

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

(2022/C 309/07)

Europa-Kommissionen har godkendt denne ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Ansøgningen om godkendelse af denne ændring af mindre omfang findes i Kommissionens eAmbrosia-database.

## ENHEDSDOKUMENT

## »PLÁTANO DE CANARIAS«

EU-nr.: PGI-ES-0867-AM01 – 10.1.2022

BOB ( ) BGB ( X )

1. **Betegnelse**

»Plátano de Canarias«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Plátano de Canarias« dækker banantypen Cavendish tilhørende sorten *Musa acuminata* Colla (AAA), der dyrkes på De Kanariske Øer og er bestemt til konsum i frisk tilstand efter klargøring og emballering.

Skrællens farve varierer fra grøn på plukningstidspunktet til kraftig gul, når den er spiseklar, mens banankødet går fra elfenbenshvid over flødefarvet til gul.

Det er imidlertid de små brune pletter på skrællen, der er blevet et kendetegn, og som gør, at forbrugerne genkender »Plátanos de Canarias«.

Enzymerne polyphenoloxidase og peroxidase er meget aktive i »Plátano de Canarias« og fungerer som katalysatorer i oxidering, der fører til brunfarvning af skrællen. Dette karakteristiske kendetegn bliver tydeligt, efterhånden som bananerne modnes, og der kommer små brune pletter på skrællen, og den får større modtagelighed over for stødpletter. De små brune pletter på skrællen er det særlige kendetegn for »Plátano de Canarias«, der er »berømt for sine pletter«.

»Plátano de Canarias« har en aflang form med en udtalt krumning, der bliver snævrere ved stilken.

Størrelsessorteringen, der er obligatorisk, sker på grundlag af frugtens længde og dens tykkelse, idet minimumsværdierne er henholdsvis 14 cm og 27 mm.

(1) EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

De væsentligste kemiske kendetegn ved bananen »Plátano de Canarias« er:

- Stivelse under 8.
- Det samlede sukkerindhold er højere end 10.

Stivelsesindholdet og det totale sukkerindhold udtrykkes i gram pr. 100 g modent banankød.

Det lave stivelsesindhold og det høje totale sukkerindhold er specifikke kendetegn ved det produkt, der er beskyttet af BGB.

Sammenfattende skiller bananen »Plátano de Canarias« sig hovedsageligt ud på grund af følgende elementer:

- en udpræget sød smag, der skyldes dens høje sukkerindhold og lave stivelsesindhold
- en karakteristisk intens bananduft (»impacto plátano«), der skyldes det høje indhold af isoamylacetat og hexylbutanoat:

Det er 3-metylbutylacetat eller isoamylacetat, der giver bananen dens karakteristiske intense duft (»impacto plátano«). Ifølge de foreliggende undersøgelser er koncentrationen af denne forbindelse klart højere i »Plátano de Canarias« end i bananer, der dyrkes andre steder. På samme måde indeholder »Plátano de Canarias« andre forbindelser, der er forbundet med den typiske bananaroma, såsom hexylbutanoat. Denne forbindelse findes imidlertid kun i ubetydelige mængder i bananer af anden oprindelse

- små mørke pletter på bananens skræl, som skyldes, at enzymerne polyphenoloxydase og peroxydase, som katalyserer oxyderingsreaktionerne i tilknytning til skrællens brunfarvning, har en høj aktivitet.

### 3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

### 3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

»Plátano de Canarias« skal dyrkes i det geografiske område, der er fastlagt for den beskyttede geografiske betegnelse.

Modningsprocessen og klargøringen af bananer omfattet af »Plátano de Canarias« BGB kan dog foregå uden for det afgrænsede geografiske område.

### 3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

### 3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Emballagen skal være synligt forsynet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Plátano de Canarias«, BGB-logoet og EU-logoet, foruden de generelle oplysninger efter gældende lovgivning.

Logoet for »Plátano de Canarias« BGB er gengivet nedenfor med sine særlige karakteristika:



- Pantone 295 (blå) til den ovale baggrund
- Pantone 347 (grøn) til omridset af bananen og bananbladene
- Pantone 109 (gul) til bananen.

#### 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske produktionsområde for bananer beskyttet af »Plátano de Canarias« BGB omfatter al landbrugsjord i øgruppen De Kanariske Øer beliggende over 500 m over havoverfladen.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område

##### a) *Det geografiske områdes egenart:*

De Kanariske Øer er beliggende nordøst for Afrika mellem 27° 37' og 29° 25' nordlig bredde. Denne geografiske beliggenhed giver sammen med passatvinde og den kolde Kanariestrøm et klima, der betegnes som fugtigt subtropisk, og som er kendetegnet ved milde temperaturer og ringe nedbør.

Temperaturerne på De Kanariske Øer er relativt ensartede hen over året. Ved kysterne ligger gennemsnittet omkring 20 °C, men der ses et mærkbart temperaturfald i forbindelse med højden og større temperatursvingninger i løbet af dagen.

De milde temperaturer og de fugtige vinde, der når øerne, medvirker til den langsomme udvikling af planten og til en længere modningstid for frugten, hvilket påvirker de særlige kendetegn ved bananen »Plátano de Canarias« betydeligt.

##### b) *Produktets egenart:*

Bananer, der er beskyttet af »Plátano de Canarias« BGB, er aflange med en udtalt krumning, en minimumslængde på 14 cm og en minimumstykkelse på 27 mm, de har en udpræget sød smag og små brune pletter på skrællen.

Tilstedeværelsen af disse små pletter er et kendetegn og den vigtigste egenskab, der gør det muligt for forbrugerne at genkende bananen »Plátanos de Canarias«.

Rent teknisk skyldes disse små pletter visse specifikke enzymeres aktivitet, og enzymerne polyphenoloxydases og peroxydases aktivitet spiller en særlig rolle.

Den underbyggende undersøgelse, der ledsager ansøgningen om anerkendelse af »Plátano de Canarias« som beskyttet geografisk betegnelse, indeholder sammenlignelige data vedrørende parametrene for bananen »Plátano de Canarias« og for bananer af anden oprindelse. Det fremgår klart, at polyphenoloxydases og peroxydases aktivitet i bananen »Plátano de Canarias« ligger langt over den, der ses i bananer af anden oprindelse. Det er derfor, at de små pletter på bananskrællen er langt mere markante på bananerne »Plátanos de Canarias« end på bananer af anden oprindelse, således at de er blevet et kendetegn.

I samme undersøgelse undersøges produktets særlige kendetegn ud fra et ernæringsmæssigt synspunkt, og omfattende analyser af næringsstoffer i »Plátano de Canarias« og bananer, der dyrkes i andre dele af verden, har vist, at der er betydelige forskelle: »Plátano de Canarias« indeholder mindre stivelse og mere opløseligt sukker, hvilket gør bananen sødere. Den har desuden et højere kalium- og fosforindhold og et lavere natrium- og calciumindhold end bananer, der dyrkes andre steder. Disse store forskelle bekræfter, at »Plátano de Canarias« adskiller sig fra bananer, der dyrkes andre steder i verden. (Forster et al. 2002).

##### c) *Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og kvaliteten, omdømmet og omdømmet af betegnelsen »Plátano de Canarias«:*

Begrundelsen for at ansøge om registrering af »Plátano de Canarias« som beskyttet geografisk betegnelse er betegnelsens kvalitet, omdømme og omdømme. Det er imidlertid en kombination af historiske, naturlige og menneskelige faktorer, der har bidraget til den typiske produktionsmetode for bananen »Plátano de Canarias«.

De Kanariske Øer er beliggende nordøst for Afrika mellem 27° 37' og 29° 25' nordlig bredde. Denne geografiske beliggenhed er bestemmende for de klimatiske forhold, der betegnes som fugtigt subtropiske, og som er kendetegnet ved milde temperaturer og ringe nedbør.

De Kanariske Øers beliggenhed i Atlanterhavet i det subtropiske område og vest for det afrikanske kontinent giver dem nogle karakteristiske klimatiske forhold. Klimaet i det område, hvor øgruppen er beliggende, er resultatet af samspillet mellem to grupper af faktorer, der spiller ind på forskellige områder. Dels den atmosfæriske aktivitet, der er kendetegnende for subtropiske breddegrader, dels den omstændighed, at øerne hovedsageligt har et kuperet terræn, at de ligger i en kold havstrøm, og de ligger tæt på et kontinent.

Med hensyn til dyrkningen af bananen »Plátano de Canarias« ligger De Kanariske Øer inden for både den geografiske grænse og den klimatiske grænse, da denne plante kræver varme temperaturer mellem 25 og 27 °C, den visner ved 16 °C, og den vokser ikke længere under 14 °C.

Bananplantens udvikling er afhængig af den daglige varmetilførsel ved temperaturer over 14 °C, og det er grunden til, at de milde temperaturer og de fugtige vinde, der når øerne, medvirker til den langsomme udvikling af planten i forhold til dyrkning i tropiske egne.

Denne længere dyrkningsperiode og dermed den længere modningstid for frugten (op til tre måneder længere) er bestemmende for bananen »Plátano de Canarias«'s særlige egenart, nemlig et lavt stivelsesindhold og et højt sukkerindhold, hvor sakkarose er fremherskende.

Disse betingelser er også bestemmende for enzymaktiviteten, og der ses høje niveauer af katalytisk aktivitet, der gør, at frugten bliver brun. Der optræder små brune pletter på skrællen, hvilket er det karakteristiske kendetegn ved »Plátano de Canarias«, der er »berømt for sine pletter«.

Bananen »Plátano de Canarias«'s særlige egenart påvirkes væsentligt af miljøfaktorer som f.eks. lysintensitet, temperatur, vand, jordbund, relativ luftfugtighed, vind osv. Alle disse faktorer har indflydelse på plantens fysiologiske udvikling og giver den de ovenfor beskrevne særlige karakteristika.

De Kanariske Øers geografiske beliggenhed i forhold til det kontinentale marked forkorter transporttiden for bananen »Plátano de Canarias« væsentligt i forhold til transporttiden for bananer af anden oprindelse, hvilket gør det muligt at plukke dem, når de er mere modne, hvorved deres organoleptiske egenskaber forbedres, og forbrugeren får et produkt af en højere kvalitet.

Navnet »Plátano de Canarias«'s omdømme og anseelse fremgår af adskillige historiske henvisninger i pressen, litteraturen osv., og nedenfor er angivet nogle presseudklip:

Avisen »La Vanguardia« fra onsdag den 25. maj 1921, side 11:

»[...] Regeringen er blevet anmodet om at benytte sin indflydelse over for den tyske regering for at få denne til at tillade import til Tyskland af bananer fra De Kanariske Øer, som har været forbudt i flere måneder [...]«

Avisen »La Vanguardia« fra tirsdag den 24. juni 1930, side 32:

»Matos, som er bekendt med omfanget af produktionen af bananer på De Kanariske Øer, har lovet, at han vil stille alle sit ministeriums ressourcer til rådighed for denne værdige sag.«

Avisen »La Vanguardia« fra onsdag den 21. november 1970, side 8:

»Reklamekampagnerne for bananen fra De Kanariske Øer vender tilbage«

Konklusionerne på den markedsundersøgelse, som landbrugs-, fiskeri- og fødevareministeriet foretog af bananmarkedet i Spanien og Portugal i 2002, viser ligeledes, at »Plátano de Canarias« har et godt omdømme og nyder stor anseelse; denne undersøgelse nåede frem til den konklusion, at bananen ubestrideligt værdsættes af et meget stort flertal af forbrugerne uanset deres køn, alder, sociale status eller bopæl, og at de spontant og øjeblikkeligt associerer den med »De Kanariske Øer«.

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

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

---