

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 309/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„PLÁTANO DE CANARIAS”****Nr UE: PGI-ES-0867-AM01 – 10.1.2022****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Nazwa**

„Plátano de Canarias”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) zostają objęte banany „Plátano de Canarias” odmiany Cavendish gatunku *Musa acuminata* Colla (AAA) uprawiane na Wyspach Kanaryjskich, przeznaczone do spożycia w stanie surowym, po ich przygotowaniu i opakowaniu.

Zabarwienie skórki bananów objętych ChOG zmienia się z zielonego w momencie ich zbioru na intensywnie żółte, kiedy są odpowiednie do spożycia, natomiast zabarwienie miąższu zmienia się z koloru kości słoniowej, poprzez kremowy na kolor żółty.

Cechą charakterystyczną bananów z Wysp Kanaryjskich są plamki na ich skórce, co umożliwia ich rozpoznanie przez konsumentów.

W bananach „Plátano de Canarias” bardzo aktywne są enzymy oksydaza polifenolowa i peroksydaza katalizujące reakcje utleniania związane z brązowaniem skórki. Ta cecha charakterystyczna ujawnia się podczas procesu dojrzewania poprzez pojawianie się małych brunatnych plamek na skórce i większą wrażliwość na otarcia. Te brunatne plamki na skórce są charakterystyczne dla bananów objętych ChOG „Plátano de Canarias”, które „słyną ze swych plamek”.

Banany „Plátano de Canarias” są podłużne, o dużym zakrzywieniu, zwiężają się przy ich połączeniu z łądygą.

Obowiązkowa kalibracja obejmuje pomiar długości i grubości owocu, zaś wartości minimalne wynoszą odpowiednio 14 cm i 27 mm.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Najbardziej charakterystyczne właściwości chemiczne bananów „Plátano de Canarias” są następujące:

- zawartość skrobi: poniżej 8,
- zawartość cukrów ogółem: ponad 10.

Zarówno zawartość skrobi, jak i zawartość cukrów ogółem wyrażone są w gramach na 100 g dojrzałego miąższu.

Taka niska zawartość skrobi i wysoka zawartość cukrów są również cechą charakterystyczną produktu objętego ChOG.

Najważniejsze właściwości organoleptyczne bananów „Plátano de Canarias” są następujące:

- intensywnie słodki smak będący wynikiem wysokiej zawartości cukrów i niskiej zawartości skrobi,
- intensywny zapach nazywany „aromat bananowy”, który wynika z wysokiej zawartości octanu izoamylowego i butanianu heksylu:

octan 3-metylobutyli, czyli octan izoamylowy, uznawany jest za substancję nadającą bananom intensywny zapach („aromat bananowy”). Według posiadanych wyników badań zawartość tego związku w bananach „Plátano de Canarias” jest wyraźnie wyższa niż w bananach pochodzących z innych miejsc. Jednocześnie w bananach „Plátano de Canarias” występują inne związki również odpowiedzialne za charakterystyczny aromat bananowy, np. butanian heksylu, który nie występuje jednak w bananach pochodzących z innych miejsc.

- ciemne plamki występujące na skórce spowodowane są dużą aktywnością enzymów oksydazy polifenolowej i peroksydazy katalizujących reakcje utleniania związane z brązowieniem skórki.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa bananów objętych ChOG „Plátanos de Canarias” musi mieć miejsce wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Dojrzewanie i pakowanie bananów objętych ChOG może jednak odbywać się poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniach obowiązkowo musi widnieć w widocznym miejscu nazwa ChOG „Plátano de Canarias”, logo odpowiadające tej nazwie, logo unijne, a także informacje, które zgodnie z obowiązującymi przepisami muszą zwykle znajdować się na opakowaniach.

Logo odpowiadające ChOG „Plátano de Canarias”, które przedstawiono poniżej, posiada następujące cechy charakterystyczne:



- pantone 295 (niebieski), dla tła owalu,
- pantone 347 (zielony) dla obrysu banana oraz zabarwienia liści bananowca,
- pantone 109 (żółty), dla zabarwienia rysunku banana.

#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji bananów, których dotyczy ChOG „Plátano de Canarias”, obejmuje wszystkie grunty rolne znajdujące się poniżej 500 n.p.m. w Archipelagu Wysp Kanaryjskich.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### a) Specyfika obszaru geograficznego:

Archipelag Wysp Kanaryjskich jest usytuowany naprzeciwko północno-zachodniego wybrzeża Afryki, między 27° 37' a 29° 25' szerokości geograficznej północnej. Takie położenie wraz z pasatami i zimnym kanaryjskim prądem morskim doprowadziło do powstania klimatu subtropikalnego wilgotnego, z umiarkowanymi temperaturami i niewielkimi opadami.

Temperatury na Wyspach Kanaryjskich w ciągu roku nie ulegają znacznym wahaniom. Na wybrzeżu temperatura wynosi średnio 20 °C, ale w miarę wzrostu wysokości położenia terenu średnia temperatura obniża się, a dzienne amplitudy rosną.

Umiarkowane temperatury i wilgotne wiatry występujące na wyspach wpływają na powolny rozwój rośliny i na długi okres dojrzewania owocu, co ma ogromne znaczenie dla właściwości bananów objętych ChOG „Plátano de Canarias”.

##### b) Specyfika produktu:

Banany objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Plátano de Canarias” są podłużne, o dużym zakrzywieniu, o długości co najmniej 14 cm i grubości co najmniej 27 mm, intensywnie słodkim smaku i brunatnych plamkach na skórce.

Występowanie tych plamek jest podstawową cechą charakterystyczną, dzięki której konsumenci rozpoznają banany objęte ChOG.

Z chemicznego punktu widzenia plamki powstają w wyniku aktywności określonych enzymów, zwłaszcza oksydazy polifenolowej i peroksydazy.

W załączonym badaniu, które przeprowadzono w celu przedstawienia wniosku o ChOG „Plátano de Canarias”, przedstawiono dane dotyczące tych parametrów w bananach z Wysp Kanaryjskich w porównaniu z bananami pochodzącymi z innych miejsc. Stwierdzono, że poziom aktywności peroksydazy i oksydazy polifenolowej w bananach z Wysp Kanaryjskich był znacznie wyższy niż w bananach pochodzących z innych miejsc, co powoduje, że w przypadku bananów z Wysp Kanaryjskich plamki te są o wiele bardziej widoczne i stały się ich znakiem rozpoznawczym.

W tym samym badaniu przeanalizowano cechy produktu z punktu widzenia żywieniowego i porównując ogólnie banany z Wysp Kanaryjskich z bananami pochodzącymi z innych miejsc stwierdzono znaczne różnice: banany z Wysp Kanaryjskich zawierają znacznie mniej skrobi i więcej rozpuszczalnych cukrów, dlatego też mają słodszy smak; ponadto w porównaniu z bananami pochodzącymi z innych miejsc zawierają więcej potasu i fosforu oraz mniej sodu i wapnia. Te istotne różnice potwierdzają, że banany objęte ChOG „Plátanos de Canarias” są produktem wyróżniającym się wśród innych bananów pochodzących z innych regionów świata (Forster i inni 2002).

##### c) Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością, reputacją i renomą bananów objętych ChOG „Plátano de Canarias”:

Wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Plátano de Canarias” jest poparty jakością, reputacją i renomą bananów z Wysp Kanaryjskich. Charakterystyczna uprawa „Plátano de Canarias” zawdzięcza jednak swe powstanie połączeniu czynników historycznych, przyrodniczych i ludzkich.

Archipelag Wysp Kanaryjskich jest usytuowany naprzeciwko północno-zachodniego wybrzeża Afryki, między 27° 37' a 29° 25' szerokości geograficznej północnej. Takie umiejscowienie ma podstawowe znaczenie dla właściwości klimatu subtropikalnego wilgotnego z umiarkowanymi temperaturami i niewielkimi opadami.

Położenie Wysp Kanaryjskich na Oceanie Atlantyckim w strefie klimatu subtropikalnego oraz na zachód od kontynentu afrykańskiego powoduje, że panują na nich szczególne warunki klimatyczne, które są konsekwencją równoczesnego występowania dwóch grup czynników działających na różną skalę – z jednej strony warunków atmosferycznych charakterystycznych dla strefy subtropikalnej, z drugiej zaś urwistego górzystego ukształtowania terenu na wyspach oraz zimnego prądu morskiego i niewielkiej odległości od kontynentu.

Wyspy Kanaryjskie znajdują się na pograniczu strefy upraw bananowca zarówno z punktu widzenia upraw, jak i klimatu, ponieważ roślina ta wymaga ciepłych temperatur wynoszących około 25–27 °C, przy 16 °C słabo się rozwija, natomiast poniżej 14 °C przestaje rosnąć.

Rozwój bananowca jest uzależniony od akumulacji stopniodni powyżej 14 °C, dlatego też umiarkowane temperatury panujące na Wyspach Kanaryjskich i wilgotne wiatry powodują wolniejszy rozwój rośliny w porównaniu z uprawami w strefie tropikalnej.

Dłuższy okres uprawy i w związku z tym dłuższy czas dojrzewania owocu (do trzech miesięcy) ma kluczowe znaczenie dla cech charakterystycznych bananów z Wysp Kanaryjskich, takich jak niska zawartość skrobi i wysoka zawartość cukrów, głównie sacharozę.

Warunki klimatyczne wpływają również na wysoką aktywność katalityczną enzymów związaną z pojawianiem się brunatnych plamek na skórce, charakterystycznych dla bananów objętych ChOG „Plátano de Canarias”, które „słyną ze swych plamek”.

Właściwości bananów są w znacznej mierze uwarunkowane czynnikami środowiskowymi, takimi jak światło, temperatura, woda, gleba, względna wilgotność, wiatr itp. Wszystkie te czynniki wpływają na rozwój rośliny, prowadząc do ukształtowania się charakterystycznych właściwości, które zostały przedstawione powyżej.

Położenie geograficzne Wysp Kanaryjskich w niewielkiej odległości od rynku europejskiego powoduje, że transport trwa bardzo krótko w porównaniu z transportem bananów pochodzących z innych miejsc. Umożliwia to odcinanie lub zbiór bardziej dojrzałych bananów o lepszych właściwościach organoleptycznych oraz wyższą jakość produktu, który dociera do konsumentów.

O reputacji i renomie nazwy bananów z Wysp Kanaryjskich świadczą liczne odniesienia historyczne w prasie i literaturze, z których zacytujemy niektóre pochodzące z prasy:

W dzienniku La Vanguardia w środę, dnia 25 maja 1921 r. na s. 11 napisano:

„... zwraca się do rządu, aby ten zainterweniował przed rządem Niemiec w celu udzielenia zezwolenia na przywóz do tego kraju bananów z Wysp Kanaryjskich, co zostało zabronione kilka miesięcy temu ...”.

W dzienniku La Vanguardia we wtorek, dnia 24 czerwca 1930 r. na s. 32 napisano:

„Pan Matos, który zdaje sobie sprawę ze znaczenia upraw bananów na Wyspach Kanaryjskich, obiecał, że podległe mu ministerstwo dołoży starań by pomóc tym dążeniom.”.

W dzienniku La Vanguardia w sobotę, dnia 21 listopada 1970 r. na s. 8 napisano:

„Ponownie rozpoczęły się kampanie promujące banany z Wysp Kanaryjskich.”.

Przykładem reputacji i renomy nazwy bananów z Wysp Kanaryjskich są również wnioski płynące z „Badania rynku bananów w Hiszpanii i w Portugalii” (hiszp. „Estudio del Mercado del Plátano en España y Portugal”) przeprowadzonego przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w 2002 r., w którym bezspornie stwierdzono, że banan ten smakuje znacznej większości konsumentów niezależnie od płci, wieku, klasy społecznej i miejsca zamieszkania oraz że spontanicznie i natychmiast kojarzą go z Wyspami Kanaryjskimi.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

---