C/2024/7550

27.12.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/7550)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Aguacate de Canarias”

ES Nr.: PGI-ES-02936 – 8.5.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Aguacate de Canarias”

2. **Dalībvalsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN) “Aguacate de Canarias” apzīmē Kanāriju salu arhipelāgā audzētus avokado (*Persea americana* Mill.), kas pēc sagatavošanas un iepakošanas ir patērējami svaigā veidā.

Šī ģeogrāfiskās izcelsmes norāde aptver šādas avokado šķirnes: “Hass”, “Fuerte”, “Orotava”, “Pinkerton”, “Reed” un “Carmen”.

a) Fizikālās īpašības

“Hass” šķirnes avokado ir ovāla forma. Miza ir raupja, tumši zaļa un pēc nogatavošanās var iegūt violetu nokrāsu. Miza viegli atdalās no mīkstuma, kas ir dzeltens un ar krēmīgu konsistenci. Minimālais svars ir 123 grami, un maksimālais svars – 400 grami.

“Fuerte” šķirnei ir raksturīga bumbiera forma un gluda, plāna miza, kas ir gaiši zaļa un matēta, un nogatavojoties kļūst tumšāka. Kad mizu var nedaudz iespiest, avokado ir gatavs patēriņam. Tā mīkstums ir zaļgani dzeltens, ar viendabīgu un krēmīgu konsistenci. Minimālais svars ir 170 grami, un maksimālais svars – 500 grami.

Šķirnes “Orotava” avokado ir apaļi, ar ļoti raupju un cietu violetas krāsas mizu, kas nogatavojoties kļūst melna. Mīkstums ir zaļgani dzeltens un ar viendabīgu konsistenci. Minimālais svars ir 123 grami, un maksimālais svars – 350 grami.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Pinkerton" šķirnes avokado ir iegarena bumbiera forma, nedaudz raupja miza, kas ir zaļa pat pēc nogatavošanās. Miza ļoti viegli atdalās no mīkstuma, kas ir bāli dzeltens, ar krēmīgu konsistenci. Minimālais svars ir 170 grami, un maksimālais svars – 500 grami.

Šķirnes "Reed" avokado ir apaļi, ar nedaudz raupju, biezu mizu, kas ir zaļā krāsā un nogatavojoties kļūst blāvāka. Miza viegli atdalās no mīkstuma, kas ir bāli zaļš un ar krēmīgu konsistenci. Minimālais svars ir 170 grami, un maksimālais svars – 600 grami.

"Carmen" šķirnes avokado raksturīga ovāla forma un raupja miza, kas viegli atdalās no mīkstuma. Miza ir tumši zaļā krāsā un nogatavojoties var kļūt violeta. Šī šķirne izskatās ļoti līdzīga šķirnei "Hass". Mīkstums ir dzeltens, un tam ir krēmīga konsistence. Minimālais svars ir 123 grami, un maksimālais svars – 400 grami.

b) Ķīmiskās īpašības

Tās nosaka, ņemot vērā mīkstuma sausnas un tauku saturu ražas novākšanas laikā.

b.1) Avokado mīkstumam ir šāds minimālais un maksimālais sausnas procentuālais saturs:

— šķirnei "Hass": vismaz 23 % un ne vairāk kā 35 %,

— pārējām šķirnēm: vismaz 22 % un ne vairāk kā 35 %.

b.2) Avokado mīkstumam ir šāds minimālais un maksimālais tauku procentuālais saturs:

— šķirnei "Hass": vismaz 11 % un ne vairāk kā 24 %,

— pārējām šķirnēm: vismaz 10 % un ne vairāk kā 24 %.

c) Organoleptiskās īpašības

Mīkstums ir bagātīgs, viendabīgs un krēmīgs gan taustes, gan garšas ziņā, tā krāsa ir no dzeltenas līdz zaļgani dzeltenai un zaļai atkarībā no attiecīgās šķirnes. Garšā jūtama viegla zāles piegarša un izteiktas riekstu notis.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ar "Aguacate de Canarias" apzīmēto produktu audzē, novāc un sašķiro aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Ar AĢIN "Aguacate de Canarias" apzīmētos avokado drīkst nogatavināt un iepakot ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Iepakoto avokado marķējumā skaidri jānorāda aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Aguacate de Canarias" nosaukums un īpašais logotips, kā arī informācija, kas parasti tiek prasīta saskaņā ar piemērojamiem tiesību aktiem. Etiķete pirms produkta laišanas apgrozībā jāpiestiprina tā, lai to nebūtu iespējams izmantot atkārtoti.

Logotips ir redzams attēlā, un tajā izmanto attiecīgās *Pantone* krāsas.

Krāsas:

zaļa (*Pantone 349*),

oranža (*Pantone 2012*),

zaļgani dzeltena (*Pantone 396*).



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN "Aguacate de Canarias" apzīmēto avokado ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir Kanāriju salu arhipelāgs, kas atrodas starp 27° 37′ un 29° 25′ ziemeļu platuma un 13° 20′ un 18° 10′ rietumu garuma.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Aguacate de Canarias" pamatā ir nosaukuma reputācija, kura izveidojusies, pateicoties īpašībām, ko avokado nodrošina Kanāriju salu arhipelāga klimats un audzēšana vulkāniskas izcelsmes augsnēs.

Salās valda subtropu klimats, ko ietekmē pasāti un kam raksturīga mērena un praktiski nemainīga gaisa temperatūra bez lielām svārstībām. Tā rezultātā augļi ilgi paliek kokos un nogatavojas lēnām. Tādējādi ir iespējams panākt augstu tauku un sausnas saturu, kas avokado piešķir raksturīgās organoleptiskās un fizikāli ķīmiskās īpašības. Sausnas saturs un tauku saturs ir cieši saistīti.

Turklāt Kanāriju salu vulkāniskās augsnes, kas ir ļoti caurlaidīgas un ar izcilu drenētību, sagādā ideālus apstākļus avokado audzēšanai. Pateicoties aprakstītajām specifiskajām īpašībām, ir radītas arī īpašas Kanāriju salām raksturīgas šķirnes, piemēram, šķirne "Orotava", kas izveidota *Jardín de Aclimatación de La Orotava* botāniskajā dārzā, kurš atrodas *Puerto de La Cruz* pašvaldībā Tenerifes salā.

Interesants ir arī fakts, ka daudzi (lai gan ne visi) avokado Kanāriju salās tiek audzēti, izmantojot tradicionālo bioloģiskās mulčēšanas praksi; mulču, ko veido kultūraugu atliekas, kūtsmēsli, komposts un priežu skujas jeb *pinocha* no Kanāriju salām, lauksaimnieki iestrādā augsnē un izvieto ap avokado kokiem. Mulča darbojas par oglekļa piesaistītāju. Šī audzēšanas metode vairo mikroorganismu kopumu augsnē un uzlabo tās biodaudzveidību. Turklāt tā veicina atbildīgu vidisko praksi un vietējo resursu pārvaldību.

20. gs. 60. gadu beigās Kanāriju salās avokado sāka audzēt lielākās platībās, un tos eksportēja, gūstot labumu no tūrisma uzplaukuma Tenerifē, jo tas ļāva avokado transportēt to gaisa kuģu kravas telpās, ar kuriem tūristi atgriezās mājās. "Aguacate de Canarias" nozīme un atpazīstamība ir tik plaša, ka Spānijas Lauksaimniecības ministrijas 1969. gadā publicētajās informatīvajās lapās par avokado bija minēti tikai Kanāriju salu avokado un aprakstītas šā – tolaik teju tikai Kanāriju salās audzētā – kultūrauga šķirnes un nozīmīgums.

Attiecībā uz šā produkta vietējo reputāciju mūsdienās Kanāriju salu arhipelāgā un ārpus tā jānorāda, ka *Mogán* pašvaldība Grankanārijā jau gadiem ilgi rīko mango un avokado svētkus, kas apliecina šo kultūraugu nozīmi Kanāriju salās. Arī Tenerifē tiek rīkots "Aguacate de Canarias" gadatirgus, kurā godina šā produkta nozīmi. Šajos populārajos gadatirgos kulinārijas un ēdienu gatavošanas demonstrējumos tiek parādītas dažādās šķirnes, jo avokado ir daļa no Kanāriju salu identitātes. Papildus vietējiem svētkiem, kas īpaši veltīti avokado, "Aguacate de Canarias" tiek izrādīti arī valsts izstādēs, piemēram, "Fruit Attraction", un starptautiskos gadatirgos, piemēram, "Fruit Logistica", kas notiek Berlīnē. Vēl viens gastronomisks notikums, kurā tiek demonstrēti "Aguacate de Canarias", ir izstāde-kongress "Madrid Fusión". Šā kongresa 2020. gada janvāra sesijā Tenerifes salas dome (*Cabildo de Tenerife*) godināja visus Tenerifes šefpavārus, kuriem piešķirtas "Michelin" zvaigznes. Viens no ēdieniem, ko viens no šiem šefpavāriem pasniedza kā Kanāriju salu ēdienu piemēru, bija avokado auglis ar avokado ziedu medu.

"Aguacate de Canarias" nozīme un reputācija gastronomijas kultūrā ir labi zināma. "Aguacate de Canarias" ir atrodams žurnālos publicētās receptēs un pat ēdienos, kas iekļauti prestižāko restorānu ēdienkartēs. Kā ziņots 2018. gada 31. oktobra laikrakstā *La Vanguardia*, slavenais šefpavārs *Albert Adriá* (trīs "Michelin" zvaigznes) savā ceļojumā pa salām, kas tika rīkots ceļojošo šefpavāru programmā "El chef viajero", nodēvēja "Aguacate de Canarias" par pārsteidzošu avokado. Līdzīgi 2020. gada marta Spānijas tūrisma rokasgrāmatā *Guía Repsol* Kanāriju salu šefpavārs *Isidro Alvarez* piedāvāja receptes ēdieniem ar avokado, t. sk. desertiem, kas viņa restorānā Kanāriju salās tiek gatavoti, izmantojot "Aguacate de Canarias". Ir vērts atzīmēt prestižā šefpavāra *Dabiz Muñoz* (trīs "Michelin" zvaigznes) izteikumus par "Aguacate de Canarias" supergaršu, krēmīgumu un riekstu piegaršu, kas publicēti laikraksta *Canarias Ahora* 2022. gada 2. maija numurā. Rakstā, kas publicēts žurnāla *España Fascinante* 2023. gada 3. septembra izdevumā, skaidrots, kādēļ "Aguacate de Canarias" ir ideāla izvēle receptēm, un piedāvāti ēdieni, kuru galvenā sastāvdaļa ir avokado. Kanāriju salu pavārgrāmatās bieži vien ietverti ēdieni, kuros izmantoti avokado, jo, kā minēts iepriekš, avokado ir daļa no Kanāriju salu identitātes. Turpinājumā sniegtas atsauces uz dažām no šīm pavārgrāmatām, kurās iekļauti ēdieni ar "Aguacate de Canarias", norādot to autoru, nosaukumu, izdevēju, izdošanas gadu un attiecīgo ISBN:

— TORRES, Manuel, nosaukums: *El aguacate: 33 recetas de cocina* ("Avokado: 33 receptes"), izdevējs: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (Kanāriju salu krājbanka), izdošanas gads: 1986, ISBN 84-505-4344-4;

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro, nosaukums: *La cocina de Canarias, la evolución* ("Kanāriju salu virtuves attīstība"), izdevējs: *Roger Méndez Fotógrafo*, 2004 (pirmais izdevums), ISBN 978-84-609-2227-8. Šī grāmata saņēmusi *Gourmand Cook Book* balvu "2004. gada labākā reģionālā pavārgrāmata";

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco, nosaukums: *Canaritapas* ("Kanāriju salu tapas"), izdevējs: *Maillard innovación y comercialización* (*Maillard* inovācijas un mārketings), ISBN 9788461409358, izdošanas gads: 2011. *Gourmand Cook Book* šo grāmatu atzinusi par labāko pavārgrāmatu Spānijā un otro labāko pavārgrāmatu pasaulē;

— VENTURA Caceres, Rosa María, nosaukums: *Receteando la cocina canaria. 100 recetas con sabor isleño* ("Kanāriju salu virtuve. 100 receptes ar salu garšu"), izdevējs: Círculo Rojo, S.L., 2021 (pirmais izdevums), ISBN 978-84-1115-593-9;

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi, *Sabores Canarios* ("Kanāriju salu garšas"), izdevējs: Publicaciones Turquesa, S.L., 2021 (pirmais izdevums), ISBN 978-84-16785-83-4;

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* ("Kanāriju salu *mojo* mērces"), izdošanas gads: 2023, ISBN 978-84-92648-97-9. Vienai no pazīstamākajām Kanāriju salu mērcēm "el mojo" ir variants, ko gatavo ar "Aguacate de Canarias".

Vēl attiecībā uz "Aguacate de Canarias" 2022. gada maijā Tenerifes dome sadarbībā ar Kanāriju salu valdību nāca klajā ar e-grāmatu *Recetas con aguacate de Canarias* ("Receptes ar Kanāriju salu avokado"), kurā iekļautas izsmalcinātas receptes, ko izstrādājuši prestiži Kanāriju salu šefpavāri. Visu šajā publikācijā iekļauto ēdienu galvenā zvaigzne ir "Aguacate de Canarias". Ņemot vērā iepriekš minēto, varam secināt, ka "Aguacate de Canarias" ir neapstrīdama reputācija, kas izveidojusies, pateicoties īpašībām, ko tiem nodrošina dabas apstākļi un apliecinātā pieredze to audzēšanā. Tādējādi šie avokado ir kļuvuši ne vien par Kanāriju salu tipiskās virtuves neatņemamu daļu, bet arī par produktu, ko atzīst un augstu vērtē prestiži šefpavāri un gastronomijas eksperti Kanāriju salās un ārpus tām.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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