

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 372/13)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«PLÁTANO DE CANARIAS»****N° CE: ES-PGI-0005-0867-11.03.2011****IGP (X) DOP ()****1. Denominación:**

«Plátano de Canarias»

2. Estado miembro o tercer país:

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Quedan amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Plátano de Canarias» los plátanos de la variedad Cavendish de la especie *Musa acuminata* Colla (AAA), cultivados en Canarias destinados al consumo en estado fresco después de su acondicionamiento y envasado.

La coloración de la piel del plátano varía desde el verde en el momento de la recolección hasta el amarillo intenso en el momento de consumo, mientras que las tonalidades de la pulpa van del blanco marfil al amarillo pasando por el crema.

Sin embargo, es la presencia de motitas en la piel de los plátanos de Canarias lo que se ha convertido en una señal de identidad y una de las formas en la que los consumidores reconocen el producto.

El Plátano de Canarias tiene gran actividad de las enzimas polifenoloxidasas y peroxidasas que catalizan reacciones de oxidación relacionados con el pardeamiento de la piel. Esta característica se manifiesta en el proceso de maduración con la aparición de motitas pardas en la piel, o con mayor susceptibilidad a las rozaduras. Este punteado pardo en la piel es el símbolo diferencial del Plátano de Canarias «famoso por sus motitas».

El Plátano de Canarias es de forma oblonga, con una marcada curvatura, estrechándose en su parte de unión con el raquis.

El calibre, que es obligatorio, se establece por la longitud del fruto y el grosor, siendo los valores mínimos de 14 cm y 27 mm respectivamente.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Las características químicas más significativas del Plátano de Canarias, son las siguientes:

- Almidón en un rango de 5 a 8.
- Azúcares totales superiores a 10 con presencia predominante de sacarosa.

Tanto el contenido en almidón como en azúcares totales están expresadas en gramos por cada 100 gramos de pulpa madura.

Este bajo contenido en almidón y alto contenido en azúcares totales son aspectos diferenciales del producto amparado.

En resumen, las principales características diferenciales del Plátano de Canarias son:

- Sabor dulce intenso, como resultado de su alto contenido en azúcares y su bajo contenido de almidón.
- Intenso aroma denominado «impacto plátano» consecuencia de la riqueza en acetato de isoamilo y en hexyl butanoato:

El 3-metilbutil acetato o acetato de isoamilo, es considerado como el aroma responsable del «impacto a plátano». La concentración de este compuesto en el Plátano de Canarias es claramente superior que la que presenta el plátano de otras procedencias según los estudios de los que se dispone. Asimismo, el Plátano de Canarias presenta compuestos que también se relacionan con el aroma a plátano característico, como es el hexyl butanoato. Este compuesto sin embargo, es inapreciable en los plátanos de otras procedencias.

- Motitas oscuras características en la piel del plátano debido a la gran actividad de las enzimas polifenoloxidasas y peroxidasa que catalizan reacciones de oxidación relacionados con el pardeamiento.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

El proceso de cultivo del Plátano de Canarias debe realizarse dentro de la zona geográfica definida por la Indicación Geográfica Protegida.

Sin embargo el proceso de maduración y envasado de los plátanos amparados por la IGP Plátanos de Canarias se podrá realizar fuera de la zona geográfica delimitada.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

No existen normas especiales para el Plátano de Canarias.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En los envases figurará impreso de manera obligatoria y destacada, el nombre y el logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias», así como el logotipo de la Unión Europea, además de los datos que, con carácter general, determine la legislación vigente.

El logotipo propio de la IGP «Plátano de Canarias» es el que se reproduce a continuación con las características que se detallan:



- Pantone 295 (azul), para el fondo del óvalo.
- Pantone 347 (verde) para el borde del plátano y fondo de las hojas de la platanera.
- Pantone 109 (amarillo) para el fondo de la imagen del plátano.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica de producción de los plátanos amparados por la IGP Plátano de Canarias es el Archipiélago de las Islas Canarias y está constituido por todos los terrenos de uso agrario situados por debajo de los 500 metros sobre el nivel del mar.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El archipiélago Canario está situado frente a la costa noroeste de África, entre las coordenadas 27° 37' y 29° 25' de latitud norte. Esta localización junto con los vientos alisios y la corriente fría de Canarias dan como resultado un clima catalogado subtropical húmedo, con temperaturas suaves y precipitaciones escasas.

Las temperaturas en Canarias presentan unas medias bastante uniformes a lo largo del año. En las costas, la media se sitúa en torno a los 20 °C, pero se observa una clara disminución de las temperaturas con la altura y un aumento de la oscilación diaria.

Las suaves temperaturas y los vientos húmedos que llegan a las islas marcan el lento desarrollo de la planta y el mayor tiempo de maduración del fruto, influyendo considerablemente en las características diferenciales del Plátano de Canarias.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Los plátanos de la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias» presentan forma oblonga, con una marcada curvatura, una longitud mínima de 14 cm, un grosor mínimo de 27 mm, un sabor dulce intenso y motitas pardas en la piel.

La presencia de estas motitas es la señal de identidad y la característica principal por la que los consumidores reconocen el «Plátano de Canarias»

Técnicamente, esas motitas de la piel vienen provocadas por la actividad de determinados enzimas específicos, siendo especialmente importantes la actividad polifenoloxidasa y la actividad peroxidada.

En el estudio justificativo que acompaña a la solicitud de reconocimiento de la IGP «Plátano de Canarias» se recogen los datos correspondientes a estos parámetros en el plátano de Canarias frente al de otros orígenes, quedando patente que el valor de la actividad peroxidada y polifenoloxidasa en el plátano de Canarias muy superior al del plátano de otros orígenes, y esto es lo que hace que los plátanos de Canarias presenten esas motitas de forma mucho más significativa que los plátanos de otra procedencia, de tal forma que se han convertido en un signo de identidad.

En el mismo estudio que acompaña a la solicitud de la IGP «Plátano de Canarias» se estudia la especificidad del producto desde el punto de vista nutricional y tras el análisis global de los nutrientes estudiados en el Plátano de Canarias y en el plátano de otro origen, se observan diferencias importantes: el Plátano de Canarias tiene menos almidón y más azúcares solubles, por lo que se incrementa su dulzor presentando además mayor contenido en potasio y fósforo y una menor cantidad de sodio y calcio con relación al plátano de otros orígenes. Estas importantes diferencias confirman el hecho de que los Plátanos de Canarias son un producto diferente en relación con otros producidas en otras regiones del mundo (Forster *et al.* 2002).

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias» se basa en la calidad y en la reputación y notoriedad del nombre. No obstante, el cultivo característico del «Plátano de Canarias» es el resultado de una combinación de factores históricos, naturales y humanos.

El archipiélago está situado frente a la costa noroeste de África, entre las coordenadas 27° 37' y 29° 25' de latitud norte. Esta localización marca las características del clima catalogado subtropical húmedo, con temperaturas suaves y precipitaciones escasas.

La situación de las Islas Canarias en el Océano Atlántico, en el eje de la franja subtropical y al oeste del continente africano, le confiere unos rasgos climáticos específicos. El clima de la zona donde se ubica el Archipiélago es consecuencia de la interacción de dos conjuntos de factores que actúan a distinta

escala. Por un lado la dinámica atmosférica propia de las latitudes subtropicales, y por otro, el hecho de tener la mayoría de las islas un relieve abrupto, bañadas por una corriente oceánica fría y próximas a un continente.

Canarias se encuentra tanto en el límite geográfico para su cultivo, como en el límite climatológico, puesto que esta planta necesita una temperatura cálida de en torno 25-27 °C, a los 16 °C se resiente y por debajo de los 14 °C la planta deja de crecer.

La evolución del ciclo de la platanera está definida por la acumulación grados-día por encima de los 14 °C, es por ello que las suaves temperaturas de Canarias y los vientos húmedos que llegan a las islas marcan el lento desarrollo de la planta en comparación con los cultivos de zonas tropicales.

Este incremento del tiempo de cultivo y por tanto del tiempo de maduración del fruto (hasta 3 meses más en la planta) define las características diferenciales del Plátano de Canarias, bajo contenido en almidón y elevado contenido en azúcares, siendo el predominante la sacarosa.

Estas condiciones determinan también la actividad enzimática presentando una gran actividad catalítica relacionada con el pardeamiento del plátano. Se manifiesta con la aparición de punteado pardo en la piel, siendo esta característica el símbolo diferencial del Plátano de Canarias «famoso por sus motitas».

Las características del plátano se ven muy influenciadas por los factores ambientales como son luz, temperatura, agua, suelo, humedad relativa, viento, etc. Todas estas variables afectan al desarrollo fisiológico de la planta, dándole las características específicas que ya se han manifestado en los apartados anteriores.

La situación geográfica de las Islas Canarias con respecto al mercado continental hace que el transporte tenga una duración muy corta, en comparación con el plátano de otros orígenes, lo cual permite el corte o recolección en un estado de maduración más avanzado y por tanto unas mejores características organolépticas y que el producto llegue con mejor calidad al consumidor.

La reputación y notoriedad del nombre «Plátano de Canarias» queda atestiguada a través de múltiples referencias históricas en prensa, literatura, etc., de las que destacamos algunos de la prensa:

El periódico La Vanguardia del miércoles 25 de mayo de 1921, página 11

«... solicita del gobierno que intervenga su influencia cerca del alemán, para que autorice la importación en aquel país del Plátano de Canarias, que se ha prohibido hace meses ...».

El periódico La Vanguardia del martes 24 de junio de 1930, página 32

«El señor Matos que conoce la importancia de la producción de plátano en Canarias prometió que cuanto dependa de su Ministerio lo pondrá a contribución de esta justa aspiración».

El periódico La Vanguardia del sábado 21 de noviembre de 1970, página 8

«Vuelven las campañas de promoción del Plátano de Canarias».

Sirva también como ejemplo de la notoriedad y reputación del nombre del Plátano de Canarias, las conclusiones extraídas del «Estudio del Mercado del Plátano en España y Portugal» realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 2002 en el que se concluye que categóricamente puede afirmarse que el plátano gusta a una absoluta mayoría de consumidores con independencia de su sexo, edad, clase social y lugar de residencia, que de forma espontánea e inmediata lo asocian con «Canarias».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2011/025/005.html>
