoristio snažan razvoj turizma na otoku Tenerife i prevozili u prtljažnom prostoru zrakoplova kojima su se turisti vraćali kući. Važnost i prepoznatljivost proizvoda „Aguacate de Canarias” takvi su da su se u informativnim listovima o avokadu, koje je španjolsko Ministarstvo poljoprivrede objavilo 1969., navodila samo avokada s Kanarskih otoka, uz opis sorte i važnost te kulture koja je tada bila gotovo isključivo na Kanarskim otocima.

Kad je riječ o ugledu koji ovaj proizvod trenutačno uživa na lokalnoj razini na arhipelagu Kanarskih otoka i šire, treba napomenuti da općina Mogán na otoku Gran Canaria već godinama održava festival manga i avokada kojim se slavi važnost te kulture na Kanarskim otocima. Na otoku Tenerife održava se i sajam „Aguacate de Canarias" kako bi se obilježila važnost tog proizvoda. Budući da je avokado dio identiteta Kanarskih otoka, na tim popularnim sajmovima izložene su razne sorte te su popraćeni kulinarskim demonstracijama i kuharskim radionicama (*show cooking*). Osim lokalnih sajmova posvećenih avokadu, proizvod „Aguacate de Canarias" izlaže se i na nacionalnim sajmovima, kao što je Fruit Attraction, i međunarodnim sajmovima, kao što je Fruit Logistica u Berlinu. Madridski sajam Fusión još je jedno gastronomsko događanje na kojem je predstavljen proizvod „Aguacate de Canarias". Na izdanju tog sajma iz siječnja 2020., vijeće otoka Tenerife (*Cabildo de Tenerife*) odalo je počast svim kuharima s Michelinovom zvjezdicom na otoku Tenerife. Jedno od jela koje je jedan od tih kuhara predstavio kao simbol kuhinje Kanarskih otoka bio je avokado s medom od avokada.

Važnost i ugled proizvoda „Aguacate de Canarias" dobro su poznati u gastronomskoj kulturi. Proizvod „Aguacate de Canarias" može se naći u receptima objavljenima u časopisima, pa čak i u jelima na jelovniku najprestižnijih restorana. U novinama *La Vanguardia* 31. listopada 2018. objavljeno je da je poznati kuhar Albert Adriá (nagrađen s tri Michelinove zvjezdice) tijekom obilaska otoka u okviru programa o putujućem kuharu „El chef viajero" avokado „Aguacate de Canarias" nazvao spektakularnim. Slično tomu, u španjolskom turističkom vodiču *Guía Repsol* iz ožujka 2020. kanarski kuhar Isidro Alvarez donosi recepte za jela s avokadom, uključujući deserte u kojima se upotrebljava proizvod „Aguacate de Canarias", koja se nude u njegovu restoranu na Kanarskim otocima. Treba napomenuti da je ugledni kuhar Dabiz Muñoz (tri Michelinove zvjezdice) u svojim izjavama objavljenima u novinama *Canarias Ahora* od 2. svibnja 2022. spomenuo „super okus" proizvoda „Aguacate de Canarias", njegovu kremastu teksturu i orašasti okus. U članku objavljenom u časopisu *España Fascinante* 3. rujna 2023. navodi se zašto je proizvod „Aguacate de Canarias" savršen za recepte i predložena su jela čiji je glavni sastojak avokado. U knjigama recepata Kanarskih otoka često su predstavljena jela s avokadom jer je, kako je prethodno navedeno, avokado dio kanarskog identiteta. U nastavku su navedena upućivanja na neke od tih knjiga recepata koje uključuju jela s proizvodom „Aguacate de Canarias", uključujući autora, naslov, izdavača, godinu objave i odgovarajući ISBN:

— TORRES, Manuel. Naslov: *El aguacate: 33 recetas de cocina* („Avokado: 33 recepta"). Izdavač: *Caja Insular de Ahorros de Canarias*. Godina objave: 1986. ISBN 84- 505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro: Naslov: *La cocina de Canarias, la evolución* („Evolucija kuhinje Kanarskih otoka"). Izdavač: Roger Méndez, fotograf. Prvo izdanje objavljeno 2004., ISBN 978-84-609-2227-8. Knjiga je dobila nagradu Gourmand Cook Book za „Najbolju regionalnu kuharicu 2004.".

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Naslov: *Canaritapas* („Tapas Kanarskih otoka"). Izdavač: *Maillard innovación y comercialización*. ISBN 9788461409358. Godina objave: 2011. Gourmand Cook Book proglasio je ovu knjigu najboljom kuharicom u Španjolskoj i drugom najboljom kuharicom na svijetu.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Naslov: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. („Kuhinja Kanarskih otoka. 100 recepta s okusom otoka.") Izdavač: Círculo Rojo SL. Prvo izdanje objavljeno 2021., ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* („Okusi Kanarskih otoka"). Izdavač: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Godina prvog izdanja: 2021. ISBN: 978-84- 16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* („Knjiga umaka *mojo* Kanarskih otoka"). Godina objave: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Jedan od najpoznatijih umaka Kanarskih otoka, „el mojo", postoji u varijanti s proizvodom „Aguacate de Canarias".

Na sajmu „Aguacate de Canarias” održanom u svibnju 2022., u suradnji s vladom Kanarskih otoka, Vijeće otoka Tenerife predstavilo je e-knjigu pod nazivom *Recetas con aguacate de Canarias* („Recepti s avokadom Kanarskih otoka”) za gurmanska jela koja su osmislili ugledni kuhari Kanarskih otoka. Glavna zvijezda među sastojcima svakog jela u ovoj publikaciji jest proizvod „Aguacate de Canarias”. S obzirom na navedeno, možemo zaključiti da proizvod „Aguacate de Canarias” uživa neospornu prepoznatljivost zbog svojstava koja mu daje prirodni okoliš i dokazano iskustvo u njegovu uzgoju. To ga je učinilo ne samo dijelom kuhinje tipične za Kanarske otoke, već i proizvodom koji su prepoznali i koji cijene ugledni kuhari i gastronomski stručnjaci na Kanarskim otocima i šire.

Upućivanje na objavu specifikacije

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