C/2024/7550

27.12.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/7550)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Aguacate de Canarias“

EU št.: PGI-ES-02936 – 8. maj 2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Aguacate de Canarias“

2. **Država članica**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena geografska označba (ZGO) „Aguacate de Canarias“ se uporablja za avokado (*Persea americana* Mill.), ki se goji na Kanarskem otočju in se po pripravi in pakiranju uživa svež.

Sorte avokada s to geografsko označbo so: hass, fuerte, orotava, pinkerton, reed in carmen.

(a) Fizikalne značilnosti

Sorta hass je ovalna. Njena hrapava koža temno zelene barve lahko ob zrelosti dobi vijolične odtenke. Koža se zlahka loči od mesa, ki je rumene barve s kremasto teksturo. Najmanjša teža je 123 gramov, največja pa 400 gramov.

Sorta fuerte je hruškaste oblike in ima gladko, fino kožo svetlo zelene matirane barve, ki z zorenjem potemni. Ko je avokado pripravljen za uživanje, se koža ob nežnem pritisku vdolbi. Meso je zelenkasto rumene barve z gladko in kremasto teksturo. Najmanjša teža je 170 gramov, največja pa 500 gramov.

Sorta orotava je okrogla z zelo grobo trdo vijolično kožo, ki z zorenjem postane črna. Meso je zelenkasto rumene barve z gladko teksturo. Najmanjša teža je 123 gramov, največja pa 350 gramov.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sorta pinkerton je podolgovate, hruškaste oblike z rahlo hrapavo kožo, ki je zelene barve tudi, ko je zrela. Koža se zelo enostavno loči od bledo zelenega mesa, ki ima kremasto teksturo. Najmanjša teža je 170 gramov, največja pa 500 gramov.

Sorta reed je okrogla z rahlo hrapavo, debelo kožo, ki je zelene barve in ki z zorenjem izgubi svojo intenzivnost. Koža se zlahka loči od mesa, ki je bledo zelene barve in ima kremasto teksturo. Najmanjša teža je 170 gramov, največja pa 600 gramov.

Sorta carmen je ovalna z grobo kožo, ki se zlahka loči od mesa. Ima temno zeleno barvo, ki se lahko med zorenjem spremeni v vijoličasto. Zelo je podobna sorti hass. Meso je rumeno in ima kremasto teksturo. Najmanjša teža je 123 gramov, največja pa 400 gramov.

(b) Kemijske značilnosti

Določata jih vsebnost suhe snovi v mesu in vsebnost maščobe v mesu ob obiranju.

(b.1) Meso avokada mora imeti naslednje najmanjše in največje deleže suhe snovi:

— najmanj 23 % in največ 35 % za sorto hass,

— najmanj 22 % in največ 35 % za druge sorte.

(b.2) Meso avokada mora imeti naslednje najmanjše in največje deleže maščob:

— najmanj 11 % in največ 24 % za sorto hass,

— najmanj 10 % in največ 24 % za druge sorte.

(c) Organoleptične značilnosti

Meso, ki je bogato, gladko in kremasto na otip in v ustih, barva pa sega od rumene do zelene ali zelenkasto rumene, odvisno od zadevne sorte. Okus je rahlo travnat z izrazitimi notami po oreških.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Gojenje, obiranje in razvrščanje avokada „Aguacate de Canarias“ morajo potekati na geografskem območju, opredeljenem z zaščiteno geografsko označbo.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zorenje in pakiranje avokada z ZGO „Aguacate de Canarias“ lahko potekata tudi zunaj opredeljenega geografskega območja.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pri označevanju pakiranih avokadov je treba na vidnem mestu navesti ime in poseben logotip zaščitene geografske označbe „Aguacate de Canarias“ ter informacije, ki se običajno zahtevajo v skladu z veljavno zakonodajo. Etiketa mora biti pred dajanjem proizvoda v promet nameščena tako, da je ni mogoče ponovno uporabiti.

Logotip ima, kot je opisano v nadaljevanju, ustrezne barve Pantone

barve:

zelena (Pantone 349)

oranžna (Pantone 2012)

zelenkasto-rumena (Pantone 396)



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje proizvodnje avokada z ZGO „Aguacate de Canarias“ je arhipelag Kanarski otoki, ki leži med 27° 37′ in 29° 25′ severne zemljepisne širine ter med 13° 20′ in 18° 10′ zahodne zemljepisne širine.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Zaščitena geografska označba avokada „Aguacate de Canarias“ temelji na slovesu imena zaradi značilnosti, ki mu jih daje podnebje arhipelaga Kanarski otoki, in da se goji na tleh ognjeniškega izvora.

Za subtropsko podnebje otokov, na katero vplivajo pasatni vetrovi, so značilne zmerne in praktično stalne temperature brez velikih temperaturnih nihanj. Zato sadje zori počasi, ker dolgo ostaja na drevesih. To omogoča, da se doseže velika vsebnost maščob in suhe snovi, kar daje avokadom posebne organoleptične in fizikalno-kemijske značilnosti. Vsebnosti suhe snovi in maščob sta med seboj tesno povezani.

Zelo prepustna ognjeniška tla Kanarskih otokov so dobro odcedna, zato zagotavljajo idealne razmere za gojenje avokadov. Zaradi opisanih posebnih značilnosti so se razvile tudi posebne sorte, značilne za Kanarske otoke, kot je sorta orotava, pridobljena v botaničnem vrtu Jardín de Aclimatación de La Orotava v občini Puerto de La Cruz na otoku Tenerife.

Zanimivo je tudi, da se številni (čeprav ne vsi) avokadi na Kanarskih otokih gojijo s tradicionalno prakso uporabe ekološkega oblazinjenja (sestavljenega iz ostankov posevkov, gnoja, komposta in borovih iglic (*pinocha*) s Kanarskih otokov), ki ga kmetje namestijo v tla in okoli drevesa avokada. Oblazinjenje deluje kot ponor ogljika. Ta praksa gojenja krepi življenje mikroorganizmov in povečuje biotsko raznovrstnost tal. Hkrati spodbuja okoljsko odgovornost in lokalno upravljanje virov.

Od konca 60. let 20. stoletja so na širšem območju Kanarskih otokov začeli gojiti avokado, ki so ga izvažali, da bi izkoristili turistični razcvet na Tenerifu, in ga prevažali v tovornih prostorih zrakoplovov, s katerimi so se turisti vračali domov. Pomen in sloves avokada „Aguacate de Canarias“ sta tolikšna, da so se informativni listi o avokadu, ki jih je špansko ministrstvo za kmetijstvo objavilo leta 1969, nanašali le na avokado s Kanarskih otokov ter opisovali sorte in pomen tega pridelka, ki je bil takrat značilen skoraj izključno za Kanarske otoke.

Kar zadeva sloves, ki ga ta proizvod trenutno uživa na lokalni ravni na arhipelagu Kanarski otoki in širše, je treba opozoriti, da se v občini Mogán na otoku Gran Canaria že več let organizira festival manga in avokada, na katerem se slavi pomen teh pridelkov na Kanarskih otokih. Na Tenerifu se organizira tudi sejem avokada „Aguacate de Canarias“, na katerem se slavi pomen tega proizvoda. Na teh priljubljenih sejmih se predstavijo različne sorte s kulinaričnimi predstavitvami in prikazom kuhanja, saj je avokado del identitete Kanarskih otokov. Avokado „Aguacate de Canarias“ se predstavlja na lokalnih sejmih, namenjenih posebej avokadu, pa tudi na nacionalnih sejmih, kot je Fruit Attraction, in mednarodnih sejmih, kot je Fruit Logistica v Berlinu. Madridski sejem Fusión je še en gastronomski dogodek, na katerem se predstavlja avokado „Aguacate de Canarias“. Otoška uprava Tenerifa (*Cabildo de Tenerife*) se je januarja 2020 na tem sejmu poklonila vsem tenerifskim kuharskim mojstrom z Michelinovimi zvezdicami. Ena od jedi, ki jo je eden od teh kuharskih mojstrov predstavil kot značilno jed kanarske kuhinje, je bil avokado z avokadovim medom.

Pomen in sloves avokada „Aguacate de Canarias“ v gastronomski kulturi sta zelo znana. Avokado „Aguacate de Canarias“ se pojavlja v receptih, objavljenih v revijah, in celo v jedeh na jedilniku najprestižnejših restavracij. Kot je poročal časopis *La Vanguardia* z dne 31. oktobra 2018, je slavni kuharski mojster Albert Adriá (s tremi Michelinovimi zvezdicami) na turneji po otokih za potujoči kuharski program El chef viajero (Potujoči kuharski mojster) avokado „Aguacate de Canarias“ označil za izjemen avokado. Podobno je marca 2020 kanarski kuharski mojster Isidro Alvarez za španski turistični vodnik *Guía Repsol* pripravil recepte za jedi z avokadom, vključno s sladicami, ki jih je iz avokada „Aguacate de Canarias“ ustvaril v svoji restavraciji na Kanarskih otokih. Opozoriti je treba, da je ugledni kuharski mojster Dabiz Muñoz (s tremi Michelinovimi zvezdicami) v izjavah, objavljenih v časopisu *Canarias Ahora* z dne 2. maja 2022, omenil, da ima avokado „Aguacate de Canarias“ „super okus“, ki je kremast in ima note oreškov. V članku, objavljenem v reviji *España Fascinante* 3. septembra 2023, je pojasnjeno, zakaj je avokado „Aguacate de Canarias“ kot nalašč za recepte, in predlagane so jedi, katerih glavna sestavina je avokado. Kanarske kuharske knjige pogosto vsebujejo jedi z avokadom, saj je ta, kot je bilo že navedeno, del kanarske identitete. V nadaljevanju so navedeni sklici na nekatere te kuharske knjige, ki vsebujejo jedi z avokadom „Aguacate de Canarias“, z avtorjem, naslovom, založnikom, letom izdaje in ustrezno oznako ISBN:

— TORRES, M. Naslov: *El aguacate: 33 recetas de cocina* (Avocado: 33 receptov). Založnik: Caja Insular de Ahorros de Canarias. Leto objave: 1986. ISBN 84-505-4344-4.

— QUINTERO, M., Rogelio/Rodríguez, D. P. Naslov: *La cocina de Canarias, la evolución* (Razvoj kanarske kuhinje). Založnik: Roger Méndez Fotógrafo. Prva izdaja je bila objavljena leta 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Ta knjiga je prejela nagrado Gourmand Cook Book za najboljšo regionalno kuharsko knjigo leta 2004.

— DE ARMAS, R., Quintero, R., Almeida, F. Naslov: *Canaritapas* (Kanarski tapasi). Založnik: Maillard innovación y comercialización. ISBN 9788461409358. Leto objave: 2011. Na podelitvi nagrade Gourmand Cook Book je bila ta knjiga razglašena za najboljšo kuharsko knjigo v Španiji in drugo najboljšo kuharsko knjigo na svetu.

— VENTURA Caceres, R. M. Naslov: *Receteando la cocina canaria,100 recetas con sabor isleño*. (Kanarska kuhinja. 100 receptov z okusom otokov). Založnik: Círculo Rojo SL. Prva izdaja je bila objavljena leta 2021, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL, C., Verdés Padrón, J. *Sabores Canarios* (Kanarski okusi). Založnik: Publicaciones Turquesa, S. L. Leto prve izdaje: 2021. ISBN: 978-84-16785-83-4.

— MORENO Méndez, B. *El libro de los Mojos de Canarias* (Knjiga kanarskih *mojo* omak). Leto objave: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Ena od najbolj znanih omak na Kanarskih otokih – *el mojo* – ima različico z avokadom „Aguacate de Canarias“.

Otoška uprava Tenerifa je maja 2022 v sodelovanju z vlado Kanarskih otokov objavila e-knjigo *Recetas con aguacate de Canarias* (Recepti z avokadom s Kanarskih otokov) za gurmanske jedi, ki so jih ustvarili ugledni kuharski mojstri s Kanarskih otokov. Glavna sestavina vsake jedi v tej publikaciji je avokado „Aguacate de Canarias“. Glede na navedeno lahko sklenemo, da avokado „Aguacate de Canarias“ uživa nesporen sloves zaradi značilnosti, ki mu jih daje naravno okolje, in dokazanih izkušenj z njegovim gojenjem. Zato ni le del kulinarike, značilne za Kanarske otoke, temveč tudi proizvod, ki ga priznavajo in cenijo ugledni kuharski mojstri in gastronomski strokovnjaki na Kanarskih otokih in zunaj njih.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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