

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

(2022/C 309/07)

La Commission européenne a approuvé cette modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données eAmbrosia de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«PLÁTANO DE CANARIAS»

N° UE: PGI-ES-0867-AM01 – 10.1.2022

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«Plátano de Canarias»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'indication géographique protégée (IGP) «Plátano de Canarias» couvre les bananes de la variété Cavendish de l'espèce *Musa acuminata* Colla (AAA), cultivées dans les Îles Canaries et destinées à être consommées à l'état frais, après conditionnement et emballage.

La couleur de la peau de la banane varie du vert, au moment de la cueillette, au jaune vif, au moment de la consommation, tandis que les teintes de la chair vont du blanc ivoire au jaune en passant par le crème.

Cependant, c'est la présence de petites taches sur la peau des bananes «Plátanos de Canarias» qui est devenue une marque d'identité et un des signes de reconnaissance du produit pour le consommateur.

La banane «Plátano de Canarias» présente une grande activité des enzymes polyphénoloxydase et peroxydase qui catalysent les réactions d'oxydation liées au brunissement de la peau. Cette caractéristique se manifeste dans le processus de mûrissement par l'apparition de petites taches brunes sur la peau ou par une plus grande sensibilité aux frottements. Ces taches brunes sur la peau sont le signe distinctif de la banane «Plátano de Canarias», «célèbre pour ses taches».

La banane «Plátano de Canarias» est de forme oblongue, avec une courbure prononcée, et se rétrécit dans la partie attachée au rachis.

Le calibrage, qui est obligatoire, est défini par la longueur du fruit et par son épaisseur, les valeurs minimales étant respectivement de 14 cm et 27 mm.

(1) JOL 179 du 19.6.2014, p. 17.

Les caractéristiques chimiques les plus significatives de la banane «Plátano de Canarias» sont les suivantes:

- teneur en amidon inférieure à 8,
- teneur en sucres totaux supérieure à 10.

La teneur en amidon et la teneur en sucres totaux sont exprimées en grammes pour 100 grammes de pulpe mûre.

Cette faible teneur en amidon et cette teneur élevée en sucres totaux sont des signes distinctifs du produit protégé par l'IGP.

En résumé, la banane «Plátano de Canarias» se distingue essentiellement par les éléments suivants:

- une saveur sucrée prononcée résultant de sa teneur élevée en sucres et de sa faible teneur en amidon,
- un arôme intense caractéristique de la banane («impacto plátano») résultant de la teneur élevée en acétate d'isoamyle et en butanoate d'hexyle:

l'acétate de 3-méthylbutyle ou acétate d'isoamyle est considéré comme l'élément qui donne à la banane son arôme intense caractéristique («impacto plátano»). D'après les études existantes, la concentration de ce composé dans la banane «Plátano de Canarias» est clairement plus élevée que celle mesurée dans des bananes d'origine différente. De même, la banane «Plátano de Canarias» contient d'autres composés qui sont liés à l'arôme de banane caractéristique, tels que le butanoate d'hexyle. Cependant, ce composé est présent en quantité négligeable dans les bananes d'origine différente,

- de petites taches foncées sur la peau de la banane dues à la grande activité des enzymes polyphénoloxydase et peroxydase qui catalysent les réactions d'oxydation liées au brunissement de la peau.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La culture de la banane «Plátano de Canarias» doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée par l'indication géographique protégée.

Toutefois, le processus de mûrissement et de conditionnement des bananes protégées par l'IGP «Plátano de Canarias» peut être réalisé en dehors de l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les informations généralement imposées par la législation en vigueur, la mention de l'indication géographique protégée «Plátano de Canarias», ainsi que le logo propre à cette IGP et le logo de l'Union européenne doivent obligatoirement figurer de manière visible sur les emballages.

Le logo de l'IGP «Plátano de Canarias» est le suivant:



- Pantone 295 (bleu), pour le fond de l'ovale.
- Pantone 347 (vert) pour le pourtour de la banane et les feuilles du bananier.
- Pantone 109 (jaune) pour le fond de l'image de la banane.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production des bananes protégées par l'IGP «Plátano de Canarias» comprend toutes les terres agricoles de l'archipel des Îles Canaries situées en deçà de 500 mètres au-dessus du niveau de la mer.

5. Lien avec l'aire géographique

a) Spécificité de l'aire géographique:

L'archipel des Canaries est situé face à la côte nord-est de l'Afrique, entre les coordonnées 27° 37' et 29° 25' de latitude nord. Cette situation géographique, associée aux vents alizés et au courant froid des Canaries, se traduit par un climat qualifié de subtropical humide, caractérisé par des températures douces et de rares précipitations.

Les températures dans les Canaries présentent des moyennes relativement uniformes tout au long de l'année. Sur les côtes, la moyenne se situe aux alentours de 20 °C, mais on observe une nette diminution des températures liée à l'altitude et une augmentation de l'amplitude thermique journalière.

Les températures douces et les vents humides qui parviennent jusqu'aux îles expliquent le lent développement de la plante et le temps de mûrissement plus long du fruit, et influencent considérablement les caractéristiques distinctives de la banane «Plátano de Canarias».

b) Spécificité du produit:

Les bananes protégées par l'indication géographique protégée «Plátano de Canarias» présentent une forme oblongue, avec une courbure prononcée, une longueur minimale de 14 cm et une épaisseur minimale de 27 mm, une saveur sucrée prononcée et de petites taches brunes sur la peau.

La présence de ces petites taches est une marque d'identité et la principale caractéristique permettant aux consommateurs de reconnaître la banane «Plátano de Canarias».

D'un point de vue technique, ces petites taches sont dues à l'activité de certains enzymes spécifiques, en particulier des enzymes polyphénoloxydase et peroxydase.

L'étude justificative qui accompagne la demande de reconnaissance de l'IGP «Plátano de Canarias» contient les données comparatives concernant les paramètres de la banane «Plátano de Canarias» et de bananes d'origine différente. Il est évident que l'activité peroxydase et polyphénoloxydase dans la banane «Plátano de Canarias» est largement supérieure à celle observée dans les bananes d'origine différente. C'est la raison pour laquelle la présence de ces petites taches est nettement plus marquée sur les bananes «Plátano de Canarias» que sur les bananes d'origine différente, de sorte que ces petites taches sont devenues une marque d'identité.

Dans la même étude, jointe à la demande relative à l'IGP «Plátano de Canarias», la spécificité du produit a été examinée d'un point de vue nutritionnel et, au terme d'une analyse globale des nutriments observés dans les bananes «Plátano de Canarias» et dans des bananes d'origine différente, des différences importantes ont été constatées: la teneur en amidon de la banane «Plátano de Canarias» est plus faible et sa teneur en sucres solubles est plus élevée, ce qui accentue la saveur sucrée de la banane. La banane «Plátano de Canarias» présente en outre une teneur en potassium et en phosphore plus élevée ainsi qu'une teneur en sodium et en calcium plus faible que celles mesurées dans des bananes d'origine différente. Ces différences importantes confirment que les bananes «Plátano de Canarias» se distinguent des autres bananes produites dans d'autres régions du monde (Forster et al. 2002).

c) Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou la réputation et la notoriété du nom «Plátano de Canarias»

La demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée «Plátano de Canarias» est fondée sur la qualité du produit ainsi que sur la réputation et la notoriété du nom. C'est cependant la combinaison de facteurs historiques, naturels et humains qui a contribué à la naissance de la culture typique de la banane «Plátano de Canarias».

L'archipel des Canaries est situé face à la côte nord-est de l'Afrique, entre les coordonnées 27° 37' et 29° 25' de latitude nord. Cette situation géographique détermine les caractéristiques du climat qualifié de subtropical humide, caractérisé par des températures douces et de rares précipitations.

La situation des Îles Canaries dans l'océan Atlantique, dans l'axe de la zone subtropicale et à l'ouest du continent africain, lui confère des caractéristiques climatiques spécifiques. Le climat de la zone où se situe l'archipel est le résultat de l'interaction de deux ensembles de facteurs agissant à différents niveaux. D'une part, la dynamique atmosphérique propre aux latitudes subtropicales et, d'autre part, le fait que les îles présentent majoritairement un relief accidenté, qu'elles soient baignées par un courant océanique froid et qu'elles soient proches d'un continent.

En ce qui concerne la culture de la banane «Plátano de Canarias», les Îles Canaries se situent à la fois dans la limite géographique et climatologique, étant donné que la plante requiert des températures chaudes comprises entre 25 et 27 °C, qu'elle se dégrade à 16 °C et qu'elle ne pousse plus en dessous de 14 °C.

Le cycle du bananier est caractérisé par le cumul de degrés-jours supérieurs à 14 °C. Ainsi, les températures douces des Îles Canaries et les vents humides qui parviennent jusqu'à l'archipel sont des éléments déterminants du lent développement de la plante par rapport aux cultures des zones tropicales.

Cette augmentation du temps de culture et, par conséquent, du temps de maturation du fruit (jusqu'à trois mois supplémentaires) détermine les caractéristiques distinctives de la banane «Plátano de Canarias», à savoir une faible teneur en amidon et une teneur élevée en sucres, avec une prédominance de saccharose.

Ces conditions influencent également l'activité des enzymes dans la banane «Plátano de Canarias», très importante dans le cas des enzymes catalytiques, liées au brunissement de la peau. Cette activité se manifeste par l'apparition de petites taches brunes sur la peau, qui sont le signe distinctif de la banane «Plátano de Canarias», «célèbre pour ses petites taches».

Les caractéristiques de la banane «Plátano de Canarias» sont considérablement influencées par les facteurs environnementaux comme la luminosité, la température, l'eau, le sol, l'humidité relative, le vent, etc. Tous ces facteurs ont une incidence sur le développement physiologique de la plante et lui confèrent les caractéristiques spécifiques exposées précédemment.

La situation géographique des Îles Canaries par rapport au marché continental raccourcit fortement la durée du transport des bananes «Plátano de Canarias» par rapport à celle de bananes d'origine différente, ce qui permet de les couper et de les récolter à un stade de maturation plus avancé et donc d'améliorer leurs caractéristiques organoleptiques et d'offrir ainsi au consommateur un produit de qualité supérieure.

La réputation et la notoriété du nom «Plátano de Canarias» sont attestées par de nombreuses références historiques dans la presse, la littérature, etc., parmi lesquelles nous retenons les coupures de presse suivantes:

Journal «La Vanguardia» du mercredi 25 mai 1921, page 11:

«[...] Il a été demandé au gouvernement d'user de son influence auprès du gouvernement allemand, afin que ce dernier autorise l'importation vers l'Allemagne de la banane des Canaries "Plátano de Canarias", qui est interdite depuis des mois [...].»

Journal «La Vanguardia» du mardi 24 juin 1930, page 32:

«Matos, qui connaît l'importance de la production de bananes dans les Canaries, a promis qu'il mettrait à contribution toutes les ressources de son ministère en faveur de cette juste cause.»

Journal «La Vanguardia» du samedi 21 novembre 1970, page 8:

«Les campagnes de promotion de la banane des Canaries "Plátano de Canarias" sont de retour.»

Les conclusions de l'étude de marché réalisée par le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation sur le marché de la banane en Espagne et au Portugal pendant l'année 2002 illustrent également la notoriété et la réputation du nom «Plátano de Canarias»; cette étude aboutit à la conclusion que la banane est incontestablement appréciée par une très grande majorité de consommateurs, indépendamment de leur sexe, de leur âge, de leur classe sociale et de leur lieu de résidence, et que ces derniers l'associent spontanément et immédiatement avec les «Îles Canaries».

Référence à la publication du cahier des charges

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