C/2024/7550

27.12.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/7550)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Aguacate de Canarias"

Nru tal-UE: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Aguacate de Canarias"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP) "Aguacate de Canarias" tkopri l-avokado (*Persea americana* Mill) imkabbra fl-arċipelagu tal-Gżejjer Kanarji biex jittieklu friski wara l-preparazzjoni u l-imballaġġ.

Il-varjetajiet ta' avokado koperti minn din l-indikazzjoni ġeografika huma: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed u Carmen.

a) Karatteristiċi fiżiċi

Il-varjetà Hass għandha forma ovali. Il-qoxra tagħha hija ħarxa, ta' lewn aħdar skur u tista' tieħu sfumaturi vjola meta tkun misjura. Il-qoxra tissepara faċilment mil-laħam, li huwa isfar b'konsistenza kremuża. Piż minimu ta' 123 gramma u piż massimu ta' 400 gramma.

Il-varjetà Fuerte għandha forma ta' lanġasa u għandha qoxra lixxa u fina ta' kulur aħdar ċar u matt, li jiskura aktar ma ssir. Il-ġilda ċċedi taħt pressjoni ħafifa meta l-avokado jkun lest biex jittiekel. Il-laħam tagħha huwa isfar fl-aħdar, b'konsistenza lixxa u kremuża. Piż minimu ta' 170 gramma u piż massimu ta' 500 gramma.

Il-varjetà Orotava hija sferika, b'qoxra vjola raffa u iebsa ħafna li ssir sewda aktar ma ssir. Il-laħam tagħha huwa isfar fl-aħdar b'konsistenza lixxa. Piż minimu ta' 123 gramma u piż massimu ta' 350 gramma.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il-varjetà Pinkerton għandha forma ta' lanġasa tawwalija, qoxra kemxejn raffa ta' kulur aħdar anke meta tkun misjura. Il-qoxra tissepara faċilment ħafna mil-laħam aħdar ċar, li għandu konsistenza kremuża. Piż minimu ta' 170 gramma u piż massimu ta' 500 gramma.

Il-varjetà Reed hija sferika, b'qoxra kemxejn raffa u ħoxna ta' kulur aħdar u titlef l-intensità tagħha aktar ma ssir. Il-qoxra tagħha tissepara faċilment mil-laħam, li għandu kulur aħdar ċar u konsistenza kremuża. Piż minimu ta' 170 gramma u piż massimu ta' 600 gramma.

Il-varjetà Carmen hija ovali b'qoxra raffa li tissepara faċilment mil-laħam. Għandha kulur aħdar skur li jista'jsir vjola waqt li tkun qed issir. Għandha dehra simili ħafna għall-varjetà Hass. Il-laħam tagħha huwa isfar u għandu konsistenza kremuża. Piż minimu ta' 123 gramma u piż massimu ta' 400 gramma.

b) Karatteristiċi kimiċi

Dawn jiġu ddeterminati mill-kontenut xott tal-laħam u l-kontenut ta' xaħam tiegħu fil-ħin tal-ħsad.

b.1) Il-laħam tal-avokado għandu jkollu l-perċentwali minimi u massimi ta' materja niexfa li ġejjin:

— minimu ta' 23 % u massimu ta' 35 % għall-varjetà Hass;

— minimu ta' 22 % u massimu ta' 35 % għall-varjetajiet l-oħra.

b.2) Il-laħam tal-avokado għandu jkollu l-perċentwali minimi u massimi li ġejjin ta' kontenut ta' xaħam:

— minimu ta' 11 % u massimu ta' 24 % għall-varjetà Hass;

— minimu ta' 10 % u massimu ta' 24 % għall-varjetajiet l-oħra.

c) Karatteristiċi organolettiċi

Laħam li jinħass u jintiegħem rikk, lixx u kremuż, kulur li jvarja minn isfar għal aħdar għal isfar fl-aħdar, skont il-varjetà. It-togħma hija kemxejn ta' ħaxix b'noti qawwija ta' ġewż.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata*

L-"Aguacate de Canarias" irid jitkabbar, jinħasad u jiġi kklassifikat fiż-żona ġeografika ddefinita mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

L-avokado koperti mill-IĠP "Aguacate de Canarias" jistgħu jitħallew isiru u jiġu mballatibarra miż-żona ġeografika ddefinita.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-tikkettar tal-avokado ppakkjat irid ikollu b'mod prominenti l-isem u l-logo speċifiku tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Aguacate de Canarias", kif ukoll l-informazzjoni li ġeneralment tkun meħtieġa skont il-leġiżlazzjoni applikabbli. Dik it-tikketta trid titwaħħal qabel ma l-prodott jitqiegħed fiċ-ċirkolazzjoni b'tali mod li l-użu mill-ġdid isir impossibbli.

Il-logo huwa kif deskritt hawn taħt, bil-kuluri korrispondenti tal-Pantone:

Kuluri:

aħdar (Pantone 349)

oranġjo (Pantone 2012)

isfar fl-aħdar (Pantone 396)



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-avokado koperti mill-IĠP "Aguacate de Canarias" hija l-arċipelagu tal-Gżejjer Kanarji, li tinsab f'latitudni bejn 27° 37 ′ u 29° 25 ′ N u lonġitudni ta' bejn 13° 20 ′ and 18° 10 ′ W.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Aguacate de Canarias" hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tal-isem, minħabba l-karatteristiċi mogħtija lilha mill-klima tal-arċipelagu tal-Gżejjer Kanarji u l-kultivazzjoni tagħha fuq ħamrija ta' oriġini vulkanika.

Il-klima tal-gżejjer, ikkaratterizzata mill-karattru subtropikali tagħhom u l-influwenza tal-irjieħ aliżej, hija kkaratterizzata minn temperaturi moderati u prattikament kostanti, mingħajr varjazzjonijiet kbar fit-temperatura. Dan jirriżulta f'sajran bil-mod, minħabba ż-żmien twil li l-frott jibqa' fuq is-siġar. Dan jagħmilha possibbli li jinkiseb kontenut għoli ta' xaħam u xott li jagħtu lill-avokado l-karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi distintivi tagħhom. Il-kontenut xott u l-kontenut ta' xaħam huma interkonnessi mill-qrib.

Barra minn hekk, il-ħamrija vulkanika tal-Gżejjer Kanarji, li hija permeabbli ħafna, tipprovdi skular eċċellenti u għalhekk kundizzjonijiet ideali għat-tkabbir tal-avokado. Il-karatteristiċi speċifiċi deskritti wasslu wkoll għall-iżvilupp ta' varjetajiet speċifiċi tipiċi tal-Gżejjer Kanarji, bħall-varjetà "Orotava" miksuba fil-ġnien botaniku "Jardín de Aclimatación de La Orotava" fil-muniċipalità ta' Puerto de La Cruz fuq il-gżira ta' Tenerife.

Huwa interessanti wkoll li wieħed jinnota li ħafna avokado (għalkemm mhux kollha) fil-Gżejjer Kanarji huma kkultivati bl-użu tal-prattika tradizzjonali tal-użu ta' ikkuttunar organiku (magħmul minn residwi tal-għelejjel, demel, kompost, u weraq tal-arżnu jew "pinocha" mill-Gżejjer Kanarji) li l-bdiewa jqiegħdu fil-ħamrija madwar is-siġra tal-avokado. L-ikkuttunar jaġixxi bħala bir ta' karbonju. Din il-prattika ta' kultivazzjoni ssaħħaħ il-ħajja mikrobika u żżid il-bijodiversità tal-ħamrija. Fl-istess ħin tippromwovi r-responsabbiltà ambjentali u l-ġestjoni tar-riżorsi lokali.

Minn tmiem is-snin 1960, żona akbar tal-Kanarji ġiet iddedikata għat-tkabbir tal-avokado, li jiġu esportati biex jittieħed vantaġġ mill-espansjoni turistika f'Tenerife u jiġu ttrasportati fl-istivi tal-inġenji tal-ajru li jwasslu lit-turisti lura. L-importanza u l-fama tal-"Aguacate de Canarias" huma tali li l-iskedi ta' informazzjoni dwar l-avokado li ppubblika l-Ministeru tal-Agrikoltura Spanjol fl-1969 kienu jirreferu biss għall-avokado tal-Kanarji, filwaqt li jiddeskrivu l-varjetajiet u l-importanza ta' din l-għalla li, f'dak iż-żmien, kienet kważi esklużiva għall-Gżejjer Kanarji.

Fir-rigward tar-reputazzjoni li dan il-prodott bħalissa jgawdi fil-livell lokali fl-arċipelagu tal-Gżejjer Kanarji u lil hinn minnu, innota li l-muniċipalità ta' Mogán fi Gran Canaria ilha snin torganizza festival tal-mango u l-avokado li jiċċelebra l-importanza ta' dawn l-għelejjel fil-Kanarji. Tenerife għandha wkoll fiera tal-"Aguacate de Canarias" biex tiċċelebra l-importanza ta' dan il-prodott. Dawn il-fieri popolari juru l-varjetajiet differenti b'dimostrazzjonijiet kulinari u wirjiet tat-tisjir, peress li l-avokado huwa parti mill-identità tal-Gżejjer Kanarji. Minbarra l-fieri lokali ddedikati speċifikament għall-avokado, l-"Aguacate de Canarias" jintwera wkoll f'fieri nazzjonali bħall-Fruit Attraction u fieri internazzjonali bħall-Fruit Logistica f'Berlin. Il-fiera Madrid Fusión hija avveniment gastronomiku ieħor li jinkludi l-"Aguacate de Canarias". Fl-edizzjoni ta' Jannar 2020 ta' din il-fiera, il-kunsill tal-gżira ta' Tenerife (*Cabildo de Tenerife*) ta ġieħ lill-koki kollha bi stilel Michelin ta' Tenerife. Wieħed mill-platti ppreżentati minn wieħed minn dawn il-koki bħala esponent tal-kċina Kanarja kien l-avokado bl-għasel tal-avokado.

L-importanza u r-reputazzjoni tal-"Aguacate de Canarias" huma magħrufa sew fil-kultura gastronomika. L-"Aguacate de Canarias" jidher fir-riċetti ppubblikati fir-rivisti u anke fil-platti fuq il-menu tal-aktar ristoranti prestiġjużi. Il-kok famuż Albert Adriá (tliet stilel Michelin) irrefera għall-"Aguacate de Canarias" bħala avokado spettakolari waqt iż-żjara tiegħu fil-gżejjer għall-programm dwar kok vjaġġatur "El chef viajero", kif irrappurtat fil-gazzetta *La Vanguardia* tal-31 ta' Ottubru 2018. Barra minn hekk, fil-gwida turistika Spanjola *Guía Repsol* ta' Marzu 2020, il-kok Kanarjan Isidro Alvarez jipprovdi riċetti għal platti bl-avokado, inklużi dežerti, żviluppati bl-użu tal-"Aguacate de Canarias" fir-ristorant tiegħu fil-Gżejjer Kanarji. Ta' min jinnota r-referenzi magħmula mill-kok prestiġjuż Dabiz Muñoz (tliet stilel Michelin) għas-"super flavour" tal-"Aguacate de Canarias", il-kremożità u t-togħma ta' ġewż tiegħu, f'dikjarazzjonijiet magħmula u ppubblikati fil-gazzetta *Canarias Ahora* tat-2 ta' Mejju 2022. Artiklu ppubblikat fir-rivista *España Fascinante* fit-3 ta' Settembru 2023 jispjega għaliex l-"Aguacate de Canarias" huwa perfett għar-riċetti u jissuġġerixxi platti li l-ingredjent ewlieni tagħhom huwa l-avokado. Il-kotba tar-riċetti Kanarji spiss ikollhom platti li jinkludu l-avokado, minħabba li kif intqal qabel, l-avokado huwa parti mill-identità Kanarja. Hawn taħt hawn referenzi għal xi wħud minn dawn il-kotba tar-riċetti li jinkludu platti bl-"Aguacate de Canarias", bl-awtur, it-titlu, il-pubblikatur, is-sena tal-pubblikazzjoni u l-ISBN korrispondenti:

— TORRES, Manuel. Titolu: *El aguacate: 33 recetas de cocina* ("L-Avokado: *33 riċetta*"). Pubblikatur: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (Il-Bank tat-Tfaddil tal-Gżejjer Kanarji). Sena tal-pubblikazzjoni: 1986. ISBN 84-505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro: Titolu: *La cocina de Canarias, la evolución* ("L-evoluzzjoni tal-kċina Kanarja"). Pubblikatur: Roger Méndez Fotógrafo. L-ewwel edizzjoni ppubblikata fl-2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Dan il-ktieb irċieva l-premju Ktieb tat-Tisjir Gourmand għall-"Aqwa ktieb tat-tisjir reġjonali 2004".

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Titolu: *Canaritapas* ("Tapas Kanarji"). Pubblikatur: *Maillard innovación y comercialización* ("Innovazzjoni u Kummerċjalizzazzjoni Maillard"). ISBN 9788461409358. Sena tal-pubblikazzjoni: 2011. Dan il-ktieb kien iddikjarat bħala l-aħjar ktieb tat-tisjir fi Spanja u t-tieni l-aħjar ktieb tat-tisjir fid-dinja għar-ritratti tiegħu mill-ġurija tal-konkors tal-Ktieb tat-Tisjir Gourmand.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Titolu: *Receteando la cocina canaria, 100 recetas con sabor isleño*. ("Riċetti tal-kċina Kanarja. 100 riċetta bit-togħma tal-gżejjer.") Pubblikatur: Círculo Rojo SL. L-ewwel edizzjoni ppubblikata fl-2021, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* ("Togħmiet Kanarji"). Pubblikatur: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Sena tal-ewwel edizzjoni: 2021. ISBN: 978-84- 16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* ("Il-ktieb taz-zlazi *mojo* Kanarji"). Sena tal-pubblikazzjoni: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Waħda mill-aktar zlazi magħrufa tal-Gżejjer Kanarji - "el mojo" - għandha varjant tal-"Aguacate de Canarias".

Fl-"Aguacate de Canarias" ta' Mejju 2022, f'kollaborazzjoni mal-Gvern tal-Gżejjer Kanarji, il-kunsill ta' Tenerife nieda ktieb elettroniku intitolat *Recetas con aguacate de Canarias* ("Riċetti bl-avokado Kanarju") għall-platti gourmet żviluppati minn koki prestiġjużi mill-Kanarji. L-aktar ingredjent importanti f'kull wieħed mill-platti li jidhru f'din il-pubblikazzjoni huwa l-"Aguacate de Canarias". Fid-dawl ta' dak li ntqal hawn fuq, nistgħu nikkonkludu li l-"Aguacate de Canarias" igawdi minn fama indiskutibbli minħabba l-karatteristiċi mogħtija lilu mill-ambjent naturali u l-esperjenza pprovata fit-tkabbir tiegħu. Dan għamlu mhux biss parti mill-kċina tipika tal-Gżejjer Kanarji iżda wkoll prodott rikonoxxut u apprezzat minn koki prestiġjużi u speċjalisti gastronomiċi fil-Gżejjer Kanarji u lil hinn minnhom.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni

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