

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu  
v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

(2022/C 309/07)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise eAmbrosia.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„PLÁTANO DE CANARIAS“****EU č.: PGI-ES-0867-AM01 – 10.1.2022****CHOP ( ) CHZO (X)****1. Název**

„Plátano de Canarias“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny****3.1. Druh produktu**

Třída 1.6. Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

**3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě (1)**

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) „Plátano de Canarias“ se vztahuje na banány odrůdy Cavendish druhu *Musa acuminata* Colla (AAA) pěstované na Kanárských ostrovech a určené ke konzumaci v čerstvém stavu, po úpravě a zabalení.

Zabarvení slupky se mění od zelené v době sběru až po sytější žlutou v době spotřeby a dužina mívá odstín od mramorově bílé přes krémovou až po žlutou.

Poznávacím znamením banánů „Plátano de Canarias“ a jedním ze znaků, podle nichž spotřebitelé tyto banány poznají, jsou však malé hnědé tečky na slupce.

U banánů „Plátano de Canarias“ dochází ke zvýšené aktivitě enzymů polyfenoloxidázy a peroxidázy, které katalyzují oxidační reakce spojené s hnědnutím slupky. Tato vlastnost se projevuje během zrání plodu, kdy se na slupce objevují hnědé tečky, případně vzniká větší náchylnost ke vzniku rýh. Tyto hnědé tečky představují rozlišovací znak produktu „Plátano de Canarias“, který je „svými tečkami proslulý“.

Banány „Plátano de Canarias“ mají podlouhlý, výrazně zahnutý tvar, který se v místě spojení se stopkou zužuje.

Povinná kalibrace je určena délkou plodu a jeho tloušťkou, s minimálními hodnotami stanovenými na 14 cm délky a 27 mm tloušťky.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

Nejdůležitější chemické vlastnosti produktu „Plátano de Canarias“ jsou tyto:

- Obsah škrobu nižší než 8.
- Celkový obsah cukrů vyšší než 10.

Obsah škrobu a celkového množství cukru je vyjádřen v gramech na 100 gramů zralé dužiny.

Nízký obsah škrobu a vysoký celkový podíl cukrů jsou poznávacími vlastnostmi chráněného produktu, které jej odlišují od jiných produktů stejného druhu.

Hlavními poznávacími charakteristikami produktu „Plátano de Canarias“ tedy jsou:

- Intenzivní sladká chuť díky vysokému obsahu cukrů a nízkému obsahu škrobu
- Intenzivní typicky banánová vůně „impacto plátano“ způsobená bohatým obsahem isoamylacetátu a hexylbutanoátu:

Typickou banánovou vůni dodává produktu právě 3-methylbutylacetát neboli isoamyl. Koncentrace této sloučeniny v banánech s CHZO „Plátano de Canarias“ je podle dostupných studií jasně vyšší než v banánech pocházejících odjinud. Kromě toho obsahují banány „Plátano de Canarias“ další sloučeniny spojené s charakteristickou banánovou vůní, jako je hexylbutanoát. V banánech pocházejících z jiných oblastí je však obsah této sloučeniny nezaznamatelný.

- Typické tmavé tečky na slupce banánů způsobené vysokou aktivitou enzymů polyfenoloxidáza a peroxidáza, které katalyzují oxidační reakce spojené s hnědnutím.

### 3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

### 3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Produkt „Plátano de Canarias“ musí být vypěstován v zeměpisné oblasti definované chráněným zeměpisným označením.

Zrání a balení banánů s CHZO „Plátano de Canarias“ však může probíhat mimo vyhrazenou zeměpisnou oblast.

### 3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

### 3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě údajů, které jsou obecně stanoveny platnými vnitrostátními právními předpisy, musí být na obalech povinně zřetelným způsobem uveden název a logo chráněného zeměpisného označení „Plátano de Canarias“ a logo Evropské unie.

Zvláštní logo CHZO „Plátano de Canarias“ je vyobrazeno a podrobně popsáno níže:



- Pantone 295 (modrá) na pozadí oválu.
- Pantone 347 (zelená) na obrysu banánu a na výplni listů banánovníku.
- Pantone 109 (žlutá) na výplni vyobrazení banánu.

#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblastí, v níž se produkují banány s CHZO „Plátano de Canarias“, je souostroví Kanárských ostrovů a tvoří ji všechna zemědělská půda nacházející se do výšky 500 metrů nad mořem.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

##### a) Specifičnost zeměpisné oblasti:

Kanárské souostroví se nachází u severozápadního pobřeží Afriky, mezi 27° 37' a 29° 25' severní šířky. Díky této poloze, pasátům a studenému Kanárskému proudu zde vládne vlhké subtropické podnebí s mírnými teplotami a nízkými srážkami.

Průměrné teploty na Kanárských ostrovech zůstávají v průběhu celého roku prakticky neměnné. Na pobřeží se průměrné teploty pohybují okolo 20 °C, avšak s rostoucí nadmořskou výškou teploty výrazně klesají a denní výkyvy teplot se prohlubují.

Mírné teploty a větry, které na ostrovy přinášejí vlhkost, umožňují pomalý růst rostlin a prodlužují dobu zrání plodů, čímž jsou významně ovlivněny specifické vlastnosti produktu „Plátano de Canarias“.

##### b) Specifičnost produktu:

Banány s chráněným zeměpisným označením „Plátano de Canarias“ mají podlouhlý, výrazně zahnutý tvar, minimální délku 14 cm a tloušťku nejméně 27 mm, velmi sladkou chuť a hnědé tečky na povrchu slupky.

Tyto hnědé tečky jsou poznávacím znamením a hlavním charakteristickým rysem, podle kterého spotřebitelé produkt „Plátano de Canarias“ poznávají.

Z technického hlediska jsou tečky na povrchu slupky způsobovány aktivitou určitých enzymů, zvláště polyfenoloxidázy a peroxidázy.

Studie přiložená k žádosti o uznání CHZO „Plátano de Canarias“ obsahuje příslušné údaje ohledně těchto parametrů produktu „Plátano de Canarias“ ve srovnání s údaji o banánech pěstovaných jinde, z nichž je zřejmé, že v produktu „Plátano de Canarias“ je aktivita peroxidázy a polyfenoloxidázy mnohem vyšší než u banánů jiného původu, a proto se u produktu „Plátano de Canarias“ tyto tečky vyskytují mnohem více než u jiných banánů, a to do té míry, že se z nich stalo poznávací znamení.

V téže studii se zkoumá specifičnost produktu z hlediska nutričních hodnot, přičemž z celkového rozboru výživných látek zkoumaných u produktu „Plátano de Canarias“ a u banánů jiného původu vyplývají značné rozdíly: Produkt „Plátano de Canarias“ obsahuje méně škrobu a více rozpustných cukrů, což zvyšuje jeho sladkost. Obsahuje také větší podíl draslíku a fosforu a menší podíl sodíku a vápníku než banány pěstované jinde. Tyto významné rozdíly potvrzují, že se produkt „Plátano de Canarias“ liší od banánů pěstovaných v jiných částech světa. (Forster et al. 2002).

##### c) Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí, pověstí a proslulostí názvu „Plátano de Canarias“:

Žádost o uznání chráněného zeměpisného označení „Plátano de Canarias“ se zakládá na jakosti, pověsti a proslulosti názvu. Ke vzniku tradičního pěstování produktu „Plátano de Canarias“ přispěla kombinace historických, přírodních a lidských faktorů.

Kanárské souostroví se nachází u severozápadního pobřeží Afriky, mezi 27° 37' a 29° 25' severní šířky. Tato poloha má rozhodující vliv na charakteristiku podnebí, které je klasifikováno jako vlhké subtropické podnebí s mírnými teplotami a nízkými srážkami.

Poloha Kanárských ostrovů v Atlantském oceánu, uprostřed subtropického pásu a na západ od afrického kontinentu, jim dodává zvláštní podnebné rysy. Podnebí v oblasti, kde se souostroví nachází, ovlivňuje vzájemné působení dvou druhů faktorů, které se projevují v různé míře. Na jedné straně se zde projevuje atmosférické proudění, které je vlastní subtropickým zeměpisným šířkám, na druhé straně strmý reliéf většiny ostrovů, omývaných chladným oceánským proudem a ležících v blízkosti kontinentu.

Vzhledem k tomu, že rostliny banánovníku potřebují k životu mírné teploty okolo 25–27 °C, při teplotě 16 °C slábnou a při teplotách pod 14 °C přestávají růst, nachází se oblast produkce banánů „Plátano de Canarias“ jednak na hranici zeměpisné oblasti vhodné pro jeho pěstování, jednak na hranici klimatické.

Životní cyklus banánovníku je určen akumulací tepla při denních teplotách přesahujících 14 °C, proto na Kanárských ostrovech vlivem mírných teplot a vlhkých větrů rostou tyto rostliny pomaleji než v tropických oblastech.

Delší doba nutná pro pěstování, a tím i delší doba zrání plodů (až o tři měsíce na rostlině) určuje specifické vlastnosti produktu „Plátano de Canarias“, nízký obsah škrobu a zvýšený obsah cukrů s převahou sacharózy.

Tyto podmínky způsobují také enzymatickou aktivitu, která spouští katalytické procesy spojené s hnědnutím slupky. Projevuje se hnědým tečkováním na povrchu slupky, které je charakteristickým odlišujícím znakem produktu „Plátano de Canarias“, jenž je „svými tečkami proslulý“.

Vlastnosti banánů jsou silně ovlivněny přírodními faktory, jako je světlo, teplota, voda, půda, relativní vlhkost, vítr apod. Všechny tyto proměnné mají vliv na fyziologický vývoj rostliny a určují její specifický charakter, který byl popsán v textu výše.

Díky zeměpisné poloze Kanárských ostrovů vzhledem ke kontinentálnímu trhu je doba přepravy banánů oproti jiným oblastem velmi krátká, a plody lze proto sklízet v pokročilejším stádiu zralosti, kdy vykazují lepší organoleptické vlastnosti a ke spotřebitelům se dostávají v lepší kvalitě.

Pověst a proslulost produktu „Plátano de Canarias“ dokládají mnohé zmínky v historickém tisku, literatuře apod. Některé příklady z tisku jsou uvedeny níže:

Deník La Vanguardia, středa 25. května 1921, strana 11:

„[...] žádá vládu, aby využila svého vlivu u německé vlády, aby tato povolila dovoz banánů Plátano de Canarias do Německa, který byl před několika měsíci zakázán [...]“.

Deník La Vanguardia, úterý 24. června 1930, strana 32:

„Ministr Matos, který si je vědom významu produkce banánů na Kanárských ostrovech, slíbil, že jeho ministerstvo udělá vše, co bude moci, ve prospěch této spravedlivé věci.“

Deník La Vanguardia, sobota 21. listopadu 1970, strana 8:

„Reklamní kampaně na banány Plátano de Canarias jsou zpět.“

Dalším příkladem pověsti a proslulosti produktu „Plátano de Canarias“ jsou výsledky průzkumu španělského a portugalského trhu s banány (Estudio del Mercado del Plátano en España y Portugal), který provedlo Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy v roce 2002 a podle jehož závěrů lze kategoricky prohlásit, že banány chutnají naprosté většině spotřebitelů bez ohledu na pohlaví, věk, sociální třídu či místo bydliště. Všichni tyto banány spontánně a bez váhání spojují s Kanárskými ostrovy.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace produktu**

<https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgobcan/export/sites/agp/icca/galerias/doc/calidad/PLIEGO-DE-CONDICIONES-MODIFICADO-1.pdf>

---