C/2024/7550

27.12.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/7550)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Aguacate de Canarias”

EU-nr: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Aguacate de Canarias”

2. **Medlemsstat**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen (SGB) ”Aguacate de Canarias” omfattar avokador (*Persea americana* Mill.) som odlas på Kanarieöarna för att ätas färska efter beredning och förpackning.

De avokadosorter som omfattas av denna geografiska beteckning är Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed och Carmen.

a) Fysiska egenskaper

Sorten Hass har en oval form. Skalet är grovt, mörkgrönt till färgen och kan skifta i lila när sorten är mogen. Skalet är lätt att separera från fruktköttet, som är gult och har en krämig textur. Lägsta vikt är 123 gram och högsta vikt är 400 gram.

Sorten Fuerte är päronformad och har ett jämnt, tunt skal i en ljusgrön matt färg som mörknar när den mognar. Ett försiktigt tryck på skalet visar när avokadon är redo att ätas. Fruktköttet är gröngult och har en mjuk och krämig textur. Lägsta vikt är 170 gram och högsta vikt är 500 gram.

Sorten Orotava är sfärisk, med ett mycket hårt lilafärgat skal som blir svart när den mognar. Fruktköttet är gröngult och har en mjuk textur. Lägsta vikt är 123 gram och högsta vikt är 350 gram.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sorten Pinkerton har en avlång päronform och ett något grovt skal som är grön till färgen även när den är mogen. Skalet kan mycket lätt separeras från det ljusgröna fruktköttet, som har en krämig textur. Lägsta vikt är 170 gram och högsta vikt är 500 gram.

Sorten Reed är sfärisk, med ett något grovt, tjockt skal som är grönt till färgen och förlorar sin intensitet när den mognar. Skalet kan lätt separeras från fruktköttet, som är ljusgrönt och har en krämig textur. Lägsta vikt är 170 gram och högsta vikt är 600 gram.

Sorten Carmen är oval med ett ojämnt skal som kan lätt separeras från fruktköttet. Sorten har en mörkgrön färg som kan skifta i lila när den mognar. Den är till utseendet mycket lik sorten Hass. Fruktköttet är gult och har en krämig textur. Lägsta vikt är 123 gram och högsta vikt är 400 gram.

b) Kemiska egenskaper

Dessa bestäms av fruktköttets torrsubstanshalt och fetthalt vid tidpunkten för skörden.

b.1) Avokadoköttet ska ha följande lägsta och högsta procentandel torrsubstans:

— Minst 23 % och högst 35 % för sorten Hass.

— Minst 22 % och högst 35 % för övriga sorter.

b.2) Avokadoköttet ska ha följande lägsta och högsta procentandel fett:

— Minst 11 % och högst 24 % för sorten Hass.

— Minst 10 % och högst 24 % för övriga sorter.

c) Organoleptiska egenskaper

Fruktköttet ska vara fylligt, mjukt och krämigt vid beröring och i munnen. Färgen varierar från gul till grön till gröngul beroende på vilken sort det rör sig om. Smaken är något gräsig med tydliga nötiga toner.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Aguacate de Canarias” måste odlas, skördas och klassificeras i det geografiska område som definieras genom den skyddade geografiska beteckningen.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Avokador som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Aguacate de Canarias” får mogna och förpackas utanför det avgränsade geografiska området.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen av förpackade avokador måste på en framträdande plats ange namnet och den särskilda logotypen för den skyddade geografiska beteckningen ”Aguacate de Canarias” samt den information som i allmänhet krävs enligt tillämplig lagstiftning. Detta märke ska alltid anbringas före det att produkten släpps ut på marknaden, så att det inte kan återanvändas.

Logotypen ska vara den som beskrivs nedan, med motsvarande Pantone-färger:

Färger:

Grön (Pantone 349)

Orange (Pantone 2012)

Gröngul (Pantone 396)



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska produktionsområdet för avokador som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Aguacate de Canarias” är den kanariska ögruppen, som ligger på en latitud mellan 27° 37’ och 29° 25’ nord och en longitud mellan 13° 20’ och 18° 10’ väst.

5. **Samband med det geografiska området**

Den skyddade geografiska beteckningen ”Aguacate de Canarias” bygger på namnets anseende, som beror på de särdrag som den erhåller tack vare den kanariska ögruppens klimat och det faktum att den odlas på vulkanisk jordmån.

Öarnas klimat, som kännetecknas av deras subtropiska karaktär och passadvindarnas påverkan, uppvisar måttliga och praktiskt taget konstanta temperaturer, utan några större temperatursvängningar. Eftersom frukten sitter kvar på träden lång tid mognar den långsamt. Detta gör det möjligt att uppnå en hög fett- och torrsubstanshalt som ger avokadorna deras karakteristiska organoleptiska och fysikalisk-kemiska egenskaper. Torrsubstanshalten och fetthalten har ett nära samband.

Dessutom erbjuder Kanarieöarnas mycket genomsläppliga vulkaniska jordmån utmärkt dränering och därmed idealiska förhållanden för att odla avokado. De särskilda egenskaper som beskrivs har också lett till att särskilda sorter som är typiska för Kanarieöarna har utvecklats, såsom sorten ”Orotava” från den botaniska trädgården ”Jardín de Aclimatación de La Orotava” i kommunen Puerto de La Cruz på ön Teneriffa.

Det är också värt att notera att många (dock inte alla) avokador på Kanarieöarna odlas enligt den traditionella metoden, där man använder ekologiska täckmaterial (av skörderester, gödsel, kompost och tallbarr eller ”pinocha” från Kanarieöarna) som odlarna placerar på marken och runt avokadoträden. Täckmaterialet fungerar som en kolsänka. Denna odlingsmetod stärker den mikrobiella aktiviteten och ökar markens biologiska mångfald, samtidigt som det främjar miljöansvar och lokal resurshantering.

I slutet av 1960-talet började ett större område av Kanarieöarna användas för att odla avokado. Avokadorna exporterades för att dra nytta av turismboomen på Teneriffa och transporterades i lastrummen på de flygplan som flög hem turisterna. ”Aguacate de Canarias” är så viktig och välkänd att de informationsblad om avokadon som det spanska jordbruksministeriet offentliggjorde 1969 endast nämnde avokador från Kanarieöarna och beskrev denna grödas olika sorter och betydelse. Vid den tidpunkten odlades avokado nästan uteslutande på Kanarieöarna.

När det gäller det anseende som denna produkt i dag åtnjuter på lokal nivå på och utanför Kanarieöarna kan det framhållas att kommunen Mogán på Gran Canaria i många år har anordnat en mango- och avokadofestival för att fira dessa grödors betydelse på Kanarieöarna. Teneriffa har också en ”Aguacate de Canarias”-mässa för att fira denna produkt. Eftersom avokadon är en del av Kanarieöarnas identitet presenterar man vid dessa populära mässor de olika sorterna vid olika provsmakningar och matlagningsdemonstrationer. Utöver de lokala mässor som särskilt tillägnas avokadon lyfts ”Aguacate de Canarias” också fram på nationella mässor som Fruit Attraction och internationella mässor som Fruit Logistica i Berlin. Madrid Fusión-mässan är ytterligare ett gastronomiskt evenemang där ”Aguacate de Canarias” visas upp. När mässan anordnades i januari 2020 hyllade Teneriffas öråd (*Cabildo de Tenerife*) Teneriffas alla kockar med Michelinstjärnor. En av de rätter som presenterades av en av dessa kockar för att visa upp den kanariska kokkonsten var avokado med avokadohonung.

”Aguacate de Canarias” betydelse och anseende är vida kända inom den gastronomiska kulturen. ”Aguacate de Canarias” ingår i recept som publiceras i magasin och finns till och med i rätter på menyerna vid de mest prestigefyllda restaurangerna. Den berömda kocken Albert Adriá (tre Michelinstjärnor) kallade ”Aguacate de Canarias” en spektakulär avokado på sin rundtur av öarna under tv-programmet ”El chef viajero”, vilket rapporterades i tidningen *La Vanguardia* den 31 oktober 2018. I den spanska turistguiden *Guía Repsol* från mars 2020 erbjuder den kanariska kocken Isidro Alvarez recept på rätter som innehåller avokado, även desserter, som har tagits fram med ”Aguacate de Canarias” i hans restaurang på Kanarieöarna. Det är värt att notera den prestigefyllda kocken Dabiz Muñoz (tre Michelinstjärnor) nämner ”supersmaken” hos ”Aguacate de Canarias”, dess krämighet och nötiga smak, i en artikel som publicerades i tidningen *Canarias Ahora* den 2 maj 2022. I en artikel i magasinet *España Fascinante* från den 3 september 2023 förklaras varför ”Aguacate de Canarias” är perfekt i matlagning, och artikeln innehåller förslag på rätter där huvudingrediensen är avokado. Kanariska kokböcker innehåller ofta rätter med avokador, eftersom avokado som sagt är en del av den kanariska identiteten. Nedan hänvisas till några av dessa kokböcker som innehåller rätter med ”Aguacate de Canarias”, med författare, titel, utgivare, utgivningsår och motsvarande ISBN:

— TORRES, Manuel. Titel: *El aguacate: 33 recetas de cocina* (Avokado: 33 recept). Utgivare: Caja Insular de Ahorros de Canarias. Utgivningsår: 1986. ISBN 84-505-4344-4.

— QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro: Titel: *La cocina de Canarias, la evolución* (Det kanariska kökets utveckling). Utgivare: Roger Méndez Fotógrafo. Första utgåva 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Denna bok fick utmärkelsen Gourmand Cook Book för ”Bästa regionala kokbok 2004”.

— DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Titel: *Canaritapas* (Kanariska tapas). Utgivare: Maillard innovación y comercialización. ISBN 9788461409358. Utgivningsår: 2011. Gourmand Cook Book hyllade den som den bästa kokboken i Spanien och världens näst bästa kokbok.

— VENTURA Caceres, Rosa María. Titel: *Receteando la cocina canaria, 100 recetas con sabor isleño*. (Det kanariska köket: 100 recept med smak från öarna.) Utgivare: Círculo Rojo SL. Första utgåva 2021, ISBN 978-84-1115-593-9.

— GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* (Kanariska smaker). Utgivare: Publicaciones Turquesa, S.L. Första upplaga: 2021. ISBN: 978-84-16785-83-4.

— MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* (Boken över kanariska mojosåser). Utgivningsår: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. En variant på en av Kanarieöarnas mest kända såser – ”el mojo” – innehåller ”Aguacate de Canarias”.

Under festivalen för att fira ”Aguacate de Canarias” i maj 2022 lanserade Teneriffas råd i samarbete med Kanarieöarnas regering en e-bok med titeln *Recetas con aguacate de Canarias* (Recept med kanarisk avokado) med recept på gourmeträtter från kända kanariska kockar. Den viktigaste ingrediensen i var och en av rätterna är ”Aguacate de Canarias”. Mot denna bakgrund kan det slås fast att ”Aguacate de Canarias” har ett obestridligt rykte som beror på de egenskaper som den naturliga miljön ger den och den mångåriga erfarenheten av att odla avokadon. Detta har inte bara gjort den till en del av det kök som är typiskt för Kanarieöarna, utan också till en produkt som erkänns och värdesätts av kända kockar och gastronomiska specialister på och utanför Kanarieöarna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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