

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu s členom 53(2), drugi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2022/C 309/07)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s členom 6(2), tretji pododstavek, Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v zbirki podatkov Komisije eAmbrosia.

ENOTNI DOKUMENT

„PLÁTANO DE CANARIAS“

EU št.: PGI-ES-0867-AM01 – 10.1.2022

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime**

„Plátano de Canarias“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena geografska označba (ZGO) „Plátano de Canarias“ zajema banane sorte cavendish vrste *musa acuminata colla* (AAA), ki se pridelujejo na Kanarskih otokih in se uživajo sveže, potem ko se pripravijo za prodajo in zapakirajo.

Barva bananine lupine je ob obiranju zelena, ob uživanju pa živorumena, barva sredice pa sega od slonokoščeno bele in smetanaste do rumene.

Vendar pa so prepoznavna značilnost banan „Plátanos de Canarias“ postale rjave lise na lupini, ki so tudi eden od načinov, kako kupci prepoznajo proizvod.

V bananah „Plátano de Canarias“ sta zelo dejavna encima polifenoloksidaza in peroksidaza, ki delujeta kot katalizatorja pri oksidaciji, zaradi česar se lupina obarva rjavo. Ta značilnost se pokaže med zorenjem, ko se na lupini pojavijo majhne rjave lise ali ko se ta hitreje odrgne. Rjave lise na lupini so prepoznavna značilnost banan „Plátano de Canarias“, ki so „znane po svojih lisah“.

Banane „Plátano de Canarias“ so podolgovate in izrazito ukrivljene ter se na delu, priraslem na pecelj, zožijo.

Sadež mora imeti dolžino najmanj 14 cm in debelino najmanj 27 mm.

(¹) ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

Najpomembnejši kemični lastnosti banan „Plátano de Canarias“ sta:

- vsebnost škroba, nižja od 8,
- skupna vsebnost sladkorjev, višja od 10.

Vsebnost škroba in skupna vsebnost sladkorjev sta izraženi v gramih na 100 gramov zrele sredice.

Nizka vsebnost škroba in visoka skupna vsebnost sladkorjev sta prepoznavna znaka banan, zaščiteneh z ZGO.

Banane „Plátano de Canarias“ imajo naslednje značilnosti:

- izrazito sladek okus zaradi visoke vsebnosti sladkorjev in nizke vsebnosti škroba;
- izrazito aromo, značilno za banane (*impacto plátano*), zaradi visoke vsebnosti izoamil acetata in heksil butanoata:

3-metilbutil acetat ali izoamil acetat daje bananam značilno izrazito aromo (*impacto plátano*). Glede na razpoložljive študije je koncentracija te spojine v bananah „Plátano de Canarias“ veliko višja od koncentracije v bananah drugega porekla. Banane „Plátano de Canarias“ vsebujejo še druge spojine, ki so povezane z značilno aromo banane, kot je heksil butanoat. Količina te spojine je v bananah drugega porekla zanemarljiva;
- značilne majhne temne lise na lupini banane, ki nastanejo zaradi močnega delovanja encimov polifenoloksidaze in peroksidaze; ta encima pospešujeta reakcije oksidacije, povezane z rjavenjem lupine.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Banane „Plátano de Canarias“ se morajo gojiti na geografskem območju, opredeljenem za zaščiteno geografsko označbo.

Zorenje in pakiranje banan, zaščiteneh z ZGO, pa lahko potekata tudi zunaj opredeljenega geografskega območja.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg splošnih informacij, ki se zahtevajo z veljavno zakonodajo, morajo biti na embalaži na vidnem mestu navedeni ime in logotip ZGO „Plátano de Canarias“ ter logotip Evropske unije.

Logotip ZGO „Plátano de Canarias“ je prikazan spodaj:



- Pantone 295 (modra) za ozadje ovalne oblike,
- Pantone 347 (zelena) za liste bananovca in obrobo banane,
- Pantone 109 (rumena) za banano.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje pridelovanja banan z ZGO „Plátano de Canarias“ vključuje vsa kmetijska zemljišča Kanarskih otokov, ki ležijo pod 500 metri nadmorske višine.

5. Povezava z geografskim območjem

(a) Posebnosti geografskega območja

Kanarski otoki ležijo ob severozahodni afriški obali med koordinatama 27° 37' in 29° 25' severne zemljepisne širine. Ta geografska lega skupaj s pasatnimi vetrovi in hladnim kanarskim tokom ustvarja podnebje, ki je opredeljeno kot vlažno subtropsko ter za katero so značilne blage temperature in malo padavin.

Povprečne temperature na Kanarskih otokih so vse leto razmeroma enakomerne. Povprečje ob obali je približno 20 ° C, z nadmorsko višino pa se povprečna temperatura znižuje in povečuje temperaturna razlika med dnevom in nočjo.

Blage temperature in vlažni vetrovi, ki dosežejo otoke, upočasnjujejo razvoj rastline in podaljšujejo čas zorenja sadeža, kar močno vpliva na posebne značilnosti banan „Plátano de Canarias“.

(b) Posebnosti proizvoda

Banane z ZGO „Plátano de Canarias“ so podolgovate in izrazito ukrivljene, dolžina je najmanj 14 cm in debelina najmanj 27 mm, poleg tega imajo izrazito sladek okus in majhne rjave lise na lupini.

Majhne lise so glavna značilnost, po kateri lahko potrošniki prepoznajo banane „Plátano de Canarias“.

Lise nastanejo zaradi delovanja nekaterih posebnih encimov, pri čemer je pomembno zlasti delovanje encimov polifenoloksidaze in peroksidaze.

Spremna študija k vlogi za priznanje ZGO „Plátano de Canarias“ vključuje primerjalne podatke o parametrih banan „Plátano de Canarias“ in banan drugega porekla. Očitno je, da je delovanje peroksidaze in polifenoloksidaze pri bananah „Plátano de Canarias“ precej večje kot pri bananah drugega porekla, zato je na bananah „Plátano de Canarias“ veliko več majhnih lis kot na drugih bananah, tako da so postale njihov prepoznavni znak.

V isti študiji je bil proizvod preučen s prehranskega vidika in celovita analiza hranil v bananah „Plátano de Canarias“ in bananah drugega porekla je razkrila pomembne razlike: vsebnost škroba v bananah „Plátano de Canarias“ je nižja, vsebnost topnih sladkorjev pa višja, zato imajo te banane slajši okus. Poleg tega imajo višjo vsebnost kalija in fosforja ter nižjo vsebnost natrija in kalcija kot banane drugega porekla. Te pomembne razlike potrjujejo, da se banane „Plátano de Canarias“ razlikujejo od banan, pridelanih v drugih delih sveta. (Forster in drugi, 2002)

(c) Vzročna povezava med geografskim območjem ter kakovostjo, ugledom in slovesom označbe „Plátano de Canarias“

Vloga za priznanje zaščitene geografske označbe „Plátano de Canarias“ temelji na kakovosti, slovesu in ugledu označbe. Vendar so značilnosti banan „Plátano de Canarias“ rezultat prepleta naravnih, zgodovinskih in človeških dejavnikov.

Kanarski otoki ležijo ob severozahodni afriški obali med koordinatama 27° 37' in 29° 25' severne zemljepisne širine. Ta geografska lega določa značilnosti podnebja, ki je opredeljeno kot vlažno subtropsko ter za katero so značilne blage temperature in redke padavine.

Kanarski otoki imajo zaradi lege v Atlantskem oceanu znotraj subtropskega pasu in zahodno od afriške celine posebne podnebne značilnosti. Na podnebje v pasu, v katerem leži otočje, vplivajo medsebojnimi vplivi dveh različnih sklopov dejavnikov. Na eni strani je to dinamika ozračja, značilna za subtropske zemljepisne širine, na drugi strani pa dejstvo, da so otoki pretežno hriboviti, da jih obliva hladen oceanski tok in da so blizu celine.

Kanarski otoki se nahajajo znotraj geografskih in podnebnih meja za pridelovanje banan „Plátano de Canarias“, saj navedena rastlina potrebuje visoke temperature med 25 in 27 °C, pri 16 °C zelo oslabi, pri temperaturi pod 14 °C pa preneha rasti.

Razvojni cikel bananovca zaznamuje število dni, ko temperatura preseže 14 °C, zato blage temperature in vlažni vetrovi, ki dosežejo otoke, pojasnjujejo počasno rast rastline v primerjavi s tropskimi območji.

Daljši čas rasti in zorenja sadežev (do tri dodatne mesece na rastlini) daje bananam „Plátano de Canarias“ prepoznavni značilnosti, to sta nizka vsebnost škroba in visoka vsebnost sladkorjev, pri čemer prevladuje saharoza.

Navedene razmere vplivajo tudi na delovanje encimov v bananah „Plátano de Canarias“, ki je pri katalizacijskih encimih, povezanih z rjavenjem lupine, zelo močno. To delovanje se kaže v majhnih rjavih lisah na lupini, ki so prepoznavni znak banan „Plátano de Canarias“, „znanih po majhnih lisah“.

Na značilnosti banan „Plátano de Canarias“ močno vplivajo okoljski dejavniki, kot so osončenost, temperatura, voda, tla, relativna vlažnost, veter itd. Vsi navedeni dejavniki vplivajo na fiziološki razvoj rastline in ji dajejo posebne značilnosti, opisane zgoraj.

Prevoz banan „Plátano de Canarias“ je zaradi geografske lege Kanarskih otokov v primerjavi s celinskim trgom veliko krajši kot prevoz banan drugega porekla, zato se lahko obirajo v poznejši fazi zorenja, kar izboljšuje organoleptične lastnosti in potrošniku zagotavlja proizvod boljše kakovosti.

Sloves in ugled označbe „Plátano de Canarias“ potrjujejo številne zgodovinske omembe v tisku, literaturi itd., med katere spadajo naslednji odlomki iz časopisa:

Časopis „La Vanguardia“, sreda, 25. maj 1921, stran 11:

„[...] Vlada je bila zaprosena, naj izkoristi svoj vpliv na nemško vlado, da bi ta odobrila uvoz banan Plátano de Canarias v Nemčijo, ki je prepovedan že več mesecev [...]“.

Časopis „La Vanguardia“, torek, 24. junij 1930, stran 32:

„Matos, ki pozna pomen pridelave banan na Kanarskih otokih, je obljubil, da si bo njegovo ministrstvo za to prizadevalo po najboljših močeh.“

Časopis „La Vanguardia“, sobota, 21. november 1970, stran 8:

„Oglaševalske kampanje za banane ‚Plátano de Canarias‘ se znova začenjajo.“

Ugled in sloves označbe „Plátano de Canarias“ potrjujejo tudi ugotovitve raziskave o trgu banan v Španiji in na Portugalskem (*Estudio del Mercado del Plátano en España y Portugal*), ki jo je ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano opravilo leta 2002; končna ugotovitev navedene študije je, da velika večina potrošnikov ne glede na spol, starost, družbeni položaj in kraj prebivanja nedvomno ceni navedene banane ter jih takoj samodejno povezuje s Kanarskimi otoki.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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