C/2024/7550

2024.12.27.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/7550)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aguacate de Canarias”

EU-szám: PGI-ES-02936 – 2023.5.8.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Aguacate de Canarias”

2. **Tagállam**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Aguacate de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) a Kanári-szigeteken termesztett avokádóra (*Persea americana* Mill) vonatkozik, amelyet előkészítés és csomagolás után frissen fogyasztanak.

Az e földrajzi jelzéssel ellátott avokádó fajták a következők: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed és Carmen.

a) Fizikai jellemzők

A Hass fajta ovális alakú. Héja érdes, sötétzöld színű, érett állapotban lilás árnyalatok is lehetnek. A héj könnyen elválik a sárgás, krémes állagú hústól. Minimális tömege 123 gramm, maximális tömege 400 gramm.

A Fuerte fajta körte alakú, sima, vékony héja matt világoszöld, és minél érettebb a gyümölcs, annál sötétebb a héj színe. A héj könnyen benyomható, amikor az avokádó már ehető. Húsa zöldessárga, sima és krémes állagú. Minimális tömege 170 gramm, maximális tömege 500 gramm.

Az Orotava fajta gömbölyű, héja nagyon érdes, kemény, lilás színű, amely az érés során feketére változik. Húsa zöldessárga színű, sima állagú. Minimális tömege 123 gramm, maximális tömege 350 gramm.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

A Pinkerton fajta hosszúkás körte alakú, kissé érdes héjú, még érett állapotban is zöld színű. A héj nagyon könnyen elválik a halványzöld, krémes állagú hústól. Minimális tömege 170 gramm, maximális tömege 500 gramm.

A Reed fajta gömbölyű, héja kissé érdes, vastag, zöld színű, és az érés során veszít színének intenzitásából. Héja könnyen elválik a sárgás, krémes állagú hústól. Minimális tömege 170 gramm, maximális tömege 600 gramm.

A Carmen fajta ovális alakú, érdes héja könnyen elválik a hústól. Színe sötétzöld, amely az érés során lilásra változhat. Nagyon hasonlít a Hass fajtára. Húsa sárga színű, krémes állagú. Minimális tömege 123 gramm, maximális tömege 400 gramm.

b) Kémiai jellemzők

Ezeket a jellemzőket az határozza meg, hogy mennyi a terméshús szárazanyag-tartalma és zsírtartalma a betakarításkor.

b.1) Az avokádó húsának minimális és maximális szárazanyag-tartalma a következő lehet:

— a Haas fajta esetében minimum 23 % és maximum 35 %,

— a többi fajta esetében minimum 22 % és maximum 35 %.

b.2) Az avokádó húsának minimális és maximális zsírtartalma a következő lehet:

— a Haas fajta esetében minimum 11 % és maximum 24 %,

— a többi fajta esetében minimum 10 % és maximum 24 %.

c) Érzékszervi jellemzők

Az adott fajtától függően a terméshús tapintásra sima, ízlelésre gazdag és krémes, színe a sárgától a zöldessárgáig és a zöldig terjed. Íze némileg a fűre emlékeztet, markáns diós jegyekkel.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Aguacate de Canarias” termesztését, betakarítását és osztályozását az oltalom alatt álló földrajzi jelzés által meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az „Aguacate de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott avokádók érlelése és csomagolása a meghatározott földrajzi területen kívül is történhet.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagolt avokádó címkéjén jól láthatóan fel kell tüntetni az „Aguacate de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezést és az egyedi logót, valamint az alkalmazandó jogszabályok által általában előírt információkat. Ezt a címkét a termék forgalomba hozatala előtt kell felhelyezni olyan módon, hogy újbóli felhasználása lehetetlenné váljon.

A logó ábrázolása az alábbiakban látható, a megfelelő Pantone színekkel:

Színek:

zöld (Pantone 349)

narancssárga (Pantone 2012)

zöldessárga (Pantone 396)



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Aguacate de Canarias” OFJ-vel ellátott avokádó termesztésének földrajzi területe a Kanári-szigetek szigetcsoportja, amely az é. sz. 27° 37 ′ és 29° 25 ′ között, valamint a ny. h. 13° 20 ′ és 18° 10 ′ között helyezkedik el.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Aguacate de Canarias” oltalom alatt álló földrajzi jelzés az elnevezés hírnevén alapul, amely a Kanári-szigetek éghajlatának és a vulkáni eredetű talajon való termesztésnek tulajdonítható jellemzőknek köszönhető.

A szigetek éghajlatára, amelyet a szubtrópusi jelleg és a passzátszelek hatása jellemez, mérsékelt és gyakorlatilag állandó hőmérséklet jellemző, jelentős hőmérséklet-ingadozások nélkül. Ez lassú érést eredményez, mivel a gyümölcsök hosszú ideig a fákon maradnak. Ez lehetővé teszi magas zsír- és szárazanyag-tartalom elérését, és ennek köszönhetően alakulnak ki az avokádó sajátos érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzői. A szárazanyag-tartalom és a zsírtartalom szorosan összefügg egymással.

Ezenkívül a Kanári-szigetek igen jó vízáteresztő képességű vulkáni talajai kiváló vízelvezetést biztosítanak, és ezért ideális feltételeket teremtenek az avokádó termesztéséhez. Az ismertetett sajátosságok a Kanári-szigetekre jellemző sajátos fajták kialakulásához is hozzájárultak, ezek közé tartozik például a Tenerife szigetén, Puerto de La Cruz településen található „Jardín de Aclimatación de La Orotava” botanikus kertben létrehozott „Orotava” fajta.

Az is érdekes, hogy a Kanári-szigeteken számos (bár nem az összes) avokádó termesztése a hagyományos gyakorlat szerint történik: a mezőgazdasági termelők a talajba és az avokádófa köré szerves (növényi maradványokból, trágyából, komposztból és a Kanári-szigetekről származó fenyőtűből („pinocha”) feltöltőanyagot helyeznek, amely szénelnyelőként működik. Ez a termesztési gyakorlat hozzájárul a mikrobiális élet megerősítéséhez és a talaj biológiai sokféleségének növeléséhez. Ugyanakkor előmozdítja a környezetért való felelősségvállalást és a helyi erőforrás-gazdálkodást.

Az 1960-as évek végétől a Kanári-szigetek egyre nagyobb részén kezdtek avokádót termeszteni, amelyet a tenerifei turizmus fellendülését kihasználva exportáltak, és a turistákat hazaszállító repülőgépek rakterében szállítottak. Az „Aguacate de Canarias” jelentősége és hírneve olyan nagy, hogy a spanyol mezőgazdasági minisztérium által 1969-ben közzétett, avokádóról szóló tájékoztatók csak a Kanári-szigetekről származó avokádóról tettek említést, ismertetve az akkoriban szinte kizárólag a Kanári-szigeteken termesztett növény fajtáit és jelentőségét.

Ami a termék helyi szinten a Kanári-szigeteken és azon túl jelenleg is elismert hírnevét illeti, említésre érdemes, hogy a Gran Canaria szigetén található Mogán településen évek óta rendeznek mangó- és avokádófesztivált, hogy megünnepeljék, hogy e növények milyen jelentős szerepet töltenek be a Kanári-szigeteken. Tenerifén „Aguacate de Canarias" vásárt is rendeznek, amivel szintén a termék jelentőségét hangsúlyozzák. Ezeken a népszerű vásárokon kulináris bemutatók és látványfőzés keretében vonultatják fel a különböző fajtákat, mivel az avokádó a Kanári-szigetek identitásának része. A kifejezetten az avokádónak szentelt helyi vásárokon kívül az „Aguacate de Canarias"-t olyan országos vásárokon is bemutatják, mint a „Fruit Attraction", valamint nemzetközi vásárokon, például a berlini „Fruit Logistica" vásáron. A madridi Fusión vásár egy másik olyan gasztronómiai rendezvény, amelyen az „Aguacate de Canarias" is részt vesz. A 2020. januári Fusion vásáron Tenerife szigetének tanácsa (*Cabildo de Tenerife*) tisztelettel adózott Tenerife valamennyi Michelin-csillagos séfjének. Az egyik séf által bemutatott étel, az avokádó avokádómézzel, kiválóan képviseli a kanári-szigeteki konyhaművészetet.

Az „Aguacate de Canarias" jelentősége és hírneve jól ismert a gasztronómiai kultúrában. Az „Aguacate de Canarias" szerepel magazinokban megjelent receptekben, sőt a legrangosabb éttermek étlapján is. A híres (három Michelin-csillagos) séf, Albert Adriá az „Aguacate de Canarias"-t lenyűgöző avokádóként emlegette az „El chef viajero" („Az utazó séf") című műsor keretében a szigeteken tett körútja során, amint arról a *La Vanguardia* újság 2018. október 31-i száma beszámolt. A 2020. márciusi *Guía Repsol* spanyol turisztikai kalauzban Isidro Alvarez kanári-szigeteki séf avokádóval készült ételek, többek között desszertek receptjeit ismerteti, amelyeket a Kanári-szigeteken található éttermében az „Aguacate de Canarias" felhasználásával alkotott meg. Érdemes megjegyezni, hogy a neves (három Michelin-csillagos) séf, Dabiz Muñoz a *Canarias Ahora* című újság 2022. május 2-i számában úgy emlegette az „Aguacate de Canarias"-t, mint amelyet „nagyszerű íz", krémes állag és diós jegyek jellemeznek. Az *España Fascinante* magazinban 2023. szeptember 3-án megjelent cikk kifejti, hogy az „Aguacate de Canarias" miért is tökéletes hozzávalója a recepteknek, és olyan ételeket javasol, amelyek fő összetevője az avokádó. A kanári-szigeteki receptkönyvek gyakran tartalmaznak avokádó felhasználásával készült ételeket, mivel az avokádó, amint azt korábban említettük, a kanári-szigeteki identitás része. Az alábbiakban hivatkozások találhatók néhány olyan receptkönyvre, amely az „Aguacate de Canarias" felhasználásával készült ételeket tartalmaz, feltüntetve a szerzőt, a címet, a kiadót, a kiadás évét és a megfelelő ISBN-számot:

— TORRES, Manuel. Cím: *El aguacate: 33 recetas de cocina* („Avokádo: 33 recept"). Kiadó: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (Kanári-szigeteki Takarékpénztár). Kiadás éve: 1986. ISBN 84-505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro: Cím: *La cocina de Canarias, la evolución* („A kanári-szigeteki konyhaművészet fejlődése"). Kiadó: Roger Méndez Fotógrafo. Az első kiadás 2004-ben jelent meg, ISBN 978-84-609-2227-8. Ez a könyv elnyerte a „Gourmand Cook Book" díját „A legjobb regionális szakácskönyv 2004-ben" kategóriában.

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Cím: *Canaritapas* („Kanári-szegeteki tapas"). Kiadó: *Maillard innovación y comercialización* („Maillard innováció és marketing"). ISBN 9788461409358. Kiadás éve: 2011. A „Gourmand Cook Book" ezt a könyvet Spanyolország legjobb szakácskönyvének és a világ második legjobb szakácskönyvének választotta.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Cím: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. („Kanári-szigeteki konyhaművészet. 100 recept, amely tükrözi a szigetek ízvilágát.") Kiadó: Círculo Rojo SL. Az első kiadás éve: 2021, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* („Kanári-szigeteki ízek"). Kiadó: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Az első kiadás éve: 2021. ISBN: 978-84-16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. El libro de los Mojos de Canarias („A kanári-szigeteki *mojo* szószok könyve"). Kiadás éve: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. A Kanári-szigetek egyik legismertebb szószának, az „el mojo"-nak az egyik változata az „Aguacate de Canarias" felhasználásával készül.

A 2022. májusi „Aguacate de Canarias” rendezvényen a tenerifei tanács a Kanári-szigetek kormányával együttműködve kiadott egy e-könyvet *Recetas con aguacate de Canarias* („Receptek a kanári-szigeteki avokádó felhasználásával”) címmel, amely a Kanári-szigetek neves séfjei által megalkotott ínyenc ételeket tartalmazza. Az e kiadványban szereplő valamennyi étel legfőbb összetevője az „Aguacate de Canarias”. A fentiek alapján megállapítható, hogy az „Aguacate de Canarias” vitathatatlan nagy hírnévnek örvend a természeti adottságoknak köszönhető jellemzők és a termesztésében szerzett elismert tapasztalatok miatt. Ennek köszönhetően nemcsak a Kanári-szigetekre jellemző konyha részévé vált, hanem a Kanári-szigeteken és azokon túl neves séfek és gasztronómiai szakemberek által elismert és értékelt termékké.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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