OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 372/13)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho [1]. As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«PLÁTANO DE CANARIAS»

N.º CE: ES-PGI-0005-0867-11.03.2011

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome**:

«Plátano de Canarias».

2. **Estado-Membro ou País Terceiro**:

Espanha.

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**:

3.1. *Tipo de produto*:

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*:

São abrangidas pela indicação geográfica protegida (IGP) «Plátano de Canarias» as bananas da variedade Cavendish da espécie *Musa acuminata* Colla (AAA) cultivadas nas Canárias e destinadas a ser consumidas frescas, depois de acondicionadas e embaladas.

A cor da casca da banana varia do verde, aquando da colheita, ao amarelo intenso, aquando do consumo; a cor da polpa vai do branco marfim ao amarelo, com tonalidades intermédias.

Porém, são as pequenas manchas visíveis na casca destas bananas que permitem identificá-las, sendo esta uma das maneiras de reconhecimento do produto pelos consumidores.

As enzimas polifenoloxidase e peroxidase, que catalisam reações de oxidação relacionadas com o escurecimento da casca, têm grande atividade nas bananas «Plátano de Canarias». Esta característica manifesta-se no processo de maturação com o aparecimento de pequenas manchas escuras na casca ou por uma maior sensibilidade ao roçar. Estas manchas escuras na casca são o símbolo distintivo das «Plátano de Canarias», que são famosas pelas suas manchas.

As «Plátano de Canarias» são alongadas, com curvatura acentuada, e estreitam na parte que as une ao cacho.

A calibragem, obrigatória, é definida pelo comprimento e pela grossura da banana. Os valores mínimos são, respetivamente, 14 cm e 27 mm.

[1] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

As características químicas mais significativas das «Plátano de Canarias» são as seguintes:

— Amido: compreendido entre 5 e 8.

— Açúcares totais: superior a 10, com predominância da sacarose.

Tanto o teor de amido como o teor de açúcares totais estão expressos em gramas por 100 gramas de polpa madura.

Estes teores baixos de amido e elevado de açúcares totais são aspetos distintivos do produto protegido.

As principais características distintivas das «Plátano de Canarias» são, resumidamente, as seguintes:

— Sabor doce intenso, em virtude do teor elevado de açúcares e baixo de amido.

— Aroma intenso a banana (dito «impacto plátano»), devido à riqueza de acetato de isoamilo e de butanoato de hexilo.

O acetato de 3-metilbutilo, ou acetato de isoamilo, é considerado o aroma responsável pelo cheiro a banana designado por «impacto plátano». Segundo os estudos disponíveis, a concentração deste composto nas «Plátano de Canarias» é claramente superior à concentração em bananas de outras proveniências. Estas bananas também contêm outros compostos relacionados com o cheiro característico a banana, como o butanoato de hexilo — o qual, porém, não está presente em teores significativos nas bananas de outras proveniências.

— Pequenas manchas escuras na casca das bananas, devido à grande atividade das enzimas polifenoloxidase e peroxidase, que catalisam reações de oxidação relacionadas com o escurecimento.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*:

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*:

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*:

O cultivo das «Plátano de Canarias» deve realizar-se na área geográfica definida pela indicação geográfica protegida.

Tal não obsta a que a maturação e a embalagem das bananas protegidas pela IGP «Plátano de Canarias» possam realizar-se fora da área geográfica delimitada.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*:

Nenhuma aplicável às bananas «Plátano de Canarias».

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*:

Além das informações genericamente exigidas pela legislação em vigor, as embalagens ostentam obrigatoriamente, em destaque, o nome e o logótipo da indicação geográfica protegida «Plátano de Canarias», bem como o logótipo da União Europeia.

O logótipo da IGP «Plátano de Canarias» é o que se reproduz a seguir, com as características abaixo indicadas:

— Fundo da oval: azul (pantone 295).

— Contorno da banana e fundo das folhas da bananeira: verde (pantone 347).

— Fundo da imagem da banana: amarelo (pantone 109).

4. **Delimitação concisa da área geográfica**:

A área geográfica de produção das bananas abrangidas pela IGP «Plátano de Canarias» situa-se no arquipélago das Ilhas Canárias e é constituída por todos os terrenos agrícolas situados a altitude inferior a 500 metros acima do nível do mar.

5. **Relação com a área geográfica**:

5.1. *Especificidade da área geográfica*:

O arquipélago das Canárias situa-se ao largo da costa noroeste de África, entre as coordenadas 27° 37′ e 29° 25′ de latitude norte. Esta localização, juntamente com os ventos alísios e a corrente fria das Canárias, traduzem-se num clima subtropical húmido, com temperaturas amenas e precipitação escassa.

As temperaturas médias nas Canárias são bastante uniformes ao longo do ano. Na costa, a média ronda os 20 °C, mas observa-se uma nítida diminuição com a altitude, aumentando a amplitude térmica diurna.

As temperaturas amenas e os ventos húmidos que sopram nestas ilhas são responsáveis pelo desenvolvimento lento da planta e pelo maior tempo de maturação do fruto, influenciando consideravelmente as características distintivas das «Plátano de Canarias».

5.2. *Especificidade do produto*:

As bananas com a indicação geográfica protegida «Plátano de Canarias» são alongadas, com curvatura acentuada, comprimento mínimo de 14 cm e grossura mínima de 27 mm. O sabor é doce e intenso e têm pequenas manchas escuras na casca.

A presença destas manchas é um sinal distintivo e a característica principal pela qual os consumidores reconhecem as «Plátano de Canarias».

Tecnicamente, essas manchas na casca devem-se à atividade de determinadas enzimas específicas, sendo especialmente importantes nesse domínio a polifenoloxidase e a peroxidase.

No estudo justificativo que acompanha o pedido de reconhecimento da IGP «Plátano de Canarias» confrontam-se os dados relativos a estas bananas com os dados correspondentes aos mesmos parâmetros das bananas de outras origens, sendo claro que o valor da atividade peroxidase e polifenoloxidase nas «Plátano de Canarias» é muito superior ao evidenciado pelas bananas de outras proveniências. É isto que faz com que as «Plátano de Canarias» apresentem muito mais manchas do que as bananas de outras origens, de tal modo que esta característica se tornou distintiva.

O mesmo estudo debruça-se sobre as especificidades do produto do ponto de vista nutricional. Através da análise global dos nutrientes estudados nas «Plátano de Canarias» e noutras bananas, observam-se diferenças importantes: as «Plátano de Canarias» têm menos amido e mais açúcares solúveis, o que aumenta a doçura do fruto; os teores de potássio e de fósforo são mais elevados e os teores de sódio e de cálcio mais baixos, comparativamente aos de outras bananas. Estas diferenças importantes confirmam o facto de que as «Plátano de Canarias» são um produto diferente das bananas provenientes de outras partes do mundo. (Forster *et al.* 2002)

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*:

O pedido de reconhecimento da indicação geográfica protegida «Plátano de Canarias» baseia-se na qualidade desta banana e na reputação e notoriedade do seu nome. A cultura típica das «Plátano de Canarias» resulta de uma combinação de fatores históricos, naturais e humanos.

O arquipélago situa-se ao largo da costa noroeste de África, entre as coordenadas 27° 37′ e 29° 25′ de latitude norte. Esta localização traduz-se num clima de características subtropicais húmidas, com temperaturas amenas e precipitação escassa.

A situação das ilhas Canárias no Atlântico, no eixo da faixa subtropical e a oeste do continente africano, confere-lhes particularidades climáticas específicas. O clima da zona onde se situa o arquipélago é consequência da interação, a níveis diferentes, de dois conjuntos de fatores: por um lado, a

dinâmica atmosférica própria das latitudes subtropicais; por outro, o facto de, na sua maior parte, as ilhas terem um relevo abrupto e de serem todas banhadas por uma corrente fria, situando-se junto a um continente.

O arquipélago das Canárias situa-se dentro dos limites geográficos e climáticos do cultivo da bananeira, planta que necessita de temperaturas entre 25 °C e 27 °C — a 16 °C ressente-se; abaixo de 14 °C deixa de crescer.

A evolução do ciclo da bananeira é condicionada pelo número de dias com temperatura sempre acima de 14 °C. É por isso que as temperaturas amenas das Canárias e os ventos húmidos que sopram nas ilhas se traduzem num crescimento lento da planta, comparativamente ao cultivo da bananeira nas zonas tropicais.

O consequente aumento do tempo de cultivo e, portanto, do tempo de maturação do fruto (que fica até três meses mais na planta) traduzem-se em baixos teores de amido e teores elevados de açúcares, predominando a sacarose, características distintivas das bananas «Plátano de Canarias».

As condições referidas determinam também a atividade enzimática, apresentando as enzimas destas bananas grande atividade catalítica, ligada ao escurecimento da casca da banana. Esta atividade manifesta-se pelo aparecimento de pequenas manchas escuras na casca, constituindo esta característica um símbolo distintivo das «Plátano de Canarias», que são famosas pelas suas manchas.

As características da banana são muito influenciadas por fatores ambientais como a luz, a temperatura, a água, o solo, a humidade relativa, o vento, etc. Todas estas variáveis afetam o desenvolvimento fisiológico da planta, conferindo-lhe as características específicas já referidas nos pontos anteriores.

A situação geográfica das Canárias em relação ao mercado continental faz com que a duração do transporte seja muito curta, quando comparada com a de bananas de outras origens, o que permite o corte (colheita) num estado de maturação mais avançado e possibilita, portanto, melhores características organolépticas, chegando o produto com melhor qualidade ao consumidor.

A reputação e notoriedade das Plátano de Canárias é comprovada por múltiplas referências históricas na imprensa, na literatura, etc. Destacam-se aqui algumas referências da imprensa:

Na página 11 do jornal *La Vanguardia* de 25 de maio (quarta-feira) de 1921:

«… Solicita del gobierno que intervenga su influencia cerca del alemán, para que autorice la importación en aquel país del Plátano de Canarias, que se ha prohibido hace meses …» (… Solicita-se ao governo que faça uso da sua influência na Alemanha, a fim de que este país autorize a importação de bananas das Canárias, que está proibida há meses …)

Na página 32 do jornal *La Vanguardia* de 24 de junho (terça-feira) de 1930:

«El señor Matos que conoce la importancia de la producción de plátano en Canarias prometió que cuanto dependa de su Ministerio lo pondrá a contribución de esta justa aspiración.» (O ministro Leopoldo Matos, que conhece a importância da produção de banana nas Canárias, prometeu que, tanto quanto dependa do seu ministério, tudo fará para favorecer essa causa justa.)

Na página 8 do jornal *La Vanguardia* de 21 de novembro (sábado) de 1970:

«Vuelven las campañas de promoción del Plátano de Canarias.» (Regressam as campanhas de promoção da banana das Canárias.)

As conclusões do «Estudio del Mercado del Plátano en España y Portugal», realizado pelo Ministerio da Agricultura, das Pescas e da Alimentação de Espanha em 2002, ilustram igualmente a notoriedade e reputação do nome «Plátano de Canarias». Conclui-se nesse estudo que a banana agrada incontestavelmente à grande maioria dos consumidores, independentemente do sexo, idade, classe social e local de residência, sendo por eles associada, de imediato e espontaneamente, a «ilhas Canárias».

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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