C/2024/7550

27.12.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/7550)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Aguacate de Canarias"

EU-nr.: PGI-ES-02936 — 8.5.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

"Aguacate de Canarias"

2. **Lidstaat**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De beschermde geografische aanduiding (BGA) "Aguacate de Canarias" heeft betrekking op avocado's (*Persea americana* Mill) die worden geteeld op de archipel van de Canarische Eilanden om na de voorbereiding en verpakking vers te worden gegeten.

De avocadovariëteiten die onder deze geografische aanduiding vallen zijn: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed en Carmen.

a) Fysieke kenmerken

De variëteit Hass is ovaal van vorm. De schil is ruw en donkergroen van kleur en kan paarse tinten aannemen wanneer zij rijp is. De schil komt gemakkelijk los van het vruchtvlees, dat geel is en een smeuïge textuur heeft. Het minimumgewicht is 123 gram en het maximumgewicht 400 gram.

De variëteit Fuerte is peervormig en heeft een gladde, fijne schil met een lichtgroene matte kleur, die donkerder wordt naarmate zij rijpt. De schil geeft mee als men er zachtjes op drukt wanneer de avocado gereed is voor consumptie. Het vruchtvlees is groengeel van kleur, met een gladde en smeuïge textuur. Het minimumgewicht is 170 gram en het maximumgewicht 500 gram.

De variëteit Orotava is bolvormig, met een zeer ruwe en harde paarskleurige schil die zwart wordt naarmate zij rijpt. Het vruchtvlees is groengeel van kleur en heeft een gladde textuur. Het minimumgewicht is 123 gram en het maximumgewicht 350 gram.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De variëteit Pinkerton heeft een langwerpige peervorm en een licht ruwe schil die groen van kleur is, zelfs wanneer zij rijp is. De schil komt gemakkelijk los van het bleekgroene vruchtvlees, dat een smeuïge textuur heeft. Het minimumgewicht is 170 gram en het maximumgewicht 500 gram.

De variëteit Reed is bolvormig, met een licht ruwe, dikke schil met een groene kleur die minder intens wordt naarmate zij rijpt. De schil komt gemakkelijk los van het vruchtvlees, dat bleekgroen van kleur is en een smeuïge textuur heeft. Het minimumgewicht is 170 gram en het maximumgewicht 600 gram.

De variëteit Carmen is ovaal van vorm met een ruwe schil die gemakkelijk loskomt van het vruchtvlees. Zij heeft een donkergroene kleur die paars kan worden tijdens het rijpen. Zij lijkt heel erg op de variëteit Hass. Het vruchtvlees is geel van kleur en heeft een smeuïge textuur. Het minimumgewicht is 123 gram en het maximumgewicht 400 gram.

b) Chemische kenmerken

De chemische kenmerken worden bepaald door het drogestofgehalte en het vetgehalte van het vruchtvlees op het moment van de oogst.

b.1) Het vruchtvlees van de avocado moet de volgende minimum- en maximumpercentages droge stof bevatten:

— minimaal 23 % en maximaal 35 % voor de variëteit Hass;

— minimaal 22 % en maximaal 35 % voor de andere variëteiten.

b.2) Het vruchtvlees van de avocado moet de volgende minimum- en maximumpercentages vetgehalte hebben:

— minimaal 11 % en maximaal 24 % voor de variëteit Hass;

— minimaal 10 % en maximaal 24 % voor de andere variëteiten.

c) Organoleptische kenmerken

Bij het aanraken en in de mond voelt het vruchtvlees rijk, glad en smeuïg aan, de kleur varieert van geel tot groengeel tot groen, afhankelijk van de desbetreffende variëteit. De smaak is licht grassig met uitgesproken nootachtige toetsen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

“Aguacate de Canarias” moet worden geteeld, geoogst en ingedeeld in het geografische gebied dat is vastgesteld door de beschermde geografische aanduiding.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Zowel het rijpingsproces als de verpakking van de avocado’s met de BGA “Aguacate de Canarias” mogen ook buiten het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket voor verpakte avocado’s moeten de naam en het specifieke logo voor de beschermde geografische aanduiding “Aguacate de Canarias”, alsook de informatie die algemeen vereist is volgens de toepasselijke wetgeving duidelijk zichtbaar zijn. Dat etiket moet, voordat het product in de handel wordt gebracht, op dusdanige wijze worden aangebracht dat hergebruik onmogelijk is.

Het logo ziet eruit als hieronder omschreven, met de bijbehorende Pantone-kleuren:

Kleuren:

groen (Pantone 349)

oranje (Pantone 2012)

groengeel (Pantone 396)



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied waar avocado's met de BGA "Aguacate de Canarias" worden geteeld is de archipel van de Canarische Eilanden, die ligt tussen 27° 37 ′ en 29° 25 ′ noorderbreedte en 13° 20 ′ en 18° 10 ′ westerlengte.

5. **Verband met het geografische gebied**

De beschermde geografische aanduiding "Aguacate de Canarias" is gebaseerd op de faam van de benaming, die te danken is aan de kenmerken die het klimaat van de archipel van de Canarische Eilanden en de teelt op bodems van vulkanische oorsprong eraan verlenen.

Het klimaat van de eilanden, die worden gekenmerkt door hun subtropisch karakter en de invloed van de passaatwinden, wordt gekenmerkt door gematigde en vrijwel constante temperaturen, zonder grote temperatuurschommelingen. Dit heeft een langzame rijping tot gevolg, omdat de vruchten lang aan de bomen blijven hangen. Daardoor kan een hoog vet- en drogestofgehalte worden bereikt, wat de avocado's hun kenmerkende organoleptische en fysisch-chemische eigenschappen geeft. Het drogestofgehalte en het vetgehalte zijn nauw met elkaar verbonden.

Verder zijn de vulkanische bodems van de Canarische Eilanden zeer waterdoorlatend, wat zorgt voor een uitstekende drainage en ideale omstandigheden voor het verbouwen van avocado's. De beschreven specifieke kenmerken hebben tevens geleid tot de ontwikkeling van specifieke variëteiten die kenmerkend zijn voor de Canarische Eilanden, zoals de variëteit "Orotava" die is verkregen in de botanische tuin Jardín de Aclimatación de La Orotava in de gemeente Puerto de la Cruz op het eiland Tenerife.

Vermeldenswaard is ook dat veel (maar niet alle) avocado's op de Canarische Eilanden worden geteeld aan de hand van de traditionele praktijk waarbij de boeren organisch strooisel (bestaande uit gewas- en oogstresten, dierlijke mest, compost en dennennaalden of "pinocha" van de Canarische den) op de bodem en rond de avocadoboom aanbrengen. Het strooisel dient als koolstofput. Deze teeltmethode versterkt het microbiële leven en vergroot de bodembiodiversiteit. Tegelijkertijd bevordert deze teeltmethode de milieuverantwoordelijkheid en het beheer van de lokale hulpbronnen.

Vanaf het einde van de jaren zestig werd een steeds groter gebied van de Canarische Eilanden gebruikt voor de teelt van avocado's, die werden uitgevoerd om te profiteren van het opkomende toerisme op Tenerife. Daarbij werden ze vervoerd in het laadruim van de vliegtuigen waarmee de toeristen weer naar huis vlogen. Het belang en de faam van de "Aguacate de Canarias" zijn zodanig dat de inlichtingenbladen over de avocado die het Spaanse ministerie van Landbouw in 1969 publiceerde uitsluitend betrekking hadden op avocado's van de Canarische Eilanden, met een beschrijving van de variëteiten en het belang van dit gewas dat destijds nagenoeg alleen op de Canarische Eilanden werd verbouwd.

Wat betreft de reputatie die dit product op dit ogenblik op lokaal niveau geniet op de archipel van de Canarische Eilanden en daarbuiten, zij opgemerkt dat de gemeente Mogán op Gran Canaria al jaren een mango- en avocadofestival houdt om het belang van deze gewassen op de Canarische Eilanden te vieren. Verder organiseert Tenerife een "Aguacate de Canarias"-beurs om het belang van dit product te vieren. Op deze populaire beurzen worden verschillende variëteiten in de schijnwerpers gezet met culinaire demonstraties en kookevenementen, aangezien de avocado deel uitmaakt van de identiteit van de Canarische Eilanden. De "Aguacate de Canarias" wordt niet alleen op lokale beurzen onder de aandacht gebracht, maar ook op landelijke beurzen als Fruit Attraction en internationale beurzen als Fruit Logistica in Berlijn. De beurs Madrid Fusión is een ander gastronomisch evenement waar de "Aguacate de Canarias" op het programma staat. Op de editie van januari 2020 van deze beurs bewees de eilandraad van Tenerife (de "Cabildo de Tenerife") eer aan alle chef-koks met een of meer Michelinsterren op Tenerife. Een van de gerechten die een van deze chef-koks als exponent van de Canarische keuken presenteerde was avocado met avocadohoning.

In de gastronomische cultuur is men zich terdege bewust van het belang en de reputatie van "Aguacate de Canarias". "Aguacate de Canarias" wordt gebruikt in recepten die verschijnen in tijdschriften en zelfs in gerechten die bij de meest prestigieuze restaurants op het menu staan. Op zijn rondreis langs de eilanden voor het kookprogramma "El chef viajero" noemde de beroemde chef-kok Albert Adriá (drie Michelinsterren) de "Aguacate de Canarias" een spectaculaire avocado, zoals blijkt uit een verslag in de krant *La Vanguardia* van 31 oktober 2018. In de Spaanse reisgids *Guía Repsol* van maart 2020 geeft de Canarische chef-kok Isidro Alvarez recepten voor gerechten met avocado, waaronder desserts, die zijn ontwikkeld met "Aguacate de Canarias" in zijn restaurant op de Canarische Eilanden. Vermeldenswaard in dit verband zijn de uitspraken van de prestigieuze chef-kok Dabiz Muñoz (drie Michelinsterren) in de krant *Canarias Ahora* van 2 mei 2022, waarin hij hoog opgeeft van de "supersmaak" van de "Aguacate de Canarias", de smeuïgheid en de notige smaak ervan. In een artikel in het tijdschrift *España Fascinante* van 3 september 2023 wordt uitgelegd waarom "Aguacate de Canarias" zich zo goed leent voor recepten en worden gerechten voorgesteld met avocado als hoofdingrediënt. In Canarische kookboeken komen vaak gerechten voor waarin avocado's een belangrijke plaats innemen, want zoals eerder vermeld vormt de avocado onderdeel van de Canarische identiteit. Hieronder volgen verwijzingen naar een aantal van deze kookboeken die gerechten met "Aguacate de Canarias" bevatten, met vermelding van de auteur, de titel, de uitgever, het jaar van uitgifte en het bijbehorende ISBN:

— TORRES, Manuel. Titel: *El aguacate: 33 recetas de cocina* ("Avocado: 33 recepten"). Uitgever: Caja Insular de Ahorros de Canarias. Jaar van uitgifte: 1986. ISBN 84-505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro. Titel: *La cocina de Canarias, la evolución* ("De ontwikkeling van de Canarische keuken"). Uitgever: Roger Méndez Fotógrafo. Eerste druk uitgegeven in 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Dit boek werd bekroond met de Gourmand Cook Book Award voor het beste regionale kookboek van 2004.

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Titel: *Canaritapas* ("Canarische tapas"). Uitgever: Maillard innovación y comercialización. ISBN 9788461409358. Jaar van uitgifte: 2011. Gourmand Cook Book riep dit boek uit tot het beste kookboek van Spanje en het op een na beste ter wereld.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Titel: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño* ("Canarische keuken. 100 recepten met de smaak van de eilanden"). Uitgever: Círculo Rojo SL. Eerste druk uitgegeven in 2021, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* ("Canarische smaken"). Uitgever: Publicaciones Turquesa, S.L. Jaar van de eerste druk: 2021. ISBN: 978-84- 16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* ("Het boek van de Canarische *mojo*-sauzen"). Jaar van uitgifte: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Van een van de bekendste sauzen van de Canarische Eilanden — "el mojo" — is ook een variant met "Aguacate de Canarias".

Tijdens de "Aguacate de Canarias"-beurs van mei 2022 bracht de eilandraad van Tenerife, in samenwerking met de regering van de Canarische Eilanden, een e-boek uit met de titel *Recetas con aguacate de Canarias* ("Recepten met Canarische avocado") waarin gastronomische gerechten van de hand van prestigieuze chef-koks van de Canarische Eilanden zijn opgenomen. Het hoofdingrediënt van alle gerechten in deze publicatie is "Aguacate de Canarias". Gezien het bovenstaande kunnen we concluderen dat de "Aguacate de Canarias" een onbetwiste faam geniet vanwege de kenmerken die de natuurlijke omgeving en de aantoonbare ervaring met de teelt ervan eraan verlenen. Daardoor zijn deze avocado's niet alleen uitgegroeid tot een vaste waarde in de Canarische keuken, maar ook tot een product dat wordt erkend en gewaardeerd door prestigieuze chef-koks en specialisten in gastronomie op de Canarische Eilanden en daarbuiten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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