C/2024/7550

27.12.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/7550)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Aguacate de Canarias»

N. UE: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Aguacate de Canarias»

2. **Stato membro**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'indicazione geografica protetta (IGP) «Aguacate de Canarias» tutela avocado (*Persea americana* Mill) coltivati nell'arcipelago delle Isole Canarie destinati a essere consumati freschi dopo la preparazione e il confezionamento.

Le varietà di avocado che beneficiano dell'indicazione geografica sono: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed e Carmen.

a) Caratteristiche fisiche

La varietà Hass ha forma ovale. La buccia è ruvida e di colore verde scuro e può assumere toni violacei quando il frutto è maturo. La buccia si separa facilmente dalla polpa, di colore giallo e dalla consistenza cremosa. Il peso minimo è di 123 grammi e il peso massimo è di 400 grammi.

La varietà Fuerte ha una forma a pera e una buccia liscia e fine, di un colore verde chiaro opaco che diventa più scuro con la maturazione del frutto. La buccia cede con una leggera pressione quando l'avocado è pronto da mangiare. La polpa è di colore giallo-verde e presenta una consistenza liscia e cremosa. Il peso minimo è di 170 grammi e il peso massimo è di 500 grammi.

La varietà Orotava è di forma sferica, con una buccia dura molto ruvida di colore viola che diventa nera con la maturazione del frutto. La polpa è di colore giallo-verde e presenta una consistenza liscia. Il peso minimo è di 123 grammi e il peso massimo è di 350 grammi.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La varietà Pinkerton presenta una forma di pera allungata, con una buccia leggermente ruvida che mantiene il colore verde anche quando il frutto è maturo. La buccia si separa molto facilmente dalla polpa di colore verde pallido, dalla consistenza cremosa. Il peso minimo è di 170 grammi e il peso massimo è di 500 grammi.

La varietà Reed è di forma sferica, con una buccia spessa leggermente ruvida di colore verde che perde di intensità con la maturazione. La buccia si separa facilmente dalla polpa, di colore verde pallido e dalla consistenza cremosa. Il peso minimo è di 170 grammi e il peso massimo è di 600 grammi.

La varietà Carmen è di forma ovale, con una buccia ruvida che si separa facilmente dalla polpa. Presenta un colore verde scuro che può passare al viola con la maturazione. L'aspetto è molto simile a quello della varietà Hass. La polpa è di colore giallo e presenta una consistenza cremosa. Il peso minimo è di 123 grammi e il peso massimo è di 400 grammi.

b) Caratteristiche chimiche

Le caratteristiche chimiche sono determinate dal tenore di sostanza secca della polpa e dal relativo tenore di materia grassa al momento della raccolta.

b.1) La polpa dell'avocado deve presentare le seguenti percentuali minime e massime di sostanza secca:

— minimo 23 % e massimo 35 % per la varietà Hass;

— minimo 22 % e massimo 35 % per le altre varietà.

b.2) La polpa dell'avocado deve presentare le seguenti percentuali minime e massime di materia grassa:

— minimo 11 % e massimo 24 % per la varietà Hass;

— minimo 10 % e massimo 24 % per le altre varietà.

c) Caratteristiche organolettiche

La polpa è ricca, liscia e cremosa al tatto e al palato, di un colore che va dal giallo al verde passando per il giallo-verde, a seconda della varietà. Il sapore è leggermente erbaceo con note pronunciate di frutta a guscio.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'«Aguacate de Canarias» deve essere coltivato, raccolto e classificato nella zona geografica delimitata dall'indicazione geografica protetta.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il processo di maturazione e di confezionamento degli avocado protetti dall'IGP «Aguacate de Canarias» può essere realizzato al di fuori della zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichettatura degli avocado confezionati deve recare in modo evidente il nome e il logo specifico dell'indicazione geografica protetta «Aguacate de Canarias», nonché le informazioni generalmente richieste dalla normativa applicabile. L'etichetta deve essere apposta prima dell'immissione in circolazione del prodotto in modo da renderne impossibile il riutilizzo.

Il logo è quello descritto di seguito, con i colori Pantone corrispondenti:

Colori:

verde (Pantone 349)

arancione (Pantone 2012)

giallo-verde (Pantone 396)



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione degli avocado tutelati dall'IGP «Aguacate de Canarias» è l'arcipelago delle Isole Canarie, situato a una latitudine compresa tra 27° 37′ e 29° 25′ N e una longitudine compresa tra 13° 20′ e 18° 10′ O.

5. **Legame con l'ambiente geografico**

L'indicazione geografica protetta «Aguacate de Canarias» si basa sulla reputazione del nome, riconducibile alle caratteristiche conferite al prodotto dal clima dell'arcipelago delle Isole Canarie e dalla coltivazione su terreni di origine vulcanica.

Il clima delle isole, contraddistinto dal carattere subtropicale dell'arcipelago e dall'influenza degli alisei, presenta temperature moderate e praticamente costanti, senza forti oscillazioni termiche. Tale situazione climatica si traduce in una maturazione lenta, dovuta al fatto che i frutti rimangono sugli alberi a lungo. In tal modo è possibile ottenere un elevato tenore di materia grassa e di sostanza secca, che conferisce agli avocado le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche tipiche. Il tenore di sostanza secca e il tenore di materia grassa sono strettamente interconnessi.

Inoltre i suoli vulcanici delle Isole Canarie, altamente permeabili, offrono un ottimo drenaggio e quindi condizioni ideali per la coltivazione degli avocado. Le caratteristiche specifiche descritte hanno inoltre portato allo sviluppo di varietà specifiche tipiche delle Isole Canarie, come la varietà «Orotava», ottenuta nel giardino botanico «Jardín de Aclimatación de La Orotava» nel comune di Puerto de La Cruz sull'isola di Tenerife.

È inoltre interessante notare che gli avocado delle Isole Canarie (anche se non tutti) sono coltivati utilizzando la pratica tradizionale della pacciamatura organica (costituita da residui vegetali, letame, compost e aghi di pino o «pinocha» delle Isole Canarie), che gli agricoltori collocano nel suolo e intorno all'albero di avocado. La pacciamatura funge da pozzo di assorbimento del carbonio. Tale pratica colturale rafforza la vita microbica e aumenta la biodiversità del suolo. Allo stesso tempo promuove la responsabilità ambientale e la gestione delle risorse locali.

A partire dalla fine degli anni Sessanta l'area delle Isole Canarie destinata alla coltivazione degli avocado è stata ampliata. All'epoca i frutti erano esportati per approfittare del boom turistico di Tenerife e trasportati nelle stive degli aerei che riportavano a casa i turisti. L'importanza e la notorietà dell'«Aguacate de Canarias» erano tali che le schede informative sull'avocado pubblicate dal ministero spagnolo dell'Agricoltura nel 1969 menzionavano solo gli avocado delle Isole Canarie, descrivendo le varietà e l'importanza di questa coltura che, all'epoca, era pressoché esclusiva delle Isole Canarie.

Per quanto riguarda la reputazione di cui il prodotto gode attualmente a livello locale nell'arcipelago delle Isole Canarie e oltre, è interessante notare che il comune di Mogán sull'isola di Gran Canaria organizza da anni un festival del mango e dell'avocado che celebra l'importanza di tali colture nelle Isole Canarie. Anche Tenerife organizza una fiera dell'«Aguacate de Canarias» per celebrare l'importanza di tale prodotto. Tali fiere popolari presentano le diverse varietà con dimostrazioni culinarie ed eventi di show cooking, dal momento che l'avocado fa parte dell'identità delle Isole Canarie. Oltre che alle fiere locali dedicate specificamente all'avocado, l'«Aguacate de Canarias» è promosso anche in occasione di fiere nazionali come la Fruit Attraction e di fiere internazionali come la Fruit Logistica a Berlino. La fiera Madrid Fusión è un altro evento gastronomico in cui è presentato l'«Aguacate de Canarias». In occasione dell'edizione del gennaio 2020, il consiglio dell'isola di Tenerife (*Cabildo de Tenerife*) ha reso omaggio a tutti gli chef dell'isola insigniti della stella Michelin. Uno dei piatti presentati da uno di questi chef come rappresentativo della cucina canaria era l'avocado con miele di avocado.

L'importanza e la reputazione dell'«Aguacate de Canarias» sono note nella cultura gastronomica. L'«Aguacate de Canarias» è utilizzato in ricette pubblicate su riviste e persino in piatti che figurano nei menù dei ristoranti più prestigiosi. Il famoso chef Albert Adriá (tre stelle Michelin) ha definito l'«Aguacate de Canarias» un avocado spettacolare durante la sua visita alle isole per il programma «El chef viajero» («Lo chef itinerante»), come raccontato dal quotidiano *La Vanguardia* il 31 ottobre 2018. Analogamente, nella guida turistica spagnola *Guía Repsol* del marzo 2020, lo chef canario Isidro Alvarez propone ricette di piatti con l'avocado, compresi dessert, create utilizzando l'«Aguacate de Canarias» nel suo ristorante nelle Isole Canarie. È opportuno ricordare altresì i riferimenti fatti dal prestigioso chef Dabiz Muñoz (tre stelle Michelin) al «super sapore», alla cremosità e al gusto di frutta a guscio dell'«Aguacate de Canarias» nelle dichiarazioni rese al quotidiano *Canarias Ahora* e pubblicate il 2 maggio 2022. Un articolo pubblicato sulla rivista *España Fascinante* il 3 settembre 2023 spiega perché l'«Aguacate de Canarias» è perfetto da utilizzare nelle ricette e suggerisce piatti il cui ingrediente principale è l'avocado. I libri di ricette delle Isole Canarie contengono spesso piatti in cui spicca l'avocado perché, come detto in precedenza, tale frutto fa parte dell'identità delle Isole Canarie. Di seguito sono riportati i riferimenti ad alcuni di tali libri di ricette che presentano piatti con l'«Aguacate de Canarias», comprensivi di autore, titolo, editore, anno di pubblicazione e ISBN corrispondente:

— TORRES, Manuel. Titolo: *El aguacate: 33 recetas de cocina* [«Avocado: 33 ricette»]. Editore: Caja Insular de Ahorros de Canarias (Cassa di risparmio delle Isole Canarie). Anno di pubblicazione: 1986. ISBN 84-505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro. Titolo: *La cocina de Canarias, la evolución* [«L'evoluzione della cucina delle Isole Canarie»]. Editore: Roger Méndez Fotógrafo. Prima edizione pubblicata nel 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Il libro è stato insignito del premio Gourmand Cook Book come miglior libro di cucina regionale del 2004.

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Titolo: *Canaritapas* [«Tapas delle Isole Canarie»]. Editore: Maillard innovación y comercialización. ISBN 9788461409358. Anno di pubblicazione: 2011. Il Gourmand Cook Book ha riconosciuto il libro come il miglior libro di cucina in Spagna e il secondo al mondo.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Titolo: *Receteando la cocina canaria, 100 recetas con sabor isleño*. [«Cucina delle Isole Canarie. Cento ricette dal sapore insulare»] Editore: Círculo Rojo SL. Prima edizione pubblicata nel 2021, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* [«Sapori delle Isole Canarie»]. Editore: Publicaciones Turquesa, S.L. Anno della prima edizione: 2021. ISBN: 978-84- 16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* [«Il libro dei *mojos* delle Isole Canarie»]. Anno di pubblicazione: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Una delle salse più note delle Isole Canarie, il «mojo», presenta una variante con l'«Aguacate de Canarias».

In occasione dell'«Aguacate de Canarias» del maggio 2022, in collaborazione con il governo delle Isole Canarie, il consiglio di Tenerife ha pubblicato un libro elettronico dal titolo *Recetas con aguacate de Canarias* [«Ricette con l'avocado delle Isole Canarie»], contenente piatti gourmet creati da chef prestigiosi delle Isole Canarie. L'ingrediente principe in ciascuno dei piatti presentati nella pubblicazione è l'«Aguacate de Canarias». Alla luce di quanto precede, si può concludere che l'«Aguacate de Canarias» gode di un'indiscussa notorietà dovuta alle caratteristiche che gli sono conferite dall'ambiente naturale e dalla comprovata esperienza nella sua coltivazione. Ciò lo ha reso non solo un ingrediente della cucina tipica delle Isole Canarie, ma anche un prodotto riconosciuto e apprezzato da prestigiosi chef ed esperti gastronomici nelle Isole Canarie e oltre.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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