# PLIEGO DE CONDICIONES MODIFICADO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA PLÁTANO DE CANARIAS

**a) Nombre del producto agrícola**

Plátano de Canarias

**b) Descripción del producto agrícola:**

b.1. Definición. –Quedan amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Plátano de Canarias» los plátanos procedentes de la variedad Cavendish de la especie Musa acuminata Colla (AAA), cultivados en el Archipiélago de las Islas Canarias y destinados al consumo en estado fresco después de su acondicionamiento y, envasado. El nombre de la Indicación Geográfica Protegida se empleará en su integridad, es decir, con todas las palabras que lo componen y en el mismo orden e idénticos caracteres.

b.2.Variedades. –La única variedad amparada por esta Indicación Geográfica es la Cavendish, siendo ésta la variedad históricamente cultivada en las islas y la que le ha proporcionado la identidad al Plátano de Canarias.

b.3. Características diferenciales. -

El plátano de Canarias, al ser un fruto climatérico, tiene unas características físicas químicas y organolépticas, directamente relacionadas con el estado de madurez en que se encuentra. Es por ello que estas características varían en función de dicho estado de madurez.

b.3.1. Características físicas.–

b.3.1.1. Coloración de la piel y la pulpa

A lo largo de los procesos de almacenamiento y acondicionamiento, envasado y maduración la coloración de la piel y de la pulpa del plátano varía:

Desde la recolección y hasta el inicio de la maduración serán:

- Coloración de la piel: Verde, puede presentar motitas en la piel. Estas motitas se deben a diversos motivos. Uno de ellos es la presencia de látex procedente de la labor cultural de desflorillado.

- Coloración de la pulpa: Blanco marfil, crema

Una vez iniciada la maduración:

- Coloración de la piel: Verde que pasa por varias tonalidades de verde y amarillo, conforme el fruto evoluciona hasta alcanzar el amarillo intenso en el momento del consumo.

Es la presencia de motitas en la piel de los plátanos de Canarias lo que se ha convertido en una señal de identidad y una de las formas por la que los consumidores reconocen el producto.

Una vez comienza el proceso de maduración se intensifica la existencia de motitas con la aparición de motitas en la piel derivadas de la alta actividad de enzimas polifenoloxidasas y peroxidasas (enzimas que catalizan reacciones de oxidación relacionadas con el pardeamiento de la piel). La presencia de estas enzimas favorece la mayor susceptibilidad a rozaduras en el plátano que sin embargo en ningún caso, es indicativo de problemas de calidad en la pulpa.

Coloración de la pulpa: Amarillo que varía entre el blanco marfil, amarillo crema y amarillo más intenso

b.3.1.2. Forma y calibre

El plátano de Canarias es de forma oblonga, con una marcada curvatura, estrechándose en su parte de unión con el raquis.

El calibrado, que es obligatorio, se establece por la longitud del fruto y el grosor, siendo los valores mínimos de 14 cm y 27 mm, respectivamente

b.3.2. Características químicas. –

Las características químicas diferenciales más significativas del plátano de Canarias son las siguientes:

-Almidón con valores inferiores a 8.

-Azúcares totales superiores a 10.

Tanto el contenido de almidón como de azúcares totales están expresados en gramos por cada 100 gramos de pulpa madura.

Este bajo contenido en almidón y alto contenido en azúcares totales son aspectos diferenciales con respecto a los plátanos cultivados en otras zonas.

b.3.3. Características organolépticas. -

En su madurez:

Fase visual: Piel verde que se torna amarillo más o menos intenso en la maduración, con las características motitas negras en la piel cuando está maduro. Se abre con facilidad dejando al descubierto la pulpa en forma cilíndrica con una tonalidad que va del blanco marfil al amarillo pasando por el crema.

Fase olfativa: Presenta gran aroma de impacto a plátano debido a la presencia de compuestos como el acetato de isoamilo y el hexyl butanoato. No presenta aroma a verde o madera por la baja presencia o ausencia de compuestos como etanol, butanol y hexanal.

Fase gustativa: Sabor dulce intenso como resultado de su alto contenido en azúcares. Textura levemente resistente a la mordida, suave y tersa a la vez, jugosa, compacta pero blanda.

En resumen, las principales características diferenciales del plátano de Canarias, son:

Sabor dulce intenso, como resultado de su alto contenido en azúcares y su bajo contenido de almidón.

Intenso aroma denominado «impacto plátano» consecuencia de la riqueza en acetato de isoamilo y el hexyl butanoato.

Motitas oscuras características en la piel del plátano debido a la gran actividad de las enzimas polifenoloxidasa y peroxidasa que catalizan reacciones de oxidación relacionados con el pardeamiento.

**c) Delimitación de la zona geográfica.**

La situación de la zona. Descripción de su localización. La zona geográfica de producción de los plátanos amparados por la IGP «Plátano de Canarias» es el Archipiélago de las Islas Canarias y está constituida por todos los terrenos de uso agrario situados por debajo de los 500 metros sobre el nivel del mar.

Canarias está formada por siete islas: El Hierro, La Gomera, La Palma, Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria y Lanzarote. El archipiélago está situado frente a la costa noroeste de África, entre las coordenadas 27º 37' y 29º 25' de latitud norte y 13º 20' y 18º 10' de longitud oeste.

El proceso de maduración y envasado de los plátanos amparados por la Indicación Geográfica Protegida Plátanos de Canarias se podrá realizar fuera del área geográfica de la zona de producción.

**d) Los elementos que prueben que el producto agrícola es originario de la zona geográfica.**

Todas las explotaciones de producción de plátanos con destino a la Indicación Geográfica, así como las plantas de acondicionamiento primario o plantas de empaquetado estarán ubicadas dentro de las Islas Canarias.

Todos los operadores del producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias» deben cumplir los requisitos establecidos en este pliego de condiciones para garantizar la Indicación y trazabilidad del producto amparado.

Para garantizar el control de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida se llevarán los siguientes Registros:

- Registro de explotaciones de producción.
- Registro de plantas de acondicionamiento, empaquetado y envasado y de cámaras de maduración.
- Registro de operadores intermediarios.
- Registro de envases y marcas de comercialización.

En el registro de explotaciones de producción, se inscribirán todas aquellas parcelas que estén situadas dentro de la zona de producción, estén plantadas con la variedad Cavendish y cuya producción desee acogerse a la IGP. Figurará el nombre del propietario y, si procede, del aparcero o arrendatario de la explotación. Se harán constar el término

municipal en que se encuentra situada, polígono, parcela y recinto SIGPAC, superficie productiva, y todos los datos que sean necesarios para su perfecta identificación.

En el registro de plantas de acondicionamiento, empaquetado y envasado y de cámaras de maduración, se inscribirán todas aquellas entidades que se dediquen al almacenamiento, acondicionamiento, envasado y maduración de los plátanos amparados, haciendo constar, al menos, el nombre y domicilio del titular, propietario o arrendatario, localidad y municipio de las instalaciones, número de registro de Sanidad, capacidad de las cámaras de maduración. Se entiende como capacidad de la cámara el número máximo de kilos de producto que pueden ser madurados en dicha cámara al año. Asimismo, se contemplarán también los datos de volumen (metros cúbicos) de la cámara de maduración.

En el registro de operadores intermediarios se recogen datos de operadores
que intervienen en la cadena de distribución mayorista de producto amparado, con la mera actividad de intermediar comercialmente hasta el eslabón inmediatamente anterior a la venta al consumidor final.

En el registro de envases y marcas de comercialización se recogen los datos relativos a las marcas y los envases comerciales utilizadas para el producto amparado

Todos los registros deberán estar a disposición de la autoridad competente de control.

d.1. Procedimiento de control.–

El control del producto acogido a la Indicación Geográfica Protegida está basado en el autocontrol. Este autocontrol debe garantizar que:

Los plátanos de la variedad autorizada han de proceder de explotaciones inscritas en los registros correspondientes y pertenecer a cualquiera de los municipios de Canarias aptos para el cultivo de esta fruta. Asimismo, todos los productores inscritos deben llevar un cuaderno de campo que contendrá al menos las características de la plantación, riegos, fertilización, tratamientos fitosanitarios y fecha de recolección.

El acondicionamiento, envasado, maduración y presentación final de los plátanos amparados se realizará en plantas inscritas en los correspondientes registros.

La comercialización del producto amparado se podrá llevar a cabo por intermediarios inscritos en el correspondiente registro, en el que conste al menos, el nombre y domicilio del titular, propietario o arrendatario, localidad y municipio de las instalaciones, número de registro de Sanidad en su caso, si almacena o no producto amparado y datos de interés para identificar y calificar al intermediario.

En los centros en que se realice la clasificación del producto se llevarán a cabo comprobaciones visuales de las características físicas del producto, así como controles multirresiduos periódicos para garantizar la calidad y seguridad de los frutos.

El sistema de trazabilidad implantado debe garantizar y asegurar en cualquier momento, que el producto cumple con los requisitos establecidos en este pliego de condiciones.

d.2. Certificación del producto.–

La certificación del producto está basada en la norma ISO/IEC 17065 o normas que le sustituyan, que implica inspecciones aleatorias de las instalaciones, revisión de la documentación y análisis de los productos.

Todos los productos certificados estarán identificados con la IGP «Plátano de Canarias».

**e) Descripción del método de obtención del producto agrícola.**

e.1. Factores fijos:

e.1.1.Marcos y densidades de plantación.–

El cultivo puede encontrarse tanto al aire libre como bajo protección. La plantación se realiza en líneas simples o pareadas siendo la orientación de las mismas aquella que mejor se adapte a las condiciones propias de la parcela y que favorezca el desarrollo del cultivo.

Diversos factores como el sistema de cultivo, la zona o la edad de la plantación, influyen en la densidad de la plantación que puede alcanzar valores de hasta 4.500 plantas/ha.

e.2. Técnicas de cultivo:

Plantación.–Para efectuar una nueva plantación se puede emplear:

1. Planta de cultivo «in vitro».

2. Planta obtenida a partir de hijos seleccionados.

Deshijado: Es la eliminación de los hijos no seleccionados para continuar el ciclo. Desahogado: La emisión del racimo puede estar dificultada por alguna hoja, por lo que conviene eliminarla, para evitar roces en la fruta y deformaciones o roturas del racimo.

Desflorillado: Se realiza a partir de 7 días tras la emisión del racimo y cuando la flor comienza a ennegrecer, y consiste en eliminar las flores mediante cuchillo o con la mano. Derivada de esta labor cultural se genera látex que en ocasiones queda adherido a la piel

Entutorado: Es la sujeción de la planta para que no se caiga por el peso de la fruta o la acción del viento.

Limpieza de hojas secas: Para evitar roces de las mismas en la fruta deben cortarse las hojas secas.

Deshojado en verde: Cuando se emplean marcos de plantación densos y sobre todo en invernaderos, conviene eliminar algunas hojas verdes o despuntarlas con el fin de que entre la luz a la hijería y que no se produzcan alargamientos en el ciclo de cultivo. A este proceso se denomina deshojado en verde.

Abonado: Está en función del análisis de suelo. El abonado mineral se aplica a lo largo del año, especialmente en crecimiento activo de la planta.

Riego: El riego de las plataneras se realiza fundamentalmente por goteo o aspersión, aunque en zonas de abundante agua se siguen utilizando sistemas tradicionales de riego por inundación.

e.3. Recolección, recogida y transporte:

Desde la emisión del racimo hasta su recolección, transcurren de 4 a 7 meses, en función de la zona de cultivo. Los racimos son cortados cuando la fruta alcanza el grado óptimo de desarrollo que permite, tras el transporte y maduración, alcanzar las exigencias de calidad comercial establecidas.

Durante el corte y transporte de la fruta al empaquetado se emplean elementos protectores del racimo o sistemas que garanticen la calidad de la fruta, debiendo este proceso durar menos de 48 horas.

e.4.Envasado, almacenaje y maduración, cuando proceda:

En cada empaquetado existe un registro de entrada de las partidas recibidas donde figura como mínimo: identificación del socio, finca o parcela de procedencia, número de piñas y fecha de entrada.

Cada entrega de producto al empaquetado se trata de manera individualizada.

Una vez llegan los racimos a la zona de recepción del empaquetado son desmanillados dividiendo el racimo en las diferentes manos que lo componen. Este proceso puede haberse realizado anteriormente en la finca.

Posteriormente pasan a la cadena de limpieza y acondicionamiento, pudiendo ser nuevamente divididos en manojos o dedos sueltos. A continuación, se clasifican de forma manual en las siguientes categorías:

Categoría extra: Los dedos no deben presentar defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales que no sobrepasen el 1 $cm^2$ de la superficie del dedo, siempre y cuando no afecten al aspecto general de cada mano o manojo, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase.

Categoría I: Los dedos podrán presentar ligeros defectos, tales como defectos de forma o de epidermis debidos a los roces y otros defectos superficiales leves que no sobrepasen en total 2 $cm^2$ de la superficie del dedo, siempre y cuando no afecten al aspecto general de cada mano o manojo, a su calidad a su conservación ni a su presentación en el envase. Tales defectos no podrán afectar nunca a la pulpa del fruto.

Categoría II: Se podrán aceptar los siguientes defectos: defectos de forma, defectos de epidermis, debido a raspaduras, roces u otras causas que no sobrepasen en total 4 cm2 de la superficie del dedo, siempre y cuando los plátanos conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación. Tales defectos no podrán afectar nunca a la pulpa del fruto.

El calibre se establece por la longitud del fruto y el grosor, siendo los valores mínimos de 14 cm y 27 mm, respectivamente.

En función de la categoría de la fruta, ésta se deposita en las correspondientes cajas, perfectamente identificadas con el número de control, categoría, peso e identificación de la entidad. Las plantas de acondicionamiento, empaquetado y envasado procesarán esta información en un sistema de gestión que va a servir para garantizar la trazabilidad del producto. Una vez envasados en cajas se procede al montaje de palets.

Llegados a este punto, el producto está apto para su distribución local o para ser embarcado con el correspondiente albarán de salida.

Puede ser necesario, además, que el producto sea sometido a un proceso de maduración forzada, manteniéndolo en cámaras acondicionadas para que el proceso de maduración se realice garantizando la calidad del plátano. Estas cámaras de maduración deberán estar incluidas en el Registro de plantas de acondicionamiento, empaquetado y envasado y de cámaras de maduración.

En caso de que se realice un segundo acondicionamiento de la fruta en envases de venta de tamaño menor que las cajas, las mismas deberán trasladar el sistema de identificación de forma que se garantice la trazabilidad del producto y la IGP hasta el consumidor final.

**f) Los elementos que justifican:**

f.1) El vínculo entre la calidad o las características del producto y del medio geográfico.

Vínculo natural: Las características del plátano se ven muy influenciadas por los factores ambientales como son luz, temperatura, agua, suelo, humedad relativa, viento, etcétera. Todas estas variables afectan al desarrollo fisiológico de la planta, dándole las características específicas de la zona, siendo el Plátano de Canarias diferente de otros cultivados en otras regiones.

El archipiélago está situado frente a la costa noroeste de África, entre las coordenadas 27º 37’ y 29º 25’ de latitud norte. Esta localización junto con los vientos alisios y la corriente fría de Canarias dan como resultado un clima catalogado subtropical húmedo, con temperaturas suaves y precipitaciones escasas.

La evolución del ciclo de la platanera está definida por la acumulación grados-día por encima de los 14 ºC, es por ello que las suaves temperaturas de Canarias y los vientos húmedos que llegan a las islas marcan el lento desarrollo de la planta en comparación con los cultivos de zonas tropicales.

Este incremento del tiempo de cultivo y por tanto del tiempo de maduración del fruto define las características diferenciales del Plátano de Canarias, bajo contenido en almidón y elevado contenido en azúcares, siendo el predominante la sacarosa.

Estas condiciones determinan también la actividad enzimática presentando una gran actividad catalítica relacionada con el pardeamiento del plátano. Se manifiesta con la aparición de punteado pardo en la piel, siendo esta característica el símbolo diferencial del plátano de Canarias famoso por sus motitas.

f.2) El vínculo entre una cualidad determinada, la reputación u otra característica del plátano de Canarias y el origen geográfico.

El plátano llega a las Islas Canarias alrededor del año 1500, extendiéndose rápidamente su cultivo, representando así un complemento en la dieta isleña. En estos primeros años, algunos pasajeros o tripulantes de barcos que arribaban a nuestros puertos de regreso al Reino Unido, adquirían plátanos que, si sobrevivían al riguroso viaje, eran dados a conocer como fruto exótico.

Con la introducción de la navegación a vapor y la consiguiente reducción en la duración de la travesía, algunos barcos comenzaron a transportar un pequeño número de racimos, estimándose que en el año 1884 la exportación total al Reino Unido era de unos 10.000 racimos, 45.000 al año siguiente, 50.000 en 1886 y 1.500.000 en 1901, volumen que se corresponde con aproximadamente el 10% de la actual exportación.

Firmas inglesas como Fyffes, Yeoward, Leacock, etc. impulsando el cultivo del plátano en nuestras islas adquiriendo terrenos en arrendamiento a muchos agricultores canarios. Durante la I Guerra Mundial 1914-1918, y sobre todo a partir de 1917, se cerró el mercado habitual inglés, iniciándose el envío de plátanos a la Península, aprovechando el espacio disponible en los escasos barcos que cubrían el servicio entre Canarias y el Continente Europeo.

Al finalizar la guerra se reanuda la venta al extranjero, alcanzándose unas 277.000 tm, desviándose parte de la producción al mercado francés que en 1930 consumía la mitad de nuestra producción, aproximadamente unas 90.000 tm en 1932, teniendo como destino la otra mitad Inglaterra y la Península.

Con la II Guerra Mundial se suprimen las exportaciones al extranjero, enviándose la casi totalidad de la producción a la Península que permanece hasta la actualidad como principal mercado para el producto.

En la actualidad, el plátano de Canarias cuenta con gran notoriedad dentro del mercado español y los consumidores asocian el término plátano de Canarias con una marca, siendo ésta prácticamente la única marca de plátanos conocida. El conocimiento del plátano de Canarias entre los consumidores españoles es muy elevado estando el plátano mejor valorado que la banana. Los consumidores creen conocer bien ambas frutas y ser capaces de distinguir entre ellas.

Aunque lingüísticamente en castellano se trata de sinónimos, en España, hemos diferenciado popularmente las palabras: Plátano y banana para denominar como plátano al canario y como banana al de cualquier otro origen; diferenciación inexistente en otros idiomas de nuestro entorno.

El plátano se asocia a Canarias estando esta unión tan consolidada en España que plátano no necesita llevar explícitamente el gentilicio canario porque no se entiende que pueda ser de otro sitio.

**g) Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones.**

La Autoridad de control encargada de observar el funcionamiento de la IGP «Plátano de Canarias» es:

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria. Gobierno de Canarias.

Avenida Buenos Aires, 5. Edificio Tres de Mayo. Planta 4ª.

38071. Santa Cruz de Tenerife Teléfono: 922174330 Fax:922476975

Las Entidades de Certificación autorizadas para la IGP Plátano de Canarias son las que constan en el siguiente link:

https://www.gobiernodecanarias.org/agpsa/icca/temas/productos_calidad/platano/

**h) Cualquier norma específica de etiquetado para el producto agrícola**

En el etiquetado del plátano envasado figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre y logotipo de la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias» además de los datos que, con carácter general, se determinen en la legislación aplicable.

Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

**Los posibles requisitos que deban cumplirse en virtud de las disposiciones comunitarias o nacionales.**

- REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº608/2004 de la Comisión

- Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria.

- Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria.

- Reglamento Delegado (UE) 2023/2429 de la Comisión, de 17 de agosto de 2023, por el que se completa el Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que se refiere a las normas de comercialización para el sector de las frutas y hortalizas, determinados productos procedentes de frutas y hortalizas transformadas y el sector de los plátanos, y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.o 1666/1999 de la Comisión y los Reglamentos de Ejecución (UE) n.o 543/2011 y (UE) n.o 1333/2011 de la Comisión

- REGLAMENTO (UE) nº 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril de 2024 relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753 y se deroga el Reglamento (UE) nº 1151/2012