

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 372/13)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„PLÁTANO DE CANARIAS“****č. ES: ES-PGI-0005-0867-11.03.2011****CHZO (X) CHOP ()****1. Označení:**

„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“ označuje 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 sytě žlutou v době spotřeby, zatímco dužina má odstín od mramorově bílé přes krémovou až po žlutou.

Poznávacím znamením banánů z Kanárských ostrovů a jedním ze znaků, podle nichž je spotřebitelé poznají, jsou však malé tečky na povrchu slupky.

U produktu „Plátano de Canarias“ dochází ke zvýšené aktivitě enzymů polyfenoloxidáza a peroxidáza, 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. Toto hnědé tečkování představuje rozlišovací znak produktu „Plátano de Canarias“, který je „slavný svými tečkami“.

„Plátano de Canarias“ má 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.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

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

- škrob v rozmezí 5 až 8,
- cukry v celkovém množství převyšujícím 10, zastoupené převážně sacharózou.

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

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

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

- Intenzivní sladká chuť, která je důsledkem vysokého obsahu cukrů a nízkého obsahu škrobu.
- Intenzivní typicky banánová vůně „impacto plátano“ způsobená bohatým obsahem isoamyl acetátu a hexyl-butanoátu:

3-methylbutyl-acetát neboli isoamyl acetát je považován za původce banánové vůně „impacto plátano“. 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 spojované s charakteristickou vůní po banánech, jako je hexyl-butanoát. V banánech pocházejících z jiných oblastí je však obsah této sloučeniny neměřitelný.

- Typické tmavé tečky na slupce banánu způsobené vysokou aktivitou enzymů polyfenoloxidázy a peroxidázy, které katalyzují oxidační reakce spojené s hnědnutím.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené 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.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Pro produkt „Plátano de Canarias“ neexistují zvláštní pravidla.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

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:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Kanárské souostroví leží proti severozápadnímu 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 řídkými 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“.

5.2 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 banány „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 příslušná data ohledně těchto parametrů u banánů z Kanárských ostrovů ve srovnání s banány jiného původu, z nichž je zřejmé, že v banánech z Kanárských ostrovů je aktivita enzymů polyfenoloxidázy a peroxidázy mnohem vyšší než u banánů jiného původu, a proto se u banánů z Kanárských ostrovů tyto tečky vyskytují mnohem více než u jiných banánů, až se z nich stalo poznávací znamení.

V téže studii přiložené k žádosti o uznání CHZO „Plátano de Canarias“ se zkoumají zvláštnosti 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: „Plátano de Canarias“ obsahuje méně škrobu a více rozpustných cukrů, což zvyšuje jeho sladkost, a navíc se oproti banánům jiného původu vyznačuje vyšším podílem draslíku a fosforu a nižším obsahem sodíku a vápníku. Tyto významné rozdíly potvrzují, že se banány „Plátano de Canarias“ liší od banánů pěstovaných v jiných částech světa. (Forster et al. 2002)

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

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

Kanárské souostroví leží proti severozápadnímu pobřeží Afriky mezi 27° 37' a 29° 25' severní šířky. Tato skutečnost určuje jeho vlhké subtropické podnebí s mírnými teplotami a řídkými 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 „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 jejich pěstování, a tím i delší doba zrání plodů (až o tři měsíce) 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 banánu „Plátano de Canarias“, „slavného svými tečkami“.

Vlastnosti banánu 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.

Proslulost a dobré jméno banánů z Kanárských ostrovů neboli „Plátano de Canarias“ dokládají mnohé zmínky v historickém tisku, literatuře apod., z nichž uvádíme několik zmínek v tisku:

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

„[...] Žádá vládu, aby využila svého vlivu u německé vlády, aby tato povolila dovoz banánů z Kanárských ostrovů do Německa, jenž 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 z Kanárských ostrovů jsou zpět.“

Jako příklad proslulosti a dobré pověsti produktu „Plátano de Canarias“ lze uvést také výsledky průzkumu španělského a portugalského trhu s banány, 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:

(Čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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