Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/7550)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Aguacate de Canarias»

N.º UE: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Aguacate de Canarias»

2. **Estado-Membro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A indicação geográfica protegida (IGP) «Aguacate de Canarias» abrange os abacates (*Persea americana* Mill) cultivados no arquipélago das ilhas Canárias para serem consumidos frescos após preparação e acondicionamento.

As variedades de abacates abrangidas por esta indicação geográfica são: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed e Carmen.

a) Características físicas

A variedade Hass tem forma oval. A pele é rugosa, de cor verde-escura, que pode tomar tonalidades púrpura quando o fruto está maduro. A pele separa-se facilmente da polpa, que tem cor amarela e textura cremosa. O peso varia entre 123 gramas e 400 gramas.

A variedade Fuerte tem forma de pera e uma pele fina e macia, de cor verde-claro mate, que escurece à medida que o fruto vai amadurecendo. A pele cede facilmente à pressão quando o abacate está bom para comer. A polpa é amarela-esverdeada, de textura lisa e cremosa. O peso varia entre 170 gramas e 500 gramas.

A variedade Orotava é esférica, com uma pele púrpura dura muito rugosa que vai ficando preta à medida que o fruto amadurece. A polpa é amarela-esverdeada, de textura lisa. O peso varia entre 123 gramas e 350 gramas.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A variedade Pinkerton tem uma forma alongada de pera, pele ligeiramente rugosa, de cor verde, mesmo quando o fruto está maduro. A pele separa-se muito facilmente da polpa, que tem cor verde-pálido e textura cremosa. O peso varia entre 170 gramas e 500 gramas.

A variedade Reed é esférica, com pele ligeiramente rugosa e espessa, de cor verde, que perde a intensidade à medida que o fruto amadurece. A pele separa-se facilmente da polpa, que tem cor verde-pálido e textura cremosa. O peso varia entre 170 gramas e 600 gramas.

A variedade Carmen é oval, com uma pele rugosa que se separa facilmente da polpa. Tem uma cor verde-escura que pode passar a púrpura à medida que o fruto amadurece. Tem um aspeto muito semelhante ao da variedade Hass. A polpa é amarela e a textura cremosa. O peso varia entre 123 gramas e 400 gramas.

b) Características químicas

São determinadas pelo teor de matéria seca da polpa e pelo seu teor de gordura no momento da colheita.

b.1) A polpa do abacate tem as seguintes percentagens mínimas e máximas de matéria seca:

— no mínimo 23 % e no máximo 35 %, para a variedade Hass,

— no mínimo 22 % e no máximo 35 %, para as outras variedades.

b.2) A polpa do abacate tem as seguintes percentagens mínimas e máximas de gordura:

— no mínimo 11 % e no máximo 24 %, para a variedade Hass,

— no mínimo 10 % e no máximo 24 %, para as outras variedades.

c) Características organoléticas

Polpa untuosa, lisa e cremosa ao toque e palato, de cor variável entre o amarelo, o amarelo-esverdeado e o verde, consoante a variedade. O sabor é ligeiramente herbáceo, com notas pronunciadas de frutos secos.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O «Aguacate de Canarias» deve ser cultivado, colhido e classificado na área geográfica delimitada pela indicação geográfica protegida.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A maturação e a embalagem dos abacates protegidos pela IGP «Aguacate de Canarias» podem realizar-se fora da área geográfica delimitada.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A rotulagem dos abacates embalados deve ostentar de forma bem visível o nome e o logótipo específico da indicação geográfica protegida «Aguacate de Canarias», bem como as informações geralmente exigidas pela legislação aplicável. Este rótulo deve ser aposto antes da colocação do produto em circulação, de modo a impossibilitar a sua reutilização.

O logótipo é o seguinte, com as cores Pantone correspondentes:

Cores:

verde (Pantone 349)

laranja (Pantone 2012)

amarelo-esverdeado (Pantone 396)



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção dos abacates abrangidos pela IGP «Aguacate de Canarias» é o arquipélago das ilhas Canárias, situado a uma latitude compreendida entre 27° 37 ′ e 29° 25 ′ N e uma longitude entre 13° 20 ′ e 18° 10 ′ W.

5. **Relação com a área geográfica**

A indicação geográfica protegida «Aguacate de Canarias» baseia-se na reputação da denominação, associada às características que lhe são conferidas pelo clima do arquipélago das Canárias e pelo cultivo em solos de origem vulcânica.

O clima subtropical das ilhas, influenciado pelos ventos alísios, é marcado por temperaturas moderadas e praticamente constantes, sem grandes oscilações térmicas. Estas condições favorecem uma maturação lenta dos frutos, devido ao longo período de permanência nas árvores. Como resultado, obtém-se um elevado teor de gordura e matéria seca, que confere aos abacates características organoléticas e físico-químicas distintivas. O teor de matéria seca e o teor de gordura estão intimamente ligados.

Além disso, os solos vulcânicos das ilhas Canárias, altamente permeáveis, proporcionam uma excelente drenagem, criando condições ideais para o cultivo do abacate. Estas condições específicas permitiram também o desenvolvimento de variedades específicas típicas das ilhas Canárias, como a variedade «Orotava», obtida no jardim botânico «Jardín de Aclimatación de La Orotava», situado no município de Puerto de La Cruz, na ilha de Tenerife.

É ainda relevante mencionar que muitos abacates (embora não todos) nas ilhas Canárias são cultivados utilizando uma prática tradicional que consiste na aplicação de uma cobertura morta (composta por resíduos de culturas, estrume, composto e agulhas de pinheiro ou «pinocha» das Canárias) no solo e em torno do abacateiro. A cobertura morta funciona como um sumidouro de carbono. Esta prática de cultivo reforça a vida microbiana e aumenta a biodiversidade dos solos. Simultaneamente, promove a responsabilidade ambiental e a gestão local dos recursos.

A partir do final da década de 1960, a área dedicada ao cultivo de abacates nas Canárias expandiu-se significativamente. Este crescimento foi impulsionado pela exportação associada à explosão do turismo em Tenerife, aproveitando os porões dos aviões que transportavam turistas de regresso a casa. A importância e a notoriedade do «Aguacate de Canarias» são tais que as fichas informativas sobre o abacate que o Ministério da Agricultura espanhol publicou em 1969 apenas mencionavam os abacates das Canárias, descrevendo as suas variedades e a sua importância, numa época em que este cultivo era quase exclusivo do arquipélago.

No que diz respeito à reputação local de que este produto goza atualmente, no arquipélago das Canárias e não só, o município de Mogán, na Gran Canaria, realiza há anos um festival da manga e do abacate, que celebra a importância deste produto nas Canárias. Tenerife acolhe também uma feira do «Aguacate de Canarias» para celebrar a importância deste produto. Estas feiras populares exibem as diferentes variedades com demonstrações culinárias e degustações, uma vez que o abacate faz parte da identidade das ilhas Canárias. Além das feiras locais dedicadas especificamente ao abacate, o «Aguacate de Canarias» é igualmente exibido em feiras nacionais, como a *Fruit Attraction*, e internacionais, como a *Fruit Logistica* em Berlim. A feira *Fusión*, em Madrid, é outro evento gastronómico no qual o «Aguacate de Canarias» marca presença. Na edição de janeiro de 2020 desta feira, o conselho insular de Tenerife (*Cabildo de Tenerife*) prestou homenagem a todos os *chefs* da ilha de Tenerife titulares de estrelas Michelin. Um dos pratos apresentados por um destes *chefs* como expoente da gastronomia das Canárias foi o abacate com mel de abacate.

A importância e a reputação do «Aguacate de Canarias» são bem conhecidas na cultura gastronómica. O «Aguacate de Canarias» figura em receitas publicadas em revistas e até em pratos no menu dos restaurantes mais prestigiosos. O famoso *chef* Albert Adriá (com três estrelas Michelin) referiu o «Aguacate de Canarias» como espetacular na sua visita às ilhas no âmbito do programa «El chef viajero», tal como relatado no jornal *La Vanguardia* de 31 de outubro de 2018. Do mesmo modo, na edição de março de 2020 do guia turístico espanhol *Guía Repsol*, o *chef* canariense Isidro Alvarez apresenta receitas para pratos com abacate, incluindo sobremesas, desenvolvidos com o «Aguacate de Canarias» no seu restaurante nas ilhas Canárias. Importa mencionar as referências feitas pelo prestigioso *chef* Dabiz Muñoz (três estrelas Michelin) ao «super sabor» do «Aguacate de Canarias», à sua cremosidade e sabor a frutos secos, em declarações proferidas e publicadas no jornal *Canarias Ahora* de 2 de maio de 2022. Um artigo publicado na revista *España Fascinante*, em 3 de setembro de 2023, explica por que razão o «Aguacate de Canarias» é perfeito para receitas e sugere pratos cujo ingrediente principal é o abacate. Os livros de receitas das Canárias contêm frequentemente pratos com abacate, uma vez que, tal como referido anteriormente, o abacate faz parte da identidade das ilhas. Seguem-se referências a alguns destes livros de receitas que incluem pratos com «Aguacate de Canarias», com o autor, o título, o editor, o ano de publicação e o ISBN correspondente:

— TORRES, Manuel. Título: *El aguacate: 33 recetas de cocina* («Abacate: 33 receitas»). Editor: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (Caixa Insular de Aforro das Canárias). Ano de publicação: 1986. ISBN 84- 505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro: Título: *La cocina de Canarias, la evolución* («A evolução da gastronomia das Canárias»). Editor: Roger Méndez Fotógrafo. Primeira edição publicada em 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Este livro recebeu o prémio *Gourmand Cook Book* pelo «Best regional cookbook 2004» (Melhor livro de receitas da região em 2004).

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Título: *Canaritapas* («Tapas das Canárias»). Editor: *Maillard innovación y comercialización* («Maillard inovação e comercialização»). ISBN 9788461409358. Ano de publicação: 2011. A *Gourmand Cook Book* afirmou que este é o melhor livro de culinária de Espanha e o segundo melhor livro de culinária do mundo.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Título: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. («Gastronomia canária. 100 receitas com o sabor das ilhas.») Editor: Círculo Rojo SL. Primeira edição publicada em 2021, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* («Sabores das Canárias»). Editor: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Ano da primeira edição: 2021. ISBN: 978-84- 16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* («O livro dos molhos das Canárias»). Ano de publicação: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Um dos molhos mais conhecidos das ilhas Canárias– «el mojo» – tem uma variante confecionada com o «Aguacate de Canarias».

Na feira «Aguacate de Canarias» de maio de 2022, em colaboração com o Governo das Ilhas Canárias, o conselho de Tenerife lançou um livro eletrónico intitulado *Recetas con aguacate de Canarias* («Receitas com abacate das Canárias») para pratos *gourmet* criados por *chefs* prestigiosos das Canárias. O ingrediente em destaque em cada um dos pratos que figuram nessa publicação é o «Aguacate de Canarias». Tendo em conta o que precede, podemos concluir que o «Aguacate de Canarias» goza de uma notoriedade incontestável devido às características que lhe são conferidas pelo meio natural e à experiência comprovada no seu cultivo. Estas condições não só fazem do produto uma parte da gastronomia típica das ilhas Canárias, como também lhe granjearam o reconhecimento e valorização por parte de *chefs* e especialistas gastronómicos de prestígio, dentro e fora das ilhas Canárias.

Referência à publicação do caderno de especificações

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