Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/7550

2024 12 27

**Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(C/2024/7550)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„Aguacate de Canarias“**

**ES Nr.: PGI-ES-02936 – 2023 5 8**

**SKVN ( ) SGN (X)**

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Aguacate de Canarias“

2. **Valstybė narė**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Saugoma geografinė nuoroda (SGN) „Aguacate de Canarias“ žymimi Kanarų salyne išauginti avokadai (*Persea americana* Mill), po paruošimo ir supakavimo skirti vartoti švieži.

Šia geografine nuoroda žymimos šios avokadų veislės: „Hass“, „Fuerte“, „Orotava“, „Pinkerton“, „Reed“ ir „Carmen“.

a) Fizinės savybės

Veislės „Hass“ avokadai yra ovalo formos. Jų žievelė grublėta, tamsiai žalios spalvos, o prinokusių avokadų žievelė gali būti violetinių atspalvių. Žievelė lengvai atsiskiria nuo minkštimo, kuris yra geltonos spalvos ir kreminės tekstūros. Mažiausias svoris – 123 g, didžiausias svoris – 400 g.

Veislės „Fuerte“ avokadai yra kriaušės formos, jų žievelė yra lygi ir plona, šviesiai žalios matinės spalvos, nokstant tamsėja. Kai avokadas yra tinkamas valgyti, jo žievelė ją švelniai spaudžiant šiek tiek įdumba. Minkštimas žalsvai geltonas, švelnios ir kreminės tekstūros. Mažiausias svoris – 170 g, didžiausias svoris – 500 g.

Veislės „Orotava“ avokadai yra rutulio formos, jų žievelė labai grublėta, kieta, violetinės spalvos, o nokstant tampa juoda. Minkštimas žalsvai geltonas ir kreminės tekstūros. Mažiausias svoris – 123 g, didžiausias svoris – 350 g.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Veislės „Pinkerton“ avokadai yra pailgos kriaušės formos, jų žievelė šiek tiek grublėta ir žalios spalvos (net ir prinokusių avokadų). Žievelė labai lengvai atsiskiria nuo šviesiai žalios spalvos minkštimo, kuris yra kreminės tekstūros. Mažiausias svoris – 170 g, didžiausias svoris – 500 g.

Veislės „Reed“ avokadai yra rutulio formos, jų žievelė šiek tiek grublėta, stora, žalios spalvos (nokstant spalva praranda ryškumą). Jų žievelė lengvai atsiskiria nuo minkštimo, kuris yra šviesiai žalios spalvos ir kreminės tekstūros. Mažiausias svoris – 170 g, didžiausias svoris – 600 g.

Veislės „Carmen“ avokadai yra ovalo formos, jų žievelė grublėta, lengvai atsiskirianti nuo minkštimo. Jų žievelė yra tamsiai žalios spalvos, avokadams nokstant gali tapti violetine. Jų išvaizda labai panaši į veislės „Hass“ avokadus. Minkštimas geltonas ir kreminės tekstūros. Mažiausias svoris – 123 g, didžiausias svoris – 400 g.

b) Cheminės savybės

Jos nustatomos pagal minkštimo sausosios medžiagos kiekį ir riebalų kiekį derliaus nuėmimo metu.

b.1) Avokado minkštimo mažiausias ir didžiausias sausosios medžiagos kiekis turi būti toks:

— veislės „Hass“ avokadų – ne mažiau kaip 23 proc. ir ne daugiau kaip 35 proc.;

— kitų veislių avokadų – ne mažiau kaip 22 proc. ir ne daugiau kaip 35 proc.

b.2) Avokado minkštimo mažiausias ir didžiausias riebalų kiekis turi būti toks:

— veislės „Hass“ avokadų – ne mažiau kaip 11 proc. ir ne daugiau kaip 24 proc.;

— kitų veislių avokadų – ne mažiau kaip 10 proc. ir ne daugiau kaip 24 proc.

c) Juslinės savybės

Minkštimas riebus, švelnus ir kreminis liečiant ir ragaujant, spalva, priklausomai nuo veislės, – nuo geltonos iki žalios ir žalsvai geltonos spalvos. Švelnaus žolės skonio su aiškiai juntamais riešutų poskoniais.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Avokadai „Aguacate de Canarias“ turi būti auginami, skinami ir klasifikuojami saugoma geografine nuoroda apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

SGN „Aguacate de Canarias“ žymimi avokadai gali būti nokinami ir pakuojami už apibrėžtos geografinės vietovės ribų.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant supakuotų avokadų etiketės turi būti aiškiai matomas saugomos geografinės nuorodos „Aguacate de Canarias“ pavadinimas ir specialus logotipas, taip pat pateikta informacija, kurios paprastai reikalaujama pagal taikomus teisės aktus. Ši etiketė turi būti pritvirtinta prie produkto prieš išleidžiant jį į apyvartą taip, kad etiketės nebūtų galima pakartotinai panaudoti.

Logotipas yra toks, kaip aprašyta toliau, su atitinkamomis *Pantone* spalvomis:

Spalvos:

žalia (*Pantone* 349);

oranžinė (*Pantone* 2012);

žalsvai geltona (*Pantone* 396).




4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Aguacate de Canarias“ žymimų avokadų geografinė auginimo vietovė yra Kanarų salynas, esantis nuo 27° 37 ′ iki 29° 25 ′ šiaurės platumos ir nuo 13° 20 ′ iki 18° 10 ′ vakarų ilgumos.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Saugoma geografinė nuoroda „Aguacate de Canarias“ grindžiama šio pavadinimo geru vardu, kurį lėmė Kanarų salyno klimato ypatybės ir tai, kad produktas auginamas vulkaninės kilmės dirvožemyje.

Salų klimatui, kuriam būdingas subtropinis pobūdis ir pasatų poveikis, būdinga vidutinė ir beveik pastovi temperatūra, be didelių temperatūros svyravimų. Dėl šių sąlygų vaisiai noksta lėtai, nes ilgai lieka ant medžių. Dėl to avokaduose susidaro didelis riebalų ir sausosios medžiagos kiekis, o tai suteikia avokadams išskirtinių juslinių ir fizinių bei cheminių savybių. Sausosios medžiagos kiekis ir riebalų kiekis yra glaudžiai susiję.

Be to, Kanarų salų vulkaninės kilmės dirvožemis, kuris yra labai pralaidus, pasižymi geromis drenažo savybėmis ir todėl sudaro puikias sąlygas avokadams auginti. Dėl aprašytų specifinių savybių taip pat buvo išvestos tam tikros Kanarų saloms būdingos veislės, pavyzdžiui veislė „Orotava“, išvesta Tenerifės salos Puerto de la Kruso savivaldybės botanikos sode „Jardín de Aclimatación de La Orotava“.

Taip pat įdomu pažymėti, kad daugelis (nors ne visi) avokadų Kanarų salose auginami pagal tradicinę praktiką, kai ūkininkai į dirvožemį ir aplink avokadų medžius deda organinį mulčią (sudarytą iš pasėlių liekanų, mėšlo, komposto ir Kanarų salose augančių pušų spyglių, vadinamų „pinocha“). Šis mulčias yra natūralus anglies dioksido absorbentas. Taikant tokią auginimo praktiką apsaugomi mikroorganizmai ir didinama dirvožemio biologinė įvairovė. Kartu ja skatinama atsakomybė už aplinką ir vietos išteklių valdymas.

Nuo XX a. septintojo dešimtmečio pabaigos avokadai buvo auginami vis didesniame Kanarų salų plote, o pasinaudojus turizmo bumu Tenerifėje, jie buvo eksportuojami ir gabenami turistus namo skraidinančių lėktuvų bagažo skyriuose. Produktas „Aguacate de Canarias“ yra toks svarbus ir žinomas, kad 1969 m. Ispanijos žemės ūkio ministerijos išleistuose informaciniuose lapuose apie avokadus buvo minimi tik Kanarų salose auginami avokadai, aprašomos jų veislės ir šio, tuo metu beveik tik Kanarų salose auginamo augalo, svarba.

Kalbant apie šio produkto gerą vardą Kanarų salyne ir už jo ribų, pažymėtina, kad Mogano savivaldybėje Gran Kanarijoje jau daugelį metų rengiamas mangų ir avokadų festivalis, kuriame minima šių vaisių svarba Kanarų salose. Tenerifėje taip pat rengiama mugė „Aguacate de Canarias“, skirta šio produkto svarbai paminėti. Šiose populiariose mugėse pristatomos įvairios avokadų veislės, vyksta kulinariniai pristatymai ir maisto gaminimo pasirodymai, nes avokadas yra Kanarų salų identiteto dalis. Be vietinių mugių, skirtų būtent avokadams, produktas „Aguacate de Canarias“ taip pat pristatomas nacionalinėse mugėse, pavyzdžiui, „Fruit Attraction“, ir tarptautinėse mugėse, pavyzdžiui, „Fruit Logistica“ Berlyne. Mugė „Madrid Fusión“ yra dar vienas gastronominis renginys, kuriame pristatomas produktas „Aguacate de Canarias“. 2020 m. sausio mėn. šioje mugėje Tenerifės salos taryba (*Cabildo de Tenerife*) pagerbė visus „Michelin“ žvaigždutėmis apdovanotus Tenerifės virtuvės šefus. Vieno iš šių šefų pristatytas patiekalas, kaip Kanarų virtuvės pavyzdys, buvo avokadas su avokadų medumi.

Avokadų „Aguacate de Canarias“ svarba ir geras vardas yra gerai žinomi gastronomijos kultūroje. Avokadai „Aguacate de Canarias“ minimi žurnaluose skelbiamuose receptuose ir net prestižiškiausių restoranų meniu. Garsus virtuvės šefas Albertas Adriá (trys „Michelin“ žvaigždutės), filmuodamasis keliaujančio virėjo laidoje „El chef viajero“ keliavo po šias salas ir avokadus „Aguacate de Canarias“ pavadino įspūdingais, kaip rašoma 2018 m. spalio 31 d. laikraštyje *La Vanguardia*. Be to, 2020 m. kovo mėn. ispanų turistiniame vadove *Guía Repsol* Kanarų salų virtuvės šefas Isidro Alvarezas pateikia patiekalų su avokadais, įskaitant desertus, receptus, sukurtus jo restorane Kanarų salose naudojant avokadus „Aguacate de Canarias“. Verta paminėti prestižinio virtuvės šefo Dabizo Muñozo (trys „Michelin“ žvaigždutės) pasisakymus apie avokadų „Aguacate de Canarias“ „ypatingą skonį“, jo kremiškumą ir riešutų skonį, kurie buvo paskelbti 2022 m. gegužės 2 d. laikraštyje *Canarias Ahora*. 2023 m. rugsėjo 3 d. žurnale *España Fascinante* išspausdintame straipsnyje paaiškinama, kodėl avokadai „Aguacate de Canarias“ puikiai tinka receptams, ir pateikiami patiekalai, kurių pagrindinė sudedamoji dalis yra avokadas. Kanarų receptų knygose dažnai pateikiami patiekalai su avokadais, nes, kaip jau minėta, avokadas yra Kanarų tapatybės dalis. Toliau pateikiamos nuorodos į kai kurias iš šių receptų knygų, kuriose yra receptų su avokadais „Aguacate de Canarias“ (autorius, pavadinimas, leidėjas, paskelbimo metai ir atitinkamas ISBN):

— TORRES, Manuel. Pavadinimas: *El aguacate: 33 recetas de cocina* („Avokadas: 33 receptai“). Leidėjas: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (Kanarų salų taupomasis bankas). Paskelbimo metai: 1986 m. ISBN 84-505-4344-4.

— QUINTERO MONTESDEOCA, Rogelio ir Rodríguez Dios, Pedro. Pavadinimas: *La cocina de Canarias, la evolución* („Kanarų virtuvės raida“). Leidėjas: *Roger Méndez Fotógrafo*. Pirmasis leidimas paskelbtas 2004 m., ISBN 978-84-609-2227-8. Šiai knygai suteiktas „Gourmand Cook Book“ apdovanojimas už „Geriausią 2004 m. regioninę valgių gaminimo knygą“.

— DE ARMAS, Roberto; Quintero, Rogelio ir Almeida, Francisco. Pavadinimas: *Canaritapas* („Kanarų tapos“). Leidėjas: *Maillard innovación y comercialización* („Mailardo inovacijos ir rinkodara“). ISBN 978-84-614-0935-8. Paskelbimo metai: 2011 m. „Gourmand Cook Book“ šią knygą pripažino geriausia valgių gaminimo knyga Ispanijoje ir antra geriausia valgių gaminimo knyga pasaulyje.

— VENTURA CACERES, Rosa María. Pavadinimas: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. („Kanarų virtuvė. 100 salos skonį atspindinčių receptų“). Leidėjas: *Círculo Rojo SL*. Pirmasis leidimas paskelbtas 2021 m., ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL, Carlos ir Verdés Padrón, Jordi. *Sabores Canarios* („Kanarų skoniai“). Leidėjas: *Publicaciones Turquesa, S.L*. Pirmojo leidimo metai: 2021 m. ISBN: 978-84-16785-83-4.

— MORENO MÉNDEZ, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* („Kanarijos mocho padažų knyga“). Paskelbimo metai: 2023 m. ISBN: 978-84-92648-97-9. Vieno iš žinomiausių Kanarų salų padažų – mocho (isp. *el mojo*) – vienam iš variantų gaminti naudojamas produktas „Aguacate de Canarias“.

2022 m. gegužės mėn. mugėje „Aguacate de Canarias“ Tenerifės taryba, bendradarbiaudama su Kanarų salų vyriausybe, pristatė e. knygą *Recetas con aguacate de Canarias* („Receptai su Kanarų avokadu“), kurioje pateikiami gurmaniškų patiekalų receptai, sukurti prestižinių Kanarų salų virtuvės šefų. Visų šioje knygoje pateiktų patiekalų receptų pagrindinė sudedamoji dalis yra produktas „Aguacate de Canarias“. Atsižvelgdami į tai, kas išdėstyta pirmiau, galime daryti išvadą, kad avokadai „Aguacate de Canarias“ neabejotinai turi gerą vardą dėl natūralios aplinkos jiems suteiktų savybių ir patvirtintos jų auginimo patirties. Dėl šių priežasčių šis produktas tapo ne tik Kanarų saloms būdingos virtuvės dalimi, bet ir produktu, kurį pripažįsta ir vertina prestižiniai šefai ir gastronomijos specialistai Kanarų salose ir už jų ribų.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

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