**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2024/7550)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Aguacate de Canarias"**

**Nr UE: PGI-ES-02936 – 8.5.2023 r.**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Aguacate de Canarias"

2. **Państwo członkowskie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Aguacate de Canarias" obejmuje awokado (*Persea americana* Mill) uprawiane na Wyspach Kanaryjskich z przeznaczeniem do spożycia w stanie świeżym po przygotowaniu i zapakowaniu.

Odmiany awokado objęte tym oznaczeniem geograficznym to: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed i Carmen.

a) Właściwości fizyczne

Odmiana Hass ma kształt owalny. Skórka jest chropowata, ma barwę ciemnozieloną, a w przypadku dojrzałych owoców może przybierać odcienie fioletowe. Skórka łatwo oddziela się od miąższu, który jest żółty z kremową konsystencją. Minimalna masa wynosi 123 g, a maksymalna 400 g.

Odmiana Fuerte ma kształt gruszki i gładką, delikatną skórkę o jasnozielonej matowej barwie, ciemniejącą w miarę dojrzewania. Gdy awokado jest gotowe do spożycia, skórka oddziela się pod łagodnym naciskiem. Miąższ jest zielonkawożółty z gładką i kremową konsystencją. Minimalna masa wynosi 170 g, a maksymalna 500 g.

Odmiana Orotava ma kształt kulisty i bardzo chropowatą, twardą, fioletową skórkę, która w miarę dojrzewania czernieje. Miąższ jest zielonkawożółty z gładką konsystencją. Minimalna masa wynosi 123 g, a maksymalna 350 g.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Odmiana Pinkerton ma kształt wydłużonej gruszki i lekko chropowatą skórkę o barwie zielonej, nawet w przypadku owoców dojrzałych. Skórka bardzo łatwo oddziela się od jasnozielonego miąższu, który ma kremową konsystencję. Minimalna masa wynosi 170 g, a maksymalna 500 g.

Odmiana Reed jest kulista, ma lekko chropowatą, grubą skórkę o barwie zielonej, która traci intensywność w miarę dojrzewania. Skórka łatwo oddziela się od miąższu o jasnozielonej barwie i kremowej konsystencji. Minimalna masa wynosi 170 g, a maksymalna 600 g.

Odmiana Carmen ma kształt owalny i chropowatą skórkę, która łatwo oddziela się od miąższu. Ma barwę ciemnozieloną, w miarę dojrzewania przechodzącą w fioletową. Z wyglądu jest bardzo podobna do odmiany Hass. Miąższ jest żółty i ma kremową konsystencję. Minimalna masa wynosi 123 g, a maksymalna 400 g.

b) Właściwości chemiczne

Określa się je na podstawie zawartości suchej masy w miąższu i zawartości tłuszczu w momencie zbioru.

b.1) Miąższ awokado musi mieć następującą minimalną i maksymalną zawartość procentową suchej masy:

— nie mniej niż 23 % i nie więcej niż 35 % w przypadku odmiany Hass;

— nie mniej niż 22 % i nie więcej niż 35 % w przypadku pozostałych odmian.

b.2) Miąższ awokado musi mieć następującą minimalną i maksymalną zawartość tłuszczu:

— nie mniej niż 11 % i nie więcej niż 24 % w przypadku odmiany Hass;

— nie mniej niż 10 % i nie więcej niż 24 % w przypadku pozostałych odmian.

c) Właściwości organoleptyczne

Miąższ jest jędrny, gładki i kremowy w dotyku i na podniebieniu, o barwie od żółtej po zielonkawożółtą i zieloną, w zależności od odmiany. Smak jest lekko trawiasty z wyraźnymi nutami orzechowymi.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa, zbiór i klasyfikacja awokado, w odniesieniu do których stosuje się chronione oznaczenie geograficzne „Aguacate de Canarias", musi odbywać się na obszarze geograficznym objętym tym oznaczeniem.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Dojrzewanie i pakowanie awokado objętych ChOG „Aguacate de Canarias" może odbywać się poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach pakowanych awokado w dobrze widocznym miejscu muszą znajdować się nazwa i specjalne logo chronionego oznaczenia geograficznego „Aguacate de Canarias", a także informacje, które są ogólnie wymagane na mocy obowiązujących przepisów. Etykietę należy umieścić przed wprowadzeniem produktu do obrotu, w sposób uniemożliwiający jej ponowne użycie.

Logo jest zgodne z poniższym opisem i ma odpowiednie kolory Pantone:

kolory:

zielony (Pantone 349)

pomarańczowy (Pantone 2012)

zielonkawożółty (Pantone 396)




4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszarem geograficznym produkcji awokado objętych ChOG „Aguacate de Canarias" jest archipelag Wysp Kanaryjskich, położony pomiędzy 27°37′ a 29°25′ szerokości geograficznej północnej oraz pomiędzy 13°20′ a 18°10′ długości geograficznej zachodniej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Chronione oznaczenie geograficzne „Aguacate de Canarias" opiera się na renomie nazwy wynikającej z cech charakterystycznych, które są efektem klimatu Wysp Kanaryjskich oraz uprawy na glebach pochodzenia wulkanicznego.

Subtropikalny klimat wysp, podlegający oddziaływaniu pasatów, odznacza się umiarkowanymi i praktycznie stałymi temperaturami, bez większych wahań. Skutkuje to powolnym dojrzewaniem ze względu na długi czas, przez który owoce pozostają na drzewach. Pozwala to na uzyskanie wysokiej zawartości tłuszczu i suchej masy, co nadaje awokado jego charakterystyczne właściwości organoleptyczne i fizykochemiczne. Zawartość suchej masy i zawartość tłuszczu są ze sobą ściśle powiązane.

Ponadto gleby wulkaniczne Wysp Kanaryjskich, które cechują się wysoką przepuszczalnością, zapewniają doskonałe odwadnianie, a tym samym idealne warunki do uprawy awokado. Opisane szczególne cechy doprowadziły również do rozwoju specyficznych odmian typowych dla Wysp Kanaryjskich, takich jak odmiana „Orotava", uzyskana w ogrodzie botanicznym „Jardín de Aclimatación de La Orotava" w gminie Puerto de La Cruz na wyspie Teneryfa.

Warto również zauważyć, że wiele (choć nie wszystkie) awokado na Wyspach Kanaryjskich uprawia się zgodnie z tradycyjną praktyką polegającą na stosowaniu ściółki organicznej (złożonej z pozostałości pożniwnych, obornika, kompostu i igieł sosnowych, czyli „pinocha", z Wysp Kanaryjskich), którą rolnicy umieszczają w glebie i wokół drzewa awokado. Ściółka działa jako pochłaniacz dwutlenku węgla. Ta praktyka uprawy wzmacnia florę mikrobiologiczną i zwiększa różnorodność biologiczną gleby. Jednocześnie promuje odpowiedzialność za środowisko i lokalne zarządzanie zasobami.

Większy obszar Wysp Kanaryjskich objęty został uprawami awokado od końca lat 60. XX wieku – owoce te eksportowano, wykorzystując boom turystyczny na Teneryfie i możliwość transportu w ładowniach samolotów, którymi turyści powracali do domu. Znaczenie i renoma „Aguacate de Canarias" są tak duże, że w arkuszach informacyjnych dotyczących awokado, opublikowanych w 1969 r. przez hiszpańskie Ministerstwo Rolnictwa, uwzględniono tylko awokado z Wysp Kanaryjskich i opisano odmiany i znaczenie tych owoców, których uprawa ograniczała się wówczas niemal wyłącznie do tego archipelagu.

W odniesieniu do reputacji, jaką owoce te cieszą się obecnie na poziomie lokalnym na Wyspach Kanaryjskich i poza nimi, należy zauważyć, że gmina Mogán na Gran Canaria od lat organizuje festiwal mango i awokado, będący okazją do podkreślenia znaczenia tych upraw na Wyspach Kanaryjskich. Na Teneryfie organizuje się również targi „Aguacate de Canarias", dające wyraz znaczeniu tego produktu. Podczas tych popularnych targów poszczególne odmiany są przedmiotem pokazów kulinarnych i gotowania, ponieważ awokado jest częścią tożsamości Wysp Kanaryjskich. Poza lokalnymi targami poświęconymi konkretnie awokado produkty objęte oznaczeniem „Aguacate de Canarias" prezentuje się też na targach krajowych, takich jak Fruit Attraction, i targach międzynarodowych, takich jak Fruit Logistica w Berlinie. Targi Madrid Fusión to kolejne wydarzenie gastronomiczne, na którym są obecne awokado „Aguacate de Canarias". Podczas edycji tych targów w styczniu 2020 r. Rada Wyspy Teneryfa (*Cabildo de Tenerife*) wyraziła uznanie dla wszystkich wyróżnionych gwiazdkami Michelin szefów kuchni z Teneryfy. Jako przykład kuchni kanaryjskiej jeden z nich zaprezentował awokado z miodem z awokado.

Znaczenie i renoma „Aguacate de Canarias" są dobrze znane w kulturze gastronomicznej. Awokado „Aguacate de Canarias" pojawiają się w przepisach publikowanych w czasopismach, a nawet w daniach oferowanych w menu najbardziej prestiżowych restauracji. Uczestniczący w programie telewizyjnym „El chef viajero" („Podróżujący szef kuchni") słynny szef kuchni Albert Adriá (trzy gwiazdki Michelin) stwierdził, że „Aguacate de Canarias" to spektakularne awokado, o czym poinformował dziennik *La Vanguardia* w wydaniu z dnia 31 października 2018 r. Podobnie w hiszpańskim przewodniku turystycznym *Guía Repsol* wydanym w marcu 2020 r. kanaryjski szef kuchni Isidro Alvarez podaje przepisy na potrawy z awokado, w tym desery, przyrządzane w jego restauracji na Wyspach Kanaryjskich z wykorzystaniem „Aguacate de Canarias". Warto zauważyć, że w wypowiedziach opublikowanych w gazecie *Canarias Ahora* z dnia 2 maja 2022 r. wybitny szef kuchni Dabiz Muñoz (trzy gwiazdki Michelin) wspomniał o „doskonałym smaku" awokado „Aguacate de Canarias", ich kremowej konsystencji i orzechowym aromacie. W artykule opublikowanym w magazynie *España Fascinante* w dniu 3 września 2023 r. wyjaśniono, dlaczego awokado „Aguacate de Canarias" doskonale nadają się do przepisów kulinarnych, i zaproponowano potrawy, których głównym składnikiem jest ten owoc. W kanaryjskich książkach kucharskich często opisane są potrawy zawierające awokado, ponieważ, jak wspomniano wcześniej, awokado jest częścią kanaryjskiej tożsamości. Poniżej znajdują się odniesienia do niektórych z tych książek kucharskich z przepisami na potrawy zawierające „Aguacate de Canarias", z wyszczególnieniem autora, tytułu, wydawcy, roku publikacji i odpowiedniego numeru ISBN:

— TORRES, Manuel. Tytuł: *El aguacate: 33 recetas de cocina* („Awokado: 33 przepisy"). Wydawca: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (Bank Oszczędnościowy Wysp Kanaryjskich). Rok publikacji: 1986. ISBN 84- 505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro. Tytuł: *La cocina de Canarias, la evolución* („Rozwój kuchni kanaryjskiej"). Wydawca: Roger Méndez Fotógrafo. Wydanie pierwsze opublikowane w 2004 r., ISBN 978-84-609-2227-8. Książka ta otrzymała nagrodę Gourmand Cook Book Award w kategorii „Najlepsza regionalna książka kucharska 2004".

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Tytuł: *Canaritapas* („Kanaryjskie tapas"). Wydawca: *Maillard innovación y comercialización* („Innowacje i marketing Maillard"). ISBN 9788461409358. Rok publikacji: 2011. W konkursie Gourmand Cook Book uznano tę pozycję za najlepszą książkę kucharską w Hiszpanii i drugą najlepszą książkę kucharską na świecie.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Tytuł: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. („Kuchnia kanaryjska. 100 przepisów o smaku wysp"). Wydawca: Círculo Rojo SL. Wydanie pierwsze opublikowane w 2021 r., ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* („Kanaryjskie smaki"). Wydawca: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Rok pierwszego wydania: 2021. ISBN: 978-84- 16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* („Księga kanaryjskich sosów *mojo*"). Rok publikacji: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Jeden z najbardziej znanych sosów z Wysp Kanaryjskich, „el mojo", znany jest też w wersji z awokado „Aguacate de Canarias".

Podczas targów „Aguacate de Canarias” w maju 2022 r. Rada Wyspy Teneryfa, we współpracy z rządem Wysp Kanaryjskich, udostępniła cyfrową wersję książki kucharskiej pt. *Recetas con aguacate de Canarias* („Przepisy z awokado z Wysp Kanaryjskich”) z przepisami na wykwintne dania przygotowanymi przez wybitnych szefów kuchni z Wysp Kanaryjskich. Głównym składnikiem każdej z potraw prezentowanych w publikacji jest awokado „Aguacate de Canarias”. W związku z powyższym można stwierdzić, że awokado „Aguacate de Canarias” cieszą się niekwestionowaną renomą ze względu na cechy, które zapewnia im środowisko naturalne i udokumentowane doświadczenie w uprawie. Dzięki temu nie tylko stały się one częścią typowej kuchni Wysp Kanaryjskich, lecz są również uznawane i cenione przez czołowych szefów kuchni i specjalistów gastronomicznych na Wyspach Kanaryjskich i poza nimi.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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