

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

(2022/C 309/07)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής<sup>(1)</sup>.

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων e-Ambrosia της Επιτροπής.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«PLÁTANO DE CANARIAS»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0867-AM01 – 10.1.2022

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Όνομασία**

«Plátano de Canarias»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) «Plátano de Canarias» καλύπτει τις μπανάνες της ποικιλίας Cavendish του είδους *Musa acuminata* Colla (AAA), οι οποίες καλλιεργούνται στις Κανάριες Νήσους και προορίζονται για νωπή κατανάλωση αφού έχουν παρασκευαστεί και συσκευαστεί.

Το χρώμα της επιδερμίδας της μπανάνας ποικίλλει από πράσινο, τη στιγμή της συγκομιδής, σε έντονο κίτρινο, τη στιγμή της κατανάλωσης, ενώ οι αποχρώσεις της σάρκας ποικίλλουν από λευκό ιβουάρ έως κίτρινο κρέμας, περνώντας από το υπόλευκο.

Ωστόσο, η παρουσία μικρών κηλίδων στο δέρμα των μπανανών «Plátanos de Canarias» έχει μετατραπεί σε σήμα ταυτότητας και σε ένα από τα αναγνωριστικά στοιχεία του προϊόντος από τον καταναλωτή.

Η μπανάνα «Plátano de Canarias» παρουσιάζει έντονη δράση των ενζύμων πολυφαινολοξειδάση και υπεροξειδάση που δρουν καταλυτικά στις αντιδράσεις οξειδωσης, κάτι το οποίο οδηγεί στην αμαύρωση της επιδερμίδας. Το χαρακτηριστικό αυτό εκδηλώνεται στη διαδικασία ωρίμασης με την εμφάνιση μικρών κηλίδων στην επιδερμίδα ή με μεγαλύτερη ευαισθητοποίηση στις τριβές. Αυτές οι μαύρες κηλίδες στην επιδερμίδα είναι το διακριτικό σήμα της μπανάνας «Plátano de Canarias», που είναι «διάσημη για τις κηλίδες της».

Η μπανάνα «Plátano de Canarias» έχει σχήμα επιμήκες, έντονη καμπυλότητα και στενεύει στο σημείο ένωσής της με τον κορμό.

Το απαιτούμενο, υποχρεωτικό, μέγεθος καθορίζεται από το μήκος του καρπού και το πάχος του, οι δε ελάχιστες τιμές είναι αντιστοίχως 14 cm και 27 mm.

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Τα σημαντικότερα χημικά χαρακτηριστικά της μπανάνας «Plátano de Canarias» είναι τα ακόλουθα:

- Άμυλο κάτω του 8.
- Ολικά σάκχαρα άνω του 10.

Τόσο η περιεκτικότητα σε άμυλο όσο και η περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα εκφράζονται σε γραμμάρια ανά 100 gr ώριμης σάρκας.

Αυτή η χαμηλή περιεκτικότητα σε άμυλο και η υψηλή περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα αποτελούν διακριτικά στοιχεία του προϊόντος.

Συνοπτικά, η μπανάνα «Plátano de Canarias» διακρίνεται κυρίως από τα ακόλουθα στοιχεία:

- εντόνως γλυκιά γεύση που οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητα του προϊόντος σε σάκχαρα και στη χαμηλή περιεκτικότητα σε άμυλο,
- έντονο άρωμα, χαρακτηριστικό της μπανάνας («impacto plátano») που προκύπτει από την υψηλή περιεκτικότητα σε οξικό ισοαμυλεστέρα και σε βουτανοϊκό εξύλιο:

ο οξικός 3-μεθυλο-βουτυλεστέρας ή οξικός ισοαμυλεστέρας θεωρείται ως το στοιχείο που δίνει στη μπανάνα το έντονο άρωμά της («impacto plátano»). Σύμφωνα με μελέτες που υπάρχουν, η συγκέντρωση αυτού του συστατικού στην μπανάνα «Plátano de Canarias» είναι σαφώς μεγαλύτερη από εκείνη των μπανανών διαφορετικής προέλευσης. Ομοίως, η μπανάνα «Plátano de Canarias» περιέχει ενώσεις που συνδέονται με το χαρακτηριστικό άρωμα μπανάνας, όπως το βουτανοϊκό εξύλιο. Ωστόσο, αυτό το συστατικό απαντάται σε αμελητέα ποσότητα στις μπανάνες διαφορετικής προέλευσης.

- Μικρές βαθύχρωμες κηλίδες στην επιδερμίδα της μπανάνας που οφείλονται στη έντονη δράση των ενζύμων πολυφαινολοξειδάση και υπεροξειδάση που δρουν καταλυτικά στις αντιδράσεις οξειδωσης οι οποίες συνδέονται με την αμαύρωση της επιδερμίδας.

### 3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

### 3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Plátano de Canarias» πρέπει να καλλιεργείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που καλύπτει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.

Ωστόσο, η διαδικασία ωρίμασης και συσκευασίας των προστατευόμενων από την ΠΓΕ μπανανών μπορεί να γίνει εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

### 3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Επιπλέον των πληροφοριών που συνήθως επιβάλλονται από την ισχύουσα νομοθεσία, στις συσκευασίες πρέπει υποχρεωτικά να εμφανίζονται ευκρινώς η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Plátano de Canarias» και ο λογότυπος που προσιδιάζει στη συγκεκριμένη ΠΓΕ καθώς και ο λογότυπος της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Στη συνέχεια αναπαράγεται ο λογότυπος της ΠΓΕ «Plátano de Canarias» με τα λεπτομερή χαρακτηριστικά του:



- Pantone 295 (κυανό), για το φόντο του ωοειδούς σχήματος.
- Pantone 347 (πράσινο) για το περίγραμμα της μπανάνας και για τα φύλλα της μπανανιάς.
- Pantone 109 (κίτρινο) για το φόντο της εικόνας της μπανάνας.

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής των μπανανών που φέρουν την ΠΓΕ «Plátano de Canarias» περιλαμβάνει όλες τις γεωργικές εκτάσεις του αρχιπελάγους των Καναρίων Νήσων που βρίσκονται σε υψόμετρο μικρότερο των 500 μέτρων.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

##### α) Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το αρχιπέλαγος των Καναρίων Νήσων βρίσκεται απέναντι από τη βορειοανατολική ακτή της Αφρικής, σε γεωγραφικό πλάτος μεταξύ 27° 37' Β και 29° 25' Β. Η θέση αυτή, σε συνδυασμό με τους αληγείς ανέμους και το δροσερό ρεύμα των Καναρίων Νήσων, οδηγεί σε ένα κλίμα χαρακτηριζόμενο ως υγρό υποτροπικό, με ήπιες θερμοκρασίες και χαμηλές βροχοπτώσεις.

Οι θερμοκρασίες στις Κανάριες Νήσους παρουσιάζουν μέσες τιμές σχετικά ομοιόμορφες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Στις ακτές, η μέση τιμή τους κυμαίνεται γύρω από τους 20 °C, αλλά με την αύξηση του υψόμετρου παρατηρείται σαφής μείωση των θερμοκρασιών καθώς και αύξηση του ημερήσιου εύρους θερμοκρασιών.

Οι ήπιες θερμοκρασίες και οι υγροί άνεμοι που φθάνουν έως τις νήσους παίζουν ρόλο στην αργή ανάπτυξη του φυτού και στη μεγαλύτερη διάρκεια ωρίμασης του καρπού, που επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό τα χαρακτηριστικά της μπανάνας «Plátano de Canarias» που τη διακρίνουν.

##### β) Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Οι μπανάνες που προστατεύονται με την γεωγραφική ένδειξη «Plátano de Canarias» παρουσιάζουν επιμήκες σχήμα, με έντονη καμπυλότητα, ελάχιστο μήκος 14 cm και ελάχιστο πάχος 27 mm, εντόνως γλυκιά γεύση και μικρές μαύρες κηλίδες στην επιδερμίδα.

Η παρουσία αυτών των μικρών κηλίδων αποτελεί το σήμα ταυτότητας και το κύριο χαρακτηριστικό που επιτρέπει στους καταναλωτές να αναγνωρίζουν τις μπανάνες «Plátano de Canarias».

Από τεχνική άποψη, αυτές οι μικρές κηλίδες οφείλονται στη δραστηριότητα ορισμένων ειδικών ενζύμων, με σημαντικότερη τη δράση των ενζύμων πολυφαινολοξειδάση και υπεροξειδάση.

Η αιτιολογική έκθεση που συνοδεύει την αίτηση αναγνώρισης της ΠΓΕ «Plátano de Canarias» περιλαμβάνει τα συγκριτικά στοιχεία που αφορούν τις παραμέτρους της μπανάνας «Plátano de Canarias» και μπανανών διαφορετικής προέλευσης. Είναι προφανές ότι η δραστηριότητα της υπεροξειδάσης και της πολυφαινολοξειδάσης στις μπανάνες «Plátano de Canarias» είναι αισθητά μεγαλύτερη από εκείνη που παρατηρήθηκε στις μπανάνες διαφορετικής προέλευσης, λόγω για τον οποίο οι μικρές αυτές κηλίδες είναι παρούσες σε πολύ μεγαλύτερη αναλογία για τις μπανάνες «Plátano de Canarias» σε σύγκριση με τις μπανάνες διαφορετικής προέλευσης, με αποτέλεσμα να έχουν καταστεί το σήμα ταυτότητάς τους.

Στην ίδια μελέτη εξετάστηκε η ιδιοτυπία του προϊόντος από διατροφική άποψη και, μετά από συνολική ανάλυση των θρεπτικών στοιχείων που παρατηρήθηκαν στις μπανάνες «Plátano de Canarias» και στις μπανάνες διαφορετικής προέλευσης, διαπιστώθηκαν σημαντικές διαφορές: το προϊόν «Plátano de Canarias» περιέχει λιγότερο άμυλο και πιο διαλυτά σάκχαρα, γεγονός που αυξάνει τη γλυκύτητά του. Περιέχει επίσης περισσότερο κάλιο και φώσφορο και λιγότερο νάτριο και ασβέστιο απ' ό,τι οι μπανάνες που καλλιεργούνται αλλού. Αυτές οι σημαντικές διαφορές επιβεβαιώνουν ότι οι μπανάνες «Plátano de Canarias» διακρίνονται από τις άλλες μπανάνες που παράγονται σε άλλες περιοχές του κόσμου. (Forster et al. 2002).

##### γ) Αιτιώδης δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας, της φήμης και της αναγνωρισιμότητας της ονομασίας «Plátano de Canarias»:

Η αίτηση αναγνώρισης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Plátano de Canarias» στηρίζεται στην ποιότητα του προϊόντος καθώς και στη φήμη και την αναγνωρισιμότητα της ονομασίας. Ωστόσο, η τυπική καλλιέργεια της μπανάνας «Plátano de Canarias» έχει προκύψει από τον συνδυασμό ιστορικών, φυσικών και ανθρωπογενών παραγόντων.

Το αρχιπέλαγος των Καναρίων Νήσων βρίσκεται απέναντι από τη βορειοανατολική ακτή της Αφρικής, σε γεωγραφικό πλάτος μεταξύ 27° 37' Β και 29° 25' Β. Αυτή η γεωγραφική θέση καθορίζει τα χαρακτηριστικά του κλίματος, το οποίο κατατάσσεται στην κατηγορία υγρό υποτροπικό, με ήπιες θερμοκρασίες και χαμηλές βροχοπτώσεις.

Η θέση των Καναρίων Νήσων στον Ατλαντικό Ωκεανό, που βρίσκονται στην υποτροπική ζώνη και δυτικά της αφρικανικής ηπείρου, τους προσδίδει ειδικά κλιματικά χαρακτηριστικά. Το κλίμα της περιοχής όπου βρίσκεται το αρχιπέλαγος είναι το αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης δύο συνόλων παραγόντων που δρουν σε διαφορετικά επίπεδα. Αφενός, η ατμοσφαιρική δυναμική που χαρακτηρίζει τα υποτροπικά γεωγραφικά πλάτη και, αφετέρου, το γεγονός ότι οι νήσοι παρουσιάζουν στην πλειονότητά τους πολυσχιδές ανάγλυφο, βρέχονται από ωκεάνιο ψυχρό ρεύμα και βρίσκονται κοντά σε μια ήπειρο.

Όσον αφορά την καλλιέργεια της μπανάνας, οι Κανάριες Νήσοι βρίσκονται εντός των ορίων τόσο από γεωγραφική όσο και από κλιματολογική άποψη, αφού το φυτό απαιτεί για να αναπτυχθεί υψηλές θερμοκρασίες μεταξύ 25 και 27 °C, υποβαθμίζεται στη θερμοκρασία των 16 °C και δεν φυτρώνει πλέον σε θερμοκρασίες χαμηλότερες των 14 °C.

Η εξέλιξη του κύκλου της μπανανιάς χαρακτηρίζεται από την καθημερινή συσσώρευση θερμοκρασιών άνω των 14 °C, για το λόγο αυτό οι ήπιες θερμοκρασίες και οι υγροί άνεμοι που φθάνουν μέχρι τις Κανάριες Νήσους εξηγούν την αργή ανάπτυξη του φυτού σε σχέση με τις καλλιέργειες μπανάνας των τροπικών ζωνών.

Η αύξηση του χρόνου καλλιέργειας και, συνεπώς, του χρόνου ωρίμασης του καρπού (έως 3 επιπλέον μήνες) καθορίζει τα διακριτά χαρακτηριστικά της μπανάνας «Plátano de Canarias», τα οποία είναι η χαμηλή περιεκτικότητα σε άμυλο και η υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, με επικράτηση της σακχαρόζης.

Οι συνθήκες αυτές επηρεάζουν επίσης τη δραστηριότητα των ενζύμων, η οποία είναι πολύ σημαντική στην περίπτωση των καταλυτικών ενζύμων τα οποία συνδέονται με την αμαύρωση της επιδερμίδας. Η δραστηριότητα αυτή εκδηλώνεται με την εμφάνιση μικρών βαθύχρωμων κηλίδων στην επιδερμίδα, «σήμα κατατεθέν» της μπανάνας «Plátano de Canarias» η οποία είναι «διάσημη για τις μικρές κηλίδες της».

Τα χαρακτηριστικά του φρούτου επηρεάζονται σημαντικά από περιβαλλοντικούς παράγοντες όπως το φως, η θερμοκρασία, το νερό, το έδαφος, η σχετική υγρασία, ο άνεμος, κ.λπ. Όλοι αυτοί οι παράγοντες επηρεάζουν την ανάπτυξη του φυτού από άποψη φυσιολογίας και του προσδίδουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που περιγράφηκαν στα προηγούμενα σημεία.

Η γεωγραφική θέση των Καναρίων Νήσων σε σχέση με την ηπειρωτική αγορά συντομεύει σημαντικά τη διάρκεια της μεταφοράς των μπανανών «Plátano de Canarias» σε σχέση με εκείνη των μπανανών διαφορετικής προέλευσης, γεγονός που επιτρέπει να συγκομίζονται σε πιο προχωρημένο στάδιο ωρίμασης και άρα τη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους ώστε να προσφέρεται στον καταναλωτή ένα προϊόν ανώτερης ποιότητας.

Η φήμη και η αναγνωρισιμότητα της ονομασίας «Plátano de Canarias» αποδεικνύονται από πολυάριθμες ιστορικές αναφορές στον Τύπο, τη λογοτεχνία κ.λπ., μεταξύ των οποίων και τα ακόλουθα αποσπάσματα από τον Τύπο:

Εφημερίδα «La Vanguardia» της Τετάρτης 25 Μαΐου 1921, σελίδα 11:

«[...] ζητήθηκε από την κυβέρνηση να ασκήσει την επιρροή της στη γερμανική κυβέρνηση, ώστε η τελευταία να επιτρέψει την εισαγωγή προς τη Γερμανία της μπανάνας των Καναρίων Νήσων, η οποία έχει απαγορευθεί εδώ και μήνες [...].»

Εφημερίδα «La Vanguardia» της Τρίτης 24 Ιουνίου 1930, σελίδα 32:

«Ο κ. Matos, ο οποίος γνωρίζει τη σημασία που έχει η παραγωγή μπανάνας για τις Κανάριες Νήσους, υποσχέθηκε ότι θα κινητοποιούσε όλους τους πόρους του υπουργείου του για την υπεράσπιση του δίκαιου αυτού αιτήματος.»

Εφημερίδα «La Vanguardia» του Σαββάτου 21 Νοεμβρίου 1970, σελίδα 8:

«Οι εκστρατείες προώθησης της μπανάνας των Καναρίων Νήσων επιστρέφουν.»

Τα συμπεράσματα της μελέτης αγοράς που πραγματοποιήθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων για την αγορά μπανάνας στην Ισπανία και στην Πορτογαλία [Estudio del Mercado del Plátano en España y Portugal] κατά τη διάρκεια του έτους 2002 απεικονίζουν επίσης το κύρος και τη φήμη της ονομασίας «Plátano de Canarias». Η μελέτη αυτή καταλήγει στο συμπέρασμα ότι η μπανάνα αναμφισβήτητα χαιρεί της εκτίμησης της μεγάλης πλειοψηφίας των καταναλωτών, ανεξαρτήτως φύλου, ηλικίας, κοινωνικής τάξης και τόπου κατοικίας, και ότι αυτοί την συνδέουν αυθόρμητα και αμέσως με τις Κανάριες Νήσους.

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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