C/2024/7550

27.12.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/7550)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1])podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aguacate de Canarias“

EÚ č.: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Aguacate de Canarias“

2. **Členský štát**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie (CHZO) „Aguacate de Canarias“ sa vzťahuje na plody avokáda (*Persea americana* Mill.) pestované na súostroví Kanárske ostrovy a sú určené na konzumáciu v čerstvom stave, po úprave a zabalení.

Odrody avokáda, na ktoré sa vzťahuje toto zemepisné označenie, sú: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed a Carmen.

a) Fyzické vlastnosti

Odroda Hass má oválny tvar. Šupka je drsná, má tmavozelenú farbu a po dozretí môže nadobudnúť fialové odtiene. Šupka sa ľahko oddeľuje od dužiny, ktorá je žltá a má krémovú textúru. Minimálna hmotnosť je 123 gramov a maximálna hmotnosť 400 gramov.

Odroda Fuerte má hruškovitý tvar a hladkú, jemnú šupku matnej svetlozelenej farby, ktorá pri dozrievaní tmavne. Keď je avokádo zrelé na konzumáciu, šupka je poddajná jemnému tlaku. Dužina je zelenožltá a má hladkú a krémovú textúru. Minimálna hmotnosť je 170 gramov a maximálna hmotnosť 500 gramov.

Odroda Orotava má guľatý tvar a veľmi drsnú, tvrdú fialovú šupku, ktorá pri dozrievaní prechádza do čiernej. Dužina je zelenožltá a má hladkú textúru. Minimálna hmotnosť je 123 gramov a maximálna hmotnosť 350 gramov.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Odroda Pinkerton má pretiahnutý hruškovitý tvar a mierne drsnú šupku, ktorá má zelenú farbu, aj keď je plod zrelý. Šupka sa veľmi ľahko oddeľuje od svetlozelenej dužiny, ktorá má krémovú textúru. Minimálna hmotnosť je 170 gramov a maximálna hmotnosť 500 gramov.

Odroda Reed má guľatý tvar a mierne drsnú, hrubú šupku zelenej farby, ktorá pri dozrievaní stráca na intenzite. Šupka sa ľahko oddeľuje od dužiny, ktorá je svetlozelená a má krémovú textúru. Minimálna hmotnosť je 170 gramov a maximálna hmotnosť 600 gramov.

Odroda Carmen má oválny tvar a drsnú šupku, ktorá sa ľahko oddeľuje od dužiny. Má tmavozelenú farbu, ktorá môže pri dozrievaní prechádzať do fialovej. Vyzerá veľmi podobne ako odroda Hass. Dužina je žltá a má krémovú textúru. Minimálna hmotnosť je 123 gramov a maximálna hmotnosť 400 gramov.

b) Chemické vlastnosti:

Určujú sa podľa obsahu sušiny v dužine a obsahu tuku v čase zberu.

b.1. Dužina avokáda musí mať tieto minimálne a maximálne percentuálne podiely sušiny:

— minimálne 23 % a maximálne 35 % v prípade odrody Hass,

— minimálne 22 % a maximálne 35 % v prípade ostatných odrôd.

b.2. Dužina avokáda musí mať tieto minimálne a maximálne percentuálne podiely obsahu tuku:

— minimálne 11 % a maximálne 24 % v prípade odrody Hass,

— minimálne 10 % a maximálne 24 % v prípade ostatných odrôd.

c) Organoleptické vlastnosti

Dužina je výdatná, hladká a krémová na dotyk aj na podnebí a v závislosti od odrody má farbu od žltej cez zelenožltú po zelenú. Chuť je mierne trávová s výraznými orechovými tónmi.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Avokáda „Aguacate de Canarias“ sa musia pestovať, zbierať a triediť v zemepisnej oblasti vymedzenej chráneným zemepisným označením.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Dozrievanie a balenie avokád s CHZO „Aguacate de Canarias“ môže prebiehať mimo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na označení balených avokád musí byť viditeľne uvedený názov a osobitné logo chráneného zemepisného označenia „Aguacate de Canarias“, ako aj informácie, ktoré sa všeobecne vyžadujú podľa platných právnych predpisov. Táto etiketa sa musí na výrobok pripojiť pred jeho uvedením do obehu, a to takým spôsobom, aby sa nedala opätovne použiť.

Logo má podobu opísanú ďalej, s príslušnými farbami podľa systému Pantone:

Farby:

zelená (Pantone 349)

oranžová (Pantone 2012)

zelenožltá (Pantone 396)



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnou oblasťou produkcie avokád s CHZO „Aguacate de Canarias“ je súostrovie Kanárske ostrovy, ktoré sa nachádza v rozmedzí 27° 37′ až 29° 25′ severnej zemepisnej šírky a 13° 20′ až 18° 10′ západnej zemepisnej dĺžky.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Základom chráneného zemepisného označenia „Aguacate de Canarias“ je povesť tohto názvu vyplývajúca z vlastností, za ktoré avokáda vďačia podnebiu na súostroví Kanárske ostrovy a tomu, že sa pestujú na pôdach sopečného pôvodu.

Pre ostrovy je typické podnebie subtropického charakteru ovplyvňované pasátmi, ktoré sa vyznačuje miernymi a prakticky stálymi teplotami bez veľkých teplotných výkyvov. Vďaka tomu môžu plody dozrievať pomaly, pretože zostávajú dlho na strome. Môžu tak dosiahnuť vysoký obsah tuku a sušiny, čo týmto avokádam prepožičiava ich charakteristické organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti. Obsah sušiny a obsah tuku sú úzko prepojené.

Okrem toho vysoko priepustné sopečné pôdy na Kanárskych ostrovoch poskytujú vynikajúcu drenáž, a teda ideálne podmienky na pestovanie avokád. Opísané osobitné vlastnosti viedli aj k vzniku špecifických odrôd typických pre Kanárske ostrovy, ako je napríklad odroda „Orotava“ vyšľachtená v botanickej záhrade „Jardín de Aclimatación de La Orotava“ v obci Puerto de La Cruz na ostrove Tenerife.

Ďalšou zaujímavosťou je, že mnohé (aj keď nie všetky) avokáda sa na Kanárskych ostrovoch pestujú tradičným spôsobom: poľnohospodári pridávajú do pôdy a prisýpajú okolo stromov organickú nástielku (z pozberových zvyškov, hnoja, kompostu a borovicového ihličia nazývaného „*pinocha*“ z borovíc rastúcich na Kanárskych ostrovoch). Táto nástielka slúži ako zásobáreň uhlíka. Pri tomto spôsobe pestovania sa posilňuje mikrobiálny život a zvyšuje sa biodiverzita v pôde. Zároveň sa tak podporuje environmentálna zodpovednosť a hospodárenie s miestnymi zdrojmi.

Koncom 60. rokov 20. storočia sa začali v rozsiahlych oblastiach Kanárskych ostrovov pestovať avokáda, pričom pri ich vývoze sa ťažilo z rozmachu cestovného ruchu na ostrove Tenerife – avokáda sa prevážali v nákladnom priestore lietadiel, ktorými sa turisti vracali domov. O veľkom význame a povesti avokád „Aguacate de Canarias“ svedčí skutočnosť, že v informačných hárkoch k avokádam, ktoré španielske ministerstvo poľnohospodárstva vydalo v roku 1969, sa uvádzali len avokáda z Kanárskych ostrovov a opisovali sa v nich odrody a význam tejto plodiny, ktorá sa v tom čase pestovala takmer výlučne na Kanárskych ostrovoch.

Pokiaľ ide o povesť, ktorej sa tento produkt v súčasnosti teší na miestnej úrovni na súostroví Kanárske ostrovy a mimo neho, za zmienku stojí festival manga a avokáda, ktorý už roky organizuje obec Mogán na ostrove Gran Canaria na oslavu významu týchto plodín na Kanárskych ostrovoch. Jarmok venovaný avokádam „Aguacate de Canarias“ vyzdvihujúci význam tohto produktu sa zvykne konať aj na ostrove Tenerife. Na týchto obľúbených jarmokoch sa prezentujú rôzne odrody formou ukážok kulinárskeho umenia a predvádzaním prípravy receptov, pretože avokádo je súčasťou identity Kanárskych ostrovov. Okrem miestnych jarmokov venovaných špeciálne avokádu sa avokáda „Aguacate de Canarias“ prezentujú aj na celoštátnych veľtrhoch, ako je podujatie Fruit Attraction, a na medzinárodných veľtrhoch, napríklad na veľtrhu Fruit Logistica v Berlíne. Ako ďalšie gastronomické podujatie, na ktorom sa prezentujú avokáda „Aguacate de Canarias“, možno uviesť veľtrh Madrid Fusión. Počas januárového ročníka 2020 tohto veľtrhu vzdala ostrovná správa ostrova Tenerife (*Cabildo de Tenerife*) hold všetkým tenerifským šéfkuchárom, ktorí získali michelinskú hviezdu. Medzi pokrmami, ktoré predstavil jeden z týchto šéfkuchárov ako ukážku kanárskej kuchyne, bolo avokádo s avokádovým medom.

Význam a povesť avokád „Aguacate de Canarias“ sú v gastronomickej kultúre dobre známe. Avokáda „Aguacate de Canarias“ možno nájsť v receptoch uverejňovaných v časopisoch, a dokonca aj v jedlách, ktoré v jedálnom lístku ponúkajú najprestížnejšie reštaurácie. Slávny šéfkuchár Albert Adriá (tri michelinské hviezdy) počas svojho turné po ostrovoch, ktoré absolvoval v rámci programu „*El chef viajero*“ (Šéfkuchár na cestách), označil „Aguacate de Canarias“ za úžasné avokáda, ako o tom 31. októbra 2018 informovali noviny *La Vanguardia*. Podobne v španielskom turistickom sprievodcovi *Guía Repsol* z marca 2020 kanársky šéfkuchár Isidro Alvarez uvádza recepty na jedlá s avokádom vrátane dezertov, ktoré vymýšľa vo svojej reštaurácii na Kanárskych ostrovoch práve s použitím avokád „Aguacate de Canarias“. Za zmienku stoja vyjadrenia prestížneho šéfkuchára Dabiza Muñoza (tri michelinské hviezdy) o „super chuti“, krémovosti a orechovej aróme avokád „Aguacate de Canarias“, ktoré boli uverejnené 2. mája 2022 v novinách *Canarias Ahora*. V článku z 3. septembra 2023 uverejnenom v časopise *España Fascinante* sa vysvetľuje, prečo sú avokáda „Aguacate de Canarias“ ideálne do receptov, a uvádzajú sa príklady jedál, v ktorých je hlavnou ingredienciou avokádo. V knihách kanárskych receptov sa často objavujú jedlá s avokádom, pretože, ako už bolo uvedené, avokádo je súčasťou kanárskej identity. Ďalej sú uvedené odkazy (vrátane autora, názvu, vydavateľstva, roku vydania a príslušného ISBN) na niektoré z týchto receptárov obsahujúcich pokrmy, na ktorých prípravu sa používajú avokáda „Aguacate de Canarias“:

— TORRES, Manuel. Názov: *El aguacate: 33 recetas de cocina* („Avokádo: 33 receptov“). Vydavateľstvo: *Caja Insular de Ahorros de Canarias* (Kanárska sporiteľňa). Rok vydania: 1986. ISBN 84- 505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro: Názov: *La cocina de Canarias, la evolución* („Vývoj kanárskej kuchyne“). Vydavateľstvo: Roger Méndez Fotógrafo. Prvé vydanie vyšlo v roku 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Táto kniha získala cenu Gourmand Cook Book ako „najlepšia regionálna kuchárska kniha roku 2004“.

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Názov: *Canaritapas* („Kanárske tapas“). Vydavateľstvo: *Maillard innovación y comercialización* (Maillardova inovačná a obchodná spoločnosť). ISBN 9788461409358. Rok vydania: 2011. Organizácia Gourmand Cook Book označila túto knihu za najlepšiu kuchársku knihu v Španielsku a druhú najlepšiu kuchársku knihu na svete.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Názov: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. („Kanárska kuchyňa. 100 receptov s príchuťou ostrovov“) Vydavateľstvo: Círculo Rojo SL. Prvé vydanie vyšlo v roku 2021, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* („Kanárske chute“). Vydavateľstvo: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Rok prvého vydania: 2021. ISBN: 978-84- 16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* („Kniha kanárskych omáčok *mojo*“). Rok vydania: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Jedna z najznámejších omáčok Kanárskych ostrovov – „*el mojo*“ – má variant s avokádami „Aguacate de Canarias“.

Na májovom podujatí „Aguacate de Canarias“ v roku 2022 správa ostrova Tenerife v spolupráci s vládou Kanárskych ostrovov vydala elektronickú knihu s názvom *Recetas con aguacate de Canarias* („Recepty s kanárskym avokádom“) obsahujúcu gurmánske jedlá, ktoré vymysleli prestížni kanárski šéfkuchári. Hviezdnou ingredienciou všetkých pokrmov v tejto publikácii sú avokáda „Aguacate de Canarias“. Vzhľadom na uvedené skutočnosti možno konštatovať, že avokáda „Aguacate de Canarias“ sa tešia nespornému renomé vďaka vlastnostiam, ktoré im prepožičiava prírodné prostredie, a dlhodobým skúsenostiam s ich pestovaním. Práve preto sa stali nielen súčasťou typickej kanárskej kuchyne, ale aj produktom, ktorý uznávajú a oceňujú prestížni šéfkuchári a gastronomickí odborníci na Kanárskych ostrovoch aj mimo nich.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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