

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie jednotného dokumentu zmeneného na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

(2022/C 309/07)

Európska komisia schválila túto nepodstatnú zmenu v súlade s článkom 6 ods. 2 tretím pododsekom delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žiadosť o schválenie tejto nepodstatnej zmeny je uverejnená v databáze Komisie eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PLÁTANO DE CANARIAS“

EÚ č.: PGI-ES-0867-AM01 – 10.1.2022

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Plátano de Canarias“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny, v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Pod chránené zemepisné označenie (CHZO) „Plátano de Canarias“ patria banány odrody Cavendish druhu *Musa acuminata* Colla (AAA), pestované na Kanárskych ostrovoch, ktoré sú určené na konzumáciu v čerstvom stave po ich úprave a zabalení.

Šupka banána mení sfarbenie od zelenej v období zberu až po intenzívne žltú pri konzumácii, zatiaľ čo odtiene dužiny sú v škále od slonovinovej cez krémovú až po žltú.

Poznávacím znakom výrobku „Plátano de Canarias“ a jedným zo znakov, podľa ktorého spotrebiteľia tento výrobok rozoznávajú, sa však stali tmavé bodky na šupke.

Pri výrobku „Plátano de Canarias“ dochádza k zvýšenej činnosti enzýmov polyfenoloxidáza a peroxidáza, ktoré fungujú ako katalyzátory pri oxidácii, ktorá vedie k zhnednutiu šupky. Táto vlastnosť sa prejavuje počas dozrievania banánov, kedy sa na šupke objavujú hnedé bodky, alebo vzniká väčšia náchylnosť k pomliaždeninám. Tieto hnedé bodky na šupke sú charakteristickým znakom výrobku „Plátano de Canarias“, ktorý je „svojimi bodkami preslávnený“.

Výrobok „Plátano de Canarias“ má podlhovastý, výrazne zahnutý tvar, ktorý sa v mieste spojenia so stopkou zužuje.

Povinná kalibrácia je založená na dĺžke a hrúbke plodu s minimálnymi hodnotami stanovenými na 14 cm dĺžky a 27 mm hrúbky.

(¹) Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

Najdôležitejšie chemické vlastnosti výrobku „Plátano de Canarias“ sú tieto:

- škrob nižší ako 8,
- celkový obsah cukrov vyšší ako 10.

Tak obsah škrobu, ako aj obsah celkového množstva cukrov sú vyjadrené v gramoch na 100 gramov zrelej dužiny.

Nízky obsah škrobu a vysoký celkový obsah cukrov sú charakteristické znaky tohto výrobku.

Hlavnými charakteristickými vlastnosťami výrobku „Plátano de Canarias“ teda sú:

- intenzívna sladká chuť, ktorá je dôsledkom vysokého obsahu cukrov a nízkeho obsahu škrobu,
- intenzívna banánová vôňa (impacto plátano) spôsobená vysokým obsahom izoamyl acetátu a hexyl-butanoátu:

Za svoju intenzívnu banánovú vôňu (impacto plátano) vďačí výrobok 3-metylbutylacetátu alebo izoamylacetátu. Podľa dostupných štúdií je koncentrácia tejto zlúčeniny vo výrobku „Plátano de Canarias“ jednoznačne vyššia ako v banánoch, ktoré sa pestujú inde. Výrobok „Plátano de Canarias“ takisto obsahuje iné zlúčeniny, ako je hexyl-butanoát, ktoré sú spájané s typickou banánovou vôňou. Táto zlúčenina je však v banánoch iného pôvodu nemerateľná.

- typické tmavé bodky na šupke banánu spôsobené vysokou aktivitou enzýmov polyfenoloxidáza a peroxidáza, ktoré pôsobia ako katalyzátory pri oxidačných reakciách, ktoré spôsobujú zhnednutie.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výrobok „Plátano de Canarias“ sa musí pestovať v zemepisnej oblasti vymedzenej pre chránené zemepisné označenie.

Dozrievanie a balenie banánov s CHZO „Plátano de Canarias“ však môže prebiehať mimo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem údajov, ktoré sú všeobecne požadované platnými právnymi predpismi, musia byť na obaloch zreteľne uvedené názov a logo CHZO „Plátano de Canarias“ spolu s logom Európskej únie.

Logo CHZO „Plátano de Canarias“ je takéto:



- farba Pantone 295 (modrá) na pozadí oválu,
- farba Pantone 347 (zelená) na banánové listy a obrys banánu,
- farba Pantone 109 (žltá) na banán.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnou oblasťou produkcie banánov, na ktoré sa vzťahuje CHZO „Plátano de Canarias“, je súostrovie Kanárskych ostrovov a zahŕňa všetku poľnohospodársku pôdu do výšky 500 metrov nad morom.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

a) *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Súostrovie Kanárskych ostrovov sa nachádza pri severozápadnom pobreží Afriky medzi 27° 37' a 29° 25' severnej zemepisnej šírky. Vďaka tejto polohe, pasátom a studenému Kanárskemu prúdu tu vládne vlhké subtropické podnebie s miernymi teplotami a slabými zrážkami.

Priemerné teploty sú počas celého roka pomerne nemenné. Na pobreží sa priemer pohybuje okolo 20 °C, ale s rastúcou nadmorskou výškou teploty výrazne klesajú a denné teplotné rozdiely sa zväčšujú.

Mierne teploty a vlhký vietor, ktorý vane ponad ostrovy, sú rozhodujúcim faktorom pri pomalom raste rastliny a dlhšom čase dozrievania, čím majú značný vplyv na charakteristické vlastnosti výrobku „Plátano de Canarias“.

b) *Špecifickosť výrobku:*

Banány s CHZO „Plátano de Canarias“ majú podlhovastý, výrazne zahnutý tvar s minimálnou dĺžkou 14 cm a minimálnou hrúbkou 27 mm, intenzívnu sladkú chuť a hnedé bodky na šupke.

Tieto bodky sú poznávacím znakom a hlavnou charakteristikou, podľa ktorých spotrebiteľia rozoznávajú banány „Plátano de Canarias“.

Z technického hľadiska sú bodky na šupke spôsobené pôsobením určitých osobitných enzýmov, najmä polyfenoloxidázy a peroxidázy.

V podpornej štúdií priloženej k žiadosti o CHZO „Plátano de Canarias“ sú údaje o týchto parametroch výrobku „Plátano de Canarias“ porovnané s údajmi o banánoch, ktoré sa pestujú inde, pričom je zrejmé, že vo výrobku „Plátano de Canarias“ je aktivita enzýmov polyfenoloxidáza a peroxidáza omnoho vyššia ako v banánoch, ktoré sa pestujú inde, čo je dôvodom toho, že banány „Plátano de Canarias“ majú oveľa viac bodiek ako iné banány, a to až do takej miery, že sa z nich stal charakteristický znak.

V tej istej štúdií sa skúma špecifickosť výrobku z nutričného hľadiska, pričom komplexnou analýzou výživných látok sa vo výrobku „Plátano de Canarias“ a banánoch, ktoré sa pestujú v iných častiach sveta, zistili značné rozdiely: výrobok „Plátano de Canarias“ obsahuje menej škrobu a viac rozpustných cukrov, ktorými sa zvyšuje jeho sladkosť. Má aj viac draslíka a fosforu a menej sodíka a vápnika ako banány, ktoré sa pestujú inde. Tieto významné rozdiely potvrdzujú skutočnosť, že výrobok „Plátano de Canarias“ je odlišný v porovnaní s banánmi, ktoré sa pestujú v iných častiach sveta. (Forster a. i., 2002).

c) *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou, povestou a dobrým menom názvu „Plátano de Canarias“:*

Žiadosť o registráciu chráneného zemepisného označenia „Plátano de Canarias“ sa zakladá na kvalite, povesti a dobrom mene názvu. Typický výrobok „Plátano de Canarias“ je však výsledkom kombinácie historických, prírodných a ľudských faktorov.

Súostrovie Kanárskych ostrovov sa nachádza pri severozápadnom pobreží Afriky medzi 27° 37' a 29° 25' severnej zemepisnej šírky. Táto poloha má rozhodujúci vplyv na vlastnosti jeho vlhkého subtropického podnebia s miernymi teplotami a slabými zrážkami.

Poloha Kanárskych ostrovov v Atlantickom oceáne uprostred subtropického pásma a na západ od afrického kontinentu im dodáva osobitné podnebné rysy. Podnebie v oblasti, kde sa súostrovie nachádza, je dôsledkom vzájomného pôsobenia dvoch súborov faktorov, ktoré pôsobia nezávisle od seba. Na jednej strane sa tu prejavuje atmosférické prúdenie, ktoré je vlastné subtropickým zemepisným šírkam, na druhej strane je to strmý reliéf väčšiny ostrovov, ktoré sú obmývané chladným oceánskym prúdom a ležia v blízkosti kontinentu.

Vzhľadom na to, že banánovník potrebuje k životu vyššie teploty v rozmedzí od 25 do 27 °C, keďže pri teplote 16 °C sa oslabuje a pri teplotách pod 14 °C prestáva rásť, Kanárske ostrovy sa nachádzajú tak na zemepisnej, ako aj na klimatologickej hranici vhodnej na jeho pestovanie.

Životný cyklus banánovníka je určený akumuláciou tepla pri denných teplotách presahujúcich 14 °C. Práve preto sú mierne teploty Kanárskych ostrovov a vlhký vietor, ktorý veje nad ostrovmi, rozhodujúcim faktorom, prečo tieto banánovníky rastú pomalšie ako banánovníky v tropickom pásme.

Dlhší čas rastu a dozrievania plodov (až o 3 mesiace) určuje osobitné vlastnosti výrobku „Plátano de Canarias“, nízky obsah škrobu a zvýšený obsah cukrov s prevahou sacharózy.

Tieto podmienky takisto spôsobujú enzymatickú aktivitu s vysokými úrovňami katalytickej činnosti, ktorá spôsobuje zhnednutie banánu. Prejavuje sa vznikom hnedých bodiek na šupke, čo je charakteristickým znakom výrobku „Plátano de Canarias“, ktorý je „preslávený svojimi bodkami“.

Vlastnosti banánu sú značne ovplyvnené faktormi prostredia ako svetlo, teplota, voda, pôda, relatívna vlhkosť, vietor atď. Všetky tieto premenné majú vplyv na fyziologický vývoj banánovníka a dodávajú mu osobitný charakter opísaný v predchádzajúcom texte.

Vďaka zemepisnej polohe Kanárskych ostrovov vo vzťahu ku kontinentálnemu trhu je čas prepravy týchto banánov oproti banánom z iných častí sveta veľmi krátky, a preto je možné ich zbierať v pokročilejšom štádiu zrelosti, kedy vykazujú lepšie organoleptické vlastnosti, a ku spotrebiteľovi sa dostávajú v lepšej kvalite.

Povesť a dobré meno výrobku „Plátano de Canarias“ dokazujú mnohé historické zmienky v tlači, literatúre a pod., z ktorých uvádzame niekoľko zmienok z tlače:

Denník La vanguardia, streda 25. mája 1921, strana 11:

„... žiada vládu, aby využila svoj vplyv na nemecké orgány, aby povolili dovoz banánov Plátano de Canarias do Nemecka, ktorý bol pred niekoľkými mesiacmi zakázaný...“;

Denník La vanguardia, utorok 24. júna 1930, strana 32:

„Minister Matos, ktorý si je vedomý významu produkcie banánov pre Kanárske ostrovy, sľúbil, že jeho ministerstvo urobí všetko, čo bude môcť, aby podporilo toto úsilie“;

Denník La vanguardia, sobota 21. novembra 1970, strana 8:

„Reklamné kampane na banány Plátano de Canarias sa opäť začínajú“.

Ako príklad povesti a dobrého mena výrobku „Plátano de Canarias“ je možné uviesť aj závery zo štúdie *Estudio del Mercado del Plátano en España y Portugal* (štúdia o trhu s banánmi v Španielsku a Portugalsku), ktorú vykonalo ministerstvo poľnohospodárstva, rybného hospodárstva a potravinárstva v roku 2002, a podľa jej záverov je možné kategoricky vyhlásiť, že absolútna väčšina spotrebiteľov, a to bez ohľadu na pohlavie, vek, spoločenskú triedu a miesto bydliska, má rada banány, ktoré si spontánne a okamžite spája s Kanárskymi ostrovmi.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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