



C/2024/7550

27.12.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/7550)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Aguacate de Canarias”

Nr. UE: PGI-ES-02936 – 8.5.2023

DOP () IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Aguacate de Canarias”

2. **Stat membru**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Indicația geografică protejată (IGP) „Aguacate de Canarias” vizează fructele de avocado (*Persea americana* Mill) cultivate în arhipelagul Insulelor Canare și destinate consumului în stare proaspătă, după pregătire și ambalare.

Soiurile de avocado care beneficiază de această indicație geografică sunt: Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed și Carmen.

a) **Caracteristici fizice**

Soiul Hass are o formă ovală. Coaja acestuia este rugoasă, de culoare verde-închis și poate dobândi nuanțe mov în urma coacerii. Coaja se separă ușor de pulpă, care este galbenă, cu o textură cremoasă. Greutatea minimă este de 123 de grame, iar greutatea maximă de 400 de grame.

Soiul Fuerte are formă de pară și o coajă netedă, fină, de culoare verde-deschis și mată, devenind mai închisă odată cu coacerea. Coaja cedează la presiune ușoară atunci când fructul de avocado este gata de consum. Pulpă fructului de avocado este de culoare galben-verzui, având o textură fină și cremoasă. Greutatea minimă este de 170 de grame, iar greutatea maximă de 500 de grame.

Soiul Orotava are o formă sferică și o coajă mov dură și foarte rugoasă, care se înnegrește odată cu coacerea. Pulpă fructului de avocado este de culoare galben-verzui, având o textură fină. Greutatea minimă este de 123 de grame, iar greutatea maximă de 350 de grame.

⁽¹⁾ Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Soiul Pinkerton are o formă de pară alungită și o coajă ușor rugoasă, care este verde chiar și atunci când fructul este copt. Coaja se separă foarte ușor de pulpa verde-pal, care are o textură cremoasă. Greutatea minimă este de 170 de grame, iar greutatea maximă de 500 de grame.

Soiul Reed are o formă sferică și o coajă ușor rugoasă, groasă și de culoare verde, pierzându-și intensitatea odată cu coacerea. Coaja fructului de avocado se separă ușor de pulpă, care este de culoare galben-pal și are o textură cremoasă. Greutatea minimă este de 170 de grame, iar greutatea maximă de 600 de grame.

Soiul Carmen este oval, având o coajă rugoasă, care se separă ușor de pulpă. Are o culoare verde-închis care poate deveni mov odată cu coacerea. Are un aspect foarte asemănător cu cel al soiului Hass. Pulpa fructului de avocado este galbenă și are o textură cremoasă. Greutatea minimă este de 123 de grame, iar greutatea maximă de 400 de grame.

b) Caracteristici chimice

Caracteristicile chimice sunt determinate de conținutul de substanță uscată al pulpei și de conținutul de grăsime al acesteia la momentul recoltării.

b.1) Pulpa fructului de avocado trebuie să aibă următoarele procente minime și maxime de substanță uscată:

- minimum 23 % și maximum 35 % pentru soiul Hass;
- minimum 22 % și maximum 35 % pentru celelalte soiuri.

b.2) Pulpa fructului de avocado trebuie să aibă următoarele procente minime și maxime ale conținutului de grăsime:

- minimum 11 % și maximum 24 % pentru soiul Hass;
- minimum 10 % și maximum 24 % pentru celelalte soiuri.

c) Caracteristici organoleptice

Pulpa este octuoasă, fină și cremoasă la atingere și la degustare, având o culoare care variază de la galben la verde, trecând prin nuanțe de galben-verzui, în funcție de soiul în cauză. Gustul este ușor ierbos, cu note pronunțate de nuci.

3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

„Aguacate de Canarias” trebuie să fie cultivat, recoltat și clasificat în aria geografică delimitată de indicația geografică protejată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Coacerea fructelor de avocado care beneficiază de IGP „Aguacate de Canarias” și ambalarea acestora se pot desfășura în afara ariei geografice delimitate.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe eticheta fructelor de avocado ambalate trebuie să figureze în mod vizibil denumirea și logoul specific ale indicației geografice protejate „Aguacate de Canarias”, precum și informațiile solicitate în general în temeiul legislației aplicabile. Eticheta respectivă trebuie aplicată înainte ca produsul să fie pus în circulație și într-un mod care să nu permită reutilizarea ei.

Logoul este cel descris mai jos, cu culorile Pantone aferente:

Culori:

verde (Pantone 349);

portocaliu (Pantone 2012);

galben-verzui (Pantone 396).



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică de producție a fructelor de avocado care beneficiază de IGP „Aguacate de Canarias” este arhipelagul Insulelor Canare, situat la o latitudine între 27° 37 ' și 29° 25 ' N și la o longitudine între 13° 20 ' și 18° 10 ' V.

5. Legătura cu aria geografică

Indicația geografică protejată „Aguacate de Canarias” se bazează pe reputația denumirii, datorată caracteristicilor conferite de clima arhipelagului Insulelor Canare și de cultivarea produsului pe soluri de origine vulcanică.

Clima insulelor, caracterizată de caracterul lor subtropical și de influența vânturilor alizee, prezintă temperaturi moderate și practic constante, fără variații mari de temperatură. Rezultă astfel o coacere lentă, ca urmare a perioadei îndelungate în care fructele rămân în pomi. Astfel, se poate obține un conținut ridicat de grăsime și de substanță uscată, care le conferă fructelor de avocado caracteristicile lor organoleptice și fizico-chimice distinctive. Există o legătură strânsă între conținutul de substanță uscată și conținutul de grăsime.

În plus, solurile vulcanice ale Insulelor Canare, care sunt foarte permeabile, asigură o drenare excelentă și, prin urmare, condiții ideale pentru cultivarea fructelor de avocado. Caracteristicile specifice descrise au condus, de asemenea, la dezvoltarea anumitor soiuri tipice Insulelor Canare, cum ar fi soiul Orotava obținut în grădina botanică „Jardín de Aclimatación de La Orotava” din localitatea Puerto de La Cruz din insula Tenerife.

De asemenea, este interesant de remarcat faptul că multe fructe de avocado (deși nu toate) din Insulele Canare sunt cultivate prin practica tradițională de a utiliza mulci ecologic (alcătuit din reziduuri de culturi, dejecții animale, compost și ace de pin sau „pinocha” din Insulele Canare) pe care fermierii îl pun în sol și în jurul arborelui de avocado. Mulciul acționează ca un absorbant de carbon. Această practică de cultivare fortifică viața microbiană și sporește biodiversitatea solului, promovând totodată responsabilitatea ecologică și gestionarea resurselor locale.

De la sfârșitul anilor 1960, o suprafață mai mare a Insulelor Canare a fost dedicată cultivării fructelor de avocado, care erau exportate pentru a profita de avântul turismului în Tenerife, fiind transportate în calele aeronavelor cu care turiștii se întorceau acasă. Produsul „Aguacate de Canarias” este atât de important și de renumit încât fișele informative despre avocado publicate în 1969 de Ministerul Agriculturii din Spania se refereau doar la avocado din Insulele Canare, descriind soiurile și importanța acestei culturi care, la momentul respectiv, se găsea aproape exclusiv în Insulele Canare.

În ceea ce privește reputația de care acest produs se bucură în prezent la nivel local, în arhipelagul Insulelor Canare, precum și dincolo de acestea, trebuie remarcat faptul că localitatea Mogán din Gran Canaria organizează de mai mulți ani un festival dedicat fructelor de mango și de avocado, sărbătorind importanța acestor culturi în Insulele Canare. Tenerife organizează, de asemenea, un târg dedicat „Aguacate de Canarias” pentru a celebra importanța acestui produs. Aceste târguri populare prezintă diferitele soiuri prin demonstrații culinare și gătit în timp real, întrucât avocado face parte din identitatea Insulelor Canare. Pe lângă târgurile locale dedicate în mod specific fructului de avocado, produsul „Aguacate de Canarias” este prezentat și la târguri naționale precum *Fruit Attraction* și târguri internaționale precum *Fruit Logistica* din Berlin. Târgul *Madrid Fusión* este un alt exemplu de eveniment gastronomic unde produsul „Aguacate de Canarias” este prezent. La ediția din ianuarie 2020 a acestui târg, Consiliul insulei Tenerife (*Cabildo de Tenerife*) a adus un omagiu tuturor bucătarilor cu stea Michelin din Tenerife. Unul dintre preparatele prezentate de unul dintre acești bucătari ca exponent al bucătăriei Insulelor Canare a fost avocado cu miere de avocado.

Importanța și reputația produsului „Aguacate de Canarias” sunt bine-cunoscute în cultura gastronomică. „Aguacate de Canarias” apare în rețete publicate în reviste și chiar în preparate din meniul celor mai prestigioase restaurante. Celebru bucătar Albert Adrià (trei stele Michelin) a afirmat că „Aguacate de Canarias” este un avocado spectaculos atunci când făcea turul insulelor pentru emisiunea „El chef viajero” (Bucătarul călător), astfel cum s-a relatat în ziarul *La Vanguardia* din 31 octombrie 2018. În mod similar, în ghidul turistic spaniol *Guía Repsol* din martie 2020, bucătarul Isidro Alvarez din Insulele Canare oferă rețete pentru preparate cu avocado, inclusiv deserturi, care au fost create prin utilizarea produsului „Aguacate de Canarias” în restaurantul său din Insulele Canare. Merită menționate declarațiile făcute și publicate în ziarul *Canarias Ahora* din 2 mai 2022 de prestigiosul bucătar Dabiz Muñoz (trei stele Michelin), care vorbește despre „gustul excelent”, textura cremoasă și aroma de nuci care caracterizează avocado „Aguacate de Canarias”. Un articol publicat în revista *España Fascinante* la 3 septembrie 2023 explică motivul pentru care „Aguacate de Canarias” este perfect pentru rețete și recomandă preparate al căror ingredient principal este avocado. În cărțile de bucate din Insulele Canare se întâlnesc adesea preparate care pun în valoare fructele de avocado, deoarece, după cum s-a menționat anterior, avocado face parte din identitatea Insulelor Canare. În cele ce urmează, sunt prezentate trimiteri la câteva dintre aceste cărți de bucate care includ preparate cu „Aguacate de Canarias”, menționându-se autorul, titlul, editura, anul publicării și ISBN corespunzător:

- TORRES, Manuel. Titlu: *El aguacate: 33 recetas de cocina* (Avocado: 33 de rețete). Editură: *Caja Insular de Ahorros de Canarias*. Anul publicării: 1986. ISBN 84- 505-4344-4.
- QUINTERO Montesdeoca, Rogelio/Rodríguez Dios Pedro: Titlu: *La cocina de Canarias, la evolución* (Evoluția bucătăriei Insulelor Canare). Editură: Roger Méndez Fotógrafo. Prima ediție publicată în 2004, ISBN 978-84-609-2227-8. Această carte a primit premiul „Gourmand Cookbook” la categoria „Cea mai bună carte de bucate regională din 2004”.
- DE ARMAS, Roberto/Quintero Rogelio/Almeida Francisco. Titlu: *Canaritapas* (Tapas din Insulele Canare). Editură: *Maillard innovación y comercialización*. ISBN 9788461409358. Anul publicării: 2011. În cadrul premiilor „Gourmand Cookbook”, această carte s-a bucurat de apreciere, fiind considerată cea mai bună carte de bucate din Spania și a doua cea mai bună carte de bucate din lume.
- VENTURA Caceres, Rosa María. Titlu: *Receteando la cocina canaria, 100 recetas con sabor isleño*. (Bucătăria Insulelor Canare. 100 de rețete savuroase din insule). Editură: Círculo Rojo SL. Prima ediție publicată în 2021, ISBN 978-84-1115-593-9.
- GAMONAL Carlos/Verdés Padrón Jordi. *Sabores Canarios* (Aromele Insulelor Canare). Editură: *Publicaciones Turquesa, S.L.* Anul primei ediții: 2021. ISBN: 978-84- 16785-83-4.
- MORENO Méndez, Blanca. *El libro de los Mojos de Canarias* (Cartea sosurilor *mojo* din Insulele Canare). Anul publicării: 2023. ISBN: 978-84-92648-97-9. Unul dintre cele mai celebre sosuri din Insulele Canare – „el mojo” – are o versiune cu „Aguacate de Canarias”.

La ediția din mai 2022 a „Aguacate de Canarias”, Consiliul insulei Tenerife a lansat, în colaborare cu guvernul Insulelor Canare, o carte electronică intitulată *Recetas con aguacate de Canarias* („Rețete cu avocado din Insulele Canare”) pentru preparatele *gourmet* create de bucătari prestigioși din Insulele Canare. Ingredientul-vedetă din fiecare dintre preparatele prezentate în această publicație este „Aguacate de Canarias”. Având în vedere cele de mai sus, putem concluziona că „Aguacate de Canarias” se bucură de un renume incontestabil datorită caracteristicilor conferite de mediul natural și datorită experienței dovedite în cultivarea sa. Astfel, fructul de avocado a devenit atât o parte a bucătăriei tipice Insulelor Canare, cât și un produs recunoscut și apreciat de bucătari prestigioși și specialiști în gastronomie din Insulele Canare și dincolo de acestea.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

<https://www.gobiernodecanarias.org/cmsglob2/export/sites/agpsa/icca/galerias/doc/calidad/aguacate/comision/PLIEGO-CONDICIONES-2M.pdf>
