
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

GI-1200

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Plátano de Canarias

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 16, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1200

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Plátano de Canarias

GOOD(S)

- Banana**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

Address Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias
(ASPROCAN)
Paseo Milicias de Garachico nº1.
Edificio Hamilton, planta 7^a
Oficina 78 C.P. 38002
Santa Cruz de Tenerife
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Canary Islands, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EU) No. 1084/2013 dated October 30, 2013 entering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Plátano de Canarias (PGI)].

Official Journal of the European Union L193 dated 05.11.2013.
PGI-ES-0867
November 05, 2013

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1200

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Plátano de Canarias

PRODUIT(S)

- Banane**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias
(ASPROCAN)
Paseo Milicias de Garachico nº1.
Edificio Hamilton, planta 7^a
Oficina 78 C.P. 38002
Santa Cruz de Tenerife
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Îles Canaries, Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°1084/2013 de la Commission du
30 octobre 2013 enregistrant une dénomination dans le registre
des appellations d'origine protégées et des indications
géographiques protégées [Plátano de Canarias (IGP)].

Journal officiel de l'Union européenne L193 du 05.11.2013.

PGI-ES-0867

05.11.2013

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation,
sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1200

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Plátano de Canarias

PRODUCTO(S)

- 1. Plátano**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.**

Dirección Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias
(ASPROCAN)
Paseo Milicias de Garachico nº1.
Edificio Hamilton, planta 7ª
Oficina 78 C.P. 38002
Santa Cruz de Tenerife
España

ZONA GEOGRÁFICA

Islas Canarias, España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) No 1084/2013 de la Comisión de 30 de octubre de 2013 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Plátano de Canarias (IGP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L193 de 05.11.2013.

PGI-ES-0867

05.11.2013

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘PLÁTANO DE CANARIAS’

EC No: ES-PGI-0005-0867-11.03.2011

PGI (X) PDO ()

1. Name:

‘Plátano de Canarias’

2. Member State or Third Country:

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff:

3.1. Type of product:

Class 1.6. Fruit, vegetables, cereals, fresh or processed

3.2. Description of product to which the name in (1) applies:

The Protected Geographical Indication (PGI) ‘Plátano de Canarias’ covers bananas of the Cavendish variety of the species *Musa acuminata* Colla (AAA), grown in the Canary Islands to be eaten fresh after they have been selected and packed.

The colour of the skin varies from green when they are harvested to bright yellow when eaten, while the pulp ranges from shades of marble white through cream to yellow.

However, is it the brown flecks on the skin that have become an identifying feature and one of the ways consumers recognise ‘Plátano de Canarias’.

The enzymes polyphenol oxidase and peroxidase are highly active in ‘Plátano de Canarias’, acting as catalysts in oxidation that lead to browning of the skin. This characteristic becomes apparent as the bananas ripen, with brown flecks appearing on the skin, or greater susceptibility to bruising. The brown flecks on the skin are the distinguishing feature of ‘Plátano de Canarias’, ‘famous for its flecks’.

‘Plátano de Canarias’ is oblong shaped with a pronounced curve, becoming narrower where it joins the stem.

Grading, which is mandatory, is on the basis of length and thickness of the fruit, the minimum values being 14 cm and 27 mm respectively.

The most important chemical properties of 'Plátano de Canarias' are as follows:

- Starch ranging from 5 to 8.
- Total sugars higher than 10 with predominance of sucrose.

Both the starch content and total sugar content are expressed in grams per 100 grams of ripe pulp.

The low starch content and high total sugar content are distinguishing features of the product.

The main distinguishing characteristics of 'Plátano de Canarias' are summarised below:

- Intense, sweet taste owing to the high sugar and low starch contents.
- Intense banana flavour (impacto plátano) resulting from the high isoamyl acetate and hexyl butanoate contents:

It is 3-methylbutyl acetate or isoamyl acetate that gives the product its characteristic, intense flavour (impacto a plátano). According to the studies available, the concentration of this compound is manifestly higher in 'Plátano de Canarias' than in bananas grown elsewhere. Likewise, 'Plátano de Canarias' contains other compounds that are linked with the typical banana flavour, such as hexyl butanoate. However this compound is imperceptible in bananas from elsewhere.

- Typical dark flecks on the banana skin owing to high levels of activity of the enzymes polyphenol oxidase and peroxidase, which act as catalysts in oxidation reactions that cause browning.

3.3. Raw materials (for processed products only):

—

3.4. Feed (for products of animal origin only):

—

3.5. Specific steps in production that must take place in the defined geographical area:

'Plátano de Canarias' must be grown within the defined geographical area.

However, bananas covered by the 'Plátano de Canarias' PGI may be ripened and packaged outside the defined geographical area.

3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.:

There are no specific rules for 'Plátano de Canarias'.

3.7. Specific rules concerning labelling:

The 'Plátano de Canarias' PGI name and logo must be clearly printed on the packaging, together with the European Union logo, and any other information generally required under the legislation in force.

The 'Plátano de Canarias' PGI logo is as follows:



- Pantone 295 (blue), for the background.
- Pantone 347 (green) for the banana leaves and the outline of the banana.
- Pantone 109 (yellow) for the banana.

4. Concise definition of the geographical area:

The geographical area of production of the bananas covered by 'Plátano de Canarias' PGI is the archipelago of the Canary Islands and it comprises all agricultural land situated below 500 metres above sea level.

5. Link with the geographical area:

5.1. Specificity of the geographical area:

The Canary Islands archipelago is situated off the northwest coast of Africa, between 27° 37' and 29° 25' north. This location combined with the trade winds and the cool Canary current result in a climate classified as humid subtropical, with mild temperatures and low rainfall.

The average temperatures are fairly uniform throughout the year. On the coast, the average is around 20 °C, but at higher altitudes temperatures drop significantly and the daily fluctuation increases.

The mild temperatures and wet winds that blow over the islands are a decisive factor in the slow development of the plant and longer ripening time, and have a considerable impact on the distinguishing characteristics of 'Plátano de Canarias'.

5.2. Specificity of the product:

‘Plátano de Canarias’ PGI bananas are oblong in shape, with a pronounced curve, a minimum length of 14 cm, a minimum thickness of 27 mm, an intense, sweet taste and brown flecks on the skin.

These flecks are the identifying feature and main characteristic whereby consumers recognise ‘Plátano de Canarias’.

Technically, the flecks on the skin are caused by the activity of certain specific enzymes, especially polyphenol oxidase and peroxidase.

In the supporting study that accompanies the ‘Plátano de Canarias’ PGI application, the data for these parameters for ‘Plátano de Canarias’ is compared to that for bananas grown elsewhere, and it is clear that the values for peroxidase and polyphenol oxidase activity in ‘Plátano de Canarias’ are much higher than in bananas grown elsewhere and this is why ‘Plátano de Canarias’ have many more flecks than other bananas, to the extent that they have become a distinguishing feature.

The same study examines the specificity of the product from a nutritional point of view, and comprehensive analysis of nutrients in ‘Plátano de Canarias’ and bananas grown in other parts of the world have revealed significant differences: ‘Plátano de Canarias’ contains less starch and more soluble sugars, which increases its sweetness. It also has more potassium and phosphorus and less sodium and calcium than bananas grown elsewhere. These important differences confirm the fact that ‘Plátano de Canarias’ is a different product compared to bananas grown in other parts of the world. (Forster et al. 2002)

5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI):

The grounds for applying for registration of ‘Plátano de Canarias’ as a Protected Geographical Indication are the quality, reputation and renown of the name. Nevertheless, the typical ‘Plátano de Canarias’ came about through a combination of historical, natural and human factors.

The Canary Islands archipelago is situated off the northwest coast of Africa, at a latitude of between 27° 37’ and 29° 25’ north. The location has a decisive effect on the characteristics of the climate, which is classified as humid subtropical, with mild temperatures and low rainfall.

The situation of the Canary Islands in the Atlantic Ocean, in the centre of the subtropical band and to the west of the African continent, gives them specific climatic characteristics. The climate of the area where the archipelago is located results from the interaction of two sets of factors operating independently of one another. On the one hand, subtropical atmospheric dynamics, and on the other the fact that most of the

islands have a sharp relief, are bathed in a cool ocean current and situated near a continental land mass.

The Canary Islands are on the geographical limit for banana growing and at the climatological limit, as the plant needs a warm temperature of 25-27 °C. At 16 °C the plant is affected and below 14 °C it stops growing.

The banana tree cycle is defined by the accumulation of degree-days above 14 °C, and this is why the mild temperatures of the Canary Islands and the wet winds that blow over the archipelago are a decisive factor in the slow development of the plant in comparison with banana crops in the tropics.

The longer growing time and longer ripening period (up to three more months on the plant) determine the distinguishing characteristics of 'Plátano de Canarias', low starch and high sugar content, with a predominance of sucrose.

These conditions also determine the enzyme activity, with high levels of catalytic activity that causes the fruit to brown. Brown flecks appear on the skin, which are the distinguishing sign of 'Plátano de Canarias', 'famous for its flecks'.

The characteristics of the fruit are strongly influenced by environmental factors such as light, temperature, water, soil, relative humidity, wind, etc. All these variables affect the physiological development of the plant, giving it the specific characteristics described above.

The geographical location of the Canary Islands in relation to the mainland market means that transportation time is very short, compared to that for bananas from other parts of the world, which means that the fruit can be cut or harvested at a more advanced stage of ripeness and therefore with better organoleptic characteristics and that a better quality product reaches the consumer.

The reputation and renown of 'Plátano de Canarias' has been vouched for by many historical references in the press, literature, etc.. Some examples from the press are set out below:

La Vanguardia newspaper, Tuesday 25 May 1921, page 11

'... asks the Government to bring its influence to bear on the German authorities, so that they will authorise imports of Plátano de Canarias into Germany, which were prohibited months ago ...'.

La Vanguardia newspaper, Tuesday 24 June 1930, page 32

'Mr Matos, who understands how important banana production is to the Canary Islands, promised to ensure that his Ministry would do all it could to support this endeavour'.

La Vanguardia newspaper, Saturday 21 November 1970, page 8

‘The Plátano de Canarias promotion campaigns are starting again’.

Another example of the reputation and renown of ‘Plátano de Canarias’ are the conclusions drawn from the ‘Estudio del Mercado del Plátano en España y Portugal’ (study of the banana market in Spain and Portugal) carried out by the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food in 2002, where it was concluded that it can be categorically stated that an absolute majority of consumers, regardless of sex, age, social class and place of residence, like bananas, which they spontaneously and immediately associate with the Canary Islands.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«PLÁTANO DE CANARIAS»

N° CE: ES-PGI-0005-0867-11.03.2011

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Plátano de Canarias»

2. État membre ou pays tiers:

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'indication géographique protégée «Plátano de Canarias» couvre les bananes de la variété Cavendish de l'espèce *Musa acuminata Colla* (AAA), cultivées dans les Îles Canaries et destinées à être consommées à l'état frais, après conditionnement et emballage.

La couleur de la peau de la banane varie du vert, au moment de la cueillette, au jaune vif, au moment de la consommation, tandis que les teintes de la chair vont du blanc ivoire au jaune en passant par le crème.

Cependant, c'est la présence de petites taches sur la peau des bananes «Plátanos de Canarias» qui est devenue une marque d'identité et un des signes de reconnaissance du produit pour le consommateur.

La banane «Plátano de Canarias» présente une grande activité des enzymes polyphénoloxydase et peroxydase qui catalysent les réactions d'oxydation liées au brunissement de la peau. Cette caractéristique se manifeste dans le processus de mûrissement par l'apparition de petites taches brunes sur la peau ou par une plus grande sensibilité aux frottements. Ces taches brunes sur la peau sont le signe distinctif de la banane «Plátano de Canarias», «célèbre pour ses taches».

La banane «Plátano de Canarias» est de forme oblongue, avec une courbure prononcée, et se rétrécit dans la partie attachée au rachis.

Le calibrage, qui est obligatoire, est défini par la longueur du fruit et par son épaisseur, les valeurs minimales étant respectivement de 14 cm et 27 mm.

Les caractéristiques chimiques les plus significatives de la banane «Plátano de Canarias» sont les suivantes:

- teneur en amidon comprise entre 5 et 8,
- teneur en sucres totaux supérieure à 10 avec une prédominance de saccharose.

La teneur en amidon et la teneur en sucres totaux sont exprimées en grammes pour 100 grammes de pulpe mûre.

Cette faible teneur en amidon et cette teneur élevée en sucres totaux sont des signes distinctifs du produit protégé par l'IGP.

En résumé, la banane «Plátano de Canarias» se distingue essentiellement par les éléments suivants:

- une saveur sucrée prononcée résultant de sa teneur élevée en sucres et de sa faible teneur en amidon,
- un arôme intense caractéristique de la banane («impacto plátano») résultant de la teneur élevée en acétate d'isoamyle et en butanoate d'hexyle:

l'acétate de 3-méthylbutyle ou acétate d'isoamyle est considéré comme l'élément qui donne à la banane son arôme intense caractéristique («impacto plátano»). D'après les études existantes, la concentration de ce composé dans la banane «Plátano de Canarias» est manifestement plus élevée que celle présente dans des bananes d'origine différente. La banane «Plátano de Canarias» contient donc des composés qui sont également liés à l'arôme de banane caractéristique, tels que le butanoate d'hexyle. Cependant, ce composé est présent en quantité négligeable dans les bananes d'origine différente,

- de petites taches foncées sur la peau de la banane dues à la grande activité des enzymes polyphénoloxydase et peroxydase qui catalysent les réactions d'oxydation liées au brunissement de la peau.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

La culture de la banane «Plátano de Canarias» doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée par l'indication géographique protégée.

Toutefois, le processus de mûrissement et de conditionnement des bananes protégées par l'IGP peut être réalisé en dehors de l'aire géographique délimitée.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Il n'existe pas de règles spécifiques pour la banane «Plátano de Canarias».

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Outre les informations généralement imposées par la législation en vigueur, la mention de l'indication géographique protégée «Plátano de Canarias», ainsi que le logo propre à cette IGP et le logo de l'Union européenne doivent obligatoirement figurer de manière visible sur les emballages.

Le logo propre à l'IGP «Plátano de Canarias» est reproduit ci-après avec ses caractéristiques détaillées:



- Pantone 295 (bleu), pour le fond de l'ovale.
- Pantone 347 (vert) pour le pourtour de la banane et les feuilles du bananier.
- Pantone 109 (jaune) pour le fond de l'image de la banane.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique de production des bananes protégées par l'IGP «Plátano de Canarias» comprend toutes les terres agricoles de l'archipel des Îles Canaries situées en deçà de 500 mètres au-dessus du niveau de la mer.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'archipel canarien est situé face à la côte nord-est de l'Afrique, entre les coordonnées 27° 37' et 29° 25' de latitude nord. Cette situation géographique, associée aux vents

alizés et au courant froid des Canaries, se traduit par un climat qualifié de subtropical humide, caractérisé par des températures douces et de rares précipitations.

Les températures dans les Canaries présentent des moyennes relativement uniformes tout au long de l'année. Sur les côtes, la moyenne se situe aux alentours de 20 °C, mais on observe une nette diminution des températures liée à l'altitude et une augmentation de l'amplitude thermique journalière.

Les températures douces et les vents humides qui parviennent jusqu'aux îles pèsent sur le lent développement de la plante et sur le temps de mûrissement plus long du fruit, ce qui influence considérablement les caractéristiques distinctives de la banane «Plátano de Canarias».

5.2. Spécificité du produit:

Les bananes protégées par l'indication géographique protégée «Plátano de Canarias» présentent une forme oblongue, avec une courbure prononcée, une longueur minimale de 14 cm et une épaisseur minimale de 27 mm, une saveur sucrée prononcée et de petites taches brunes sur la peau.

La présence de ces petites taches est une marque d'identité et la principale caractéristique permettant aux consommateurs de reconnaître la banane «Plátano de Canarias».

D'un point de vue technique, ces petites taches sont dues à l'activité de certains enzymes spécifiques et l'activité des enzymes polyphénoloxydase et péroxydase revêt une importance particulière.

L'étude justificative qui accompagne la demande de reconnaissance de l'IGP «Plátano de Canarias» contient les données comparatives concernant les paramètres de la banane «Plátano de Canarias» et des bananes d'origine différente. Il est évident que l'activité péroxydase et polyphénoloxydase dans la banane «Plátano de Canarias» est largement supérieure à celle observée dans les bananes d'origine différente. C'est la raison pour laquelle la présence de ces petites taches est nettement plus marquée sur les bananes «Plátano de Canarias» que sur les bananes d'origine différente, de sorte que celles-ci sont devenues une marque d'identité.

Dans la même étude jointe à la demande relative à l'IGP «Plátano de Canarias», la spécificité du produit a été examinée d'un point de vue nutritionnel et, au terme d'une analyse globale des nutriments observés dans les bananes «Plátano de Canarias» et dans les bananes d'origine différente, des différences importantes ont été constatées: la teneur en amidon de la banane «Plátano de Canarias» est plus faible et sa teneur en sucres solubles est plus élevée, ce qui accentue la saveur sucrée de la banane. Celle-ci présente en outre une teneur en potassium et en phosphore plus élevée ainsi qu'une teneur en sodium et en calcium plus faible que les bananes d'origine différente.

Ces différences importantes confirment que les bananes «Plátano de Canarias» se distinguent des autres bananes produites dans d'autres régions du monde. (Forster *et al.* 2002)

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée «Plátano de Canarias» s'appuie sur la qualité du produit ainsi que sur la réputation et la notoriété du nom. C'est cependant la combinaison de facteurs historiques, naturels et humains qui a contribué à la naissance de la culture typique de la banane «Plátano de Canarias».

L'archipel est situé face à la côte nord-est de l'Afrique, entre les coordonnées 27° 37' et 29° 25' de latitude nord. Cette situation géographique détermine les caractéristiques du climat qualifié de subtropical humide, caractérisé par des températures douces et de rares précipitations.

La situation des Îles Canaries dans l'océan Atlantique, dans l'axe de la zone subtropicale et à l'ouest du continent africain, lui confère des caractéristiques climatiques spécifiques. Le climat de la zone où se situe l'archipel est le résultat de l'interaction de deux ensembles de facteurs agissant à différents niveaux. D'une part, la dynamique atmosphérique propre aux latitudes subtropicales et, d'autre part, le fait que les îles présentent majoritairement un relief accidenté, qu'elles soient baignées par un courant océanique froid et qu'elles soient proches d'un continent.

En ce qui concerne la culture de la banane «Plátano de Canarias», les Îles Canaries se situent à la fois dans la limite géographique et dans la limite climatologique, puisque cette plante requiert des températures chaudes comprises entre 25 et 27 °C, qu'elle se dégrade à 16 °C et qu'elle ne pousse plus en deçà de 14 °C.

L'évolution du cycle du bananier est caractérisée par l'accumulation quotidienne de températures supérieures à 14 °C, c'est pourquoi les températures douces et les vents humides qui parviennent jusqu'aux îles expliquent le lent développement de la plante par rapport aux cultures des zones tropicales.

Cette augmentation du temps de culture et, par conséquent, du temps de maturation du fruit (jusqu'à trois mois supplémentaires) détermine les caractéristiques distinctives de la banane «Plátano de Canarias», à savoir une faible teneur en amidon et une teneur élevée en sucres, avec une prédominance de saccharose.

Ces conditions influencent également l'activité des enzymes dans la banane «Plátano de Canarias», très importante dans le cas des enzymes catalytiques, liées au brunissement de la peau. Cette activité se manifeste par l'apparition de petites taches

brunes sur la peau, qui sont le signe distinctif de la banane «Plátano de Canarias», «célèbre pour ses petites taches»

Les caractéristiques de la banane «Plátano de Canarias» sont considérablement influencées par les facteurs environnementaux comme la luminosité, la température, l'eau, le sol, l'humidité relative, le vent, etc. Tous ces facteurs ont une incidence sur le développement physiologique de la plante et lui confèrent les caractéristiques spécifiques déjà exposées précédemment.

La situation géographique des Îles Canaries par rapport au marché continental raccourcit fortement la durée du transport des bananes «Plátano de Canarias» par rapport à celle des bananes d'origine différente, ce qui permet de les récolter dans un état de maturation plus avancé et donc d'améliorer leurs caractéristiques organoleptiques et d'offrir ainsi au consommateur un produit de qualité supérieure.

La réputation et la notoriété du nom «Plátano de Canarias» sont attestées par de nombreuses références historiques dans la presse, la littérature, etc., parmi lesquelles nous retenons les coupures de presse suivantes:

Journal «La Vanguardia» du mercredi 25 mai 1921, page 11:

«[...] Il a été demandé au gouvernement d'user de son influence auprès du gouvernement allemand, afin que ce dernier autorise l'importation vers l'Allemagne de la banane des Canaries, qui est interdite depuis des mois [...].»

Journal «La Vanguardia» du mardi 24 juin 1930, page 32:

«Matos, qui connaît l'importance de la production de banane dans les Canaries, a promis qu'il mettrait à contribution toutes les ressources de son ministère en faveur de cette juste cause.»

Journal «La Vanguardia» du samedi 21 novembre 1970, page 8:

«Les campagnes de promotion de la banane des Canaries sont de retour.»

Les conclusions de l'étude de marché réalisée par le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation sur le marché de la banane en Espagne et au Portugal pendant l'année 2002 illustrent également la notoriété et la réputation du nom «Plátano de Canarias»; cette étude aboutit à la conclusion que la banane est incontestablement appréciée par une très grande majorité de consommateurs, indépendamment de leur sexe, de leur âge, de leur classe sociale et de leur lieu de résidence, et que ces derniers l'associent spontanément et immédiatement avec les «Îles Canaries».

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«PLÁTANO DE CANARIAS»

Nº CE: ES-PGI-0005-0867-11.03.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Plátano de Canarias»

2. Estado miembro o tercer país:

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Quedan amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Plátano de Canarias» los plátanos de la variedad Cavendish de la especie *Musa acuminata* Colla (AAA), cultivados en Canarias destinados al consumo en estado fresco después de su acondicionamiento y envasado.

La coloración de la piel del plátano varía desde el verde en el momento de la recolección hasta el amarillo intenso en el momento de consumo, mientras que las tonalidades de la pulpa van del blanco marfil al amarillo pasando por el crema.

Sin embargo, 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 en la que los consumidores reconocen el producto.

El Plátano de Canarias tiene gran actividad de las enzimas polifenoloxidasas y peroxidasa que catalizan reacciones de oxidación relacionados con el pardeamiento de la piel. Esta característica se manifiesta en el proceso de maduración con la aparición de motitas pardas en la piel, o con mayor susceptibilidad a las rozaduras. Este punteado pardo en la piel es el símbolo diferencial del Plátano de Canarias «famoso por sus motitas».

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

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

Las características químicas más significativas del Plátano de Canarias, son las siguientes:

- Almidón en un rango de 5 a 8.
- Azúcares totales superiores a 10 con presencia predominante de sacarosa.

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

Este bajo contenido en almidón y alto contenido en azúcares totales son aspectos diferenciales del producto amparado.

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 en hexyl butanoato:

El 3-metilbutil acetato o acetato de isoamilo, es considerado como el aroma responsable del «impacto a plátano». La concentración de este compuesto en el Plátano de Canarias es claramente superior que la que presenta el plátano de otras procedencias según los estudios de los que se dispone. Asimismo, el Plátano de Canarias presenta compuestos que también se relacionan con el aroma a plátano característico, como es el hexyl butanoato. Este compuesto sin embargo, es inapreciable en los plátanos de otras procedencias.

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

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

El proceso de cultivo del Plátano de Canarias debe realizarse dentro de la zona geográfica definida por la Indicación Geográfica Protegida.

Sin embargo el proceso de maduración y envasado de los plátanos amparados por la IGP Plátanos de Canarias se podrá realizar fuera de la zona geográfica delimitada.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

No existen normas especiales para el Plátano de Canarias.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

En los envases figurará impreso de manera obligatoria y destacada, el nombre y el logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias», así como el logotipo de la Unión Europea, además de los datos que, con carácter general, determine la legislación vigente.

El logotipo propio de la IGP «Plátano de Canarias» es el que se reproduce a continuación con las características que se detallan:



- Pantone 295 (azul), para el fondo del óvalo.
- Pantone 347 (verde) para el borde del plátano y fondo de las hojas de la platanera.
- Pantone 109 (amarillo) para el fondo de la imagen del plátano.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

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

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

El archipiélago Canario está situado frente a la costa noroeste de África, entre las coordenadas 27° 37' y 29° 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.

Las temperaturas en Canarias presentan unas medias bastante uniformes a lo largo del año. En las costas, la media se sitúa en torno a los 20 °C, pero se observa una clara disminución de las temperaturas con la altura y un aumento de la oscilación diaria.

Las suaves temperaturas y los vientos húmedos que llegan a las islas marcan el lento desarrollo de la planta y el mayor tiempo de maduración del fruto, influyendo considerablemente en las características diferenciales del Plátano de Canarias.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Los plátanos de la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias» presentan forma oblonga, con una marcada curvatura, una longitud mínima de 14 cm, un grosor mínimo de 27 mm, un sabor dulce intenso y motitas pardas en la piel.

La presencia de estas motitas es la señal de identidad y la característica principal por la que los consumidores reconocen el «Plátano de Canarias»

Técnicamente, esas motitas de la piel vienen provocadas por la actividad de determinados enzimas específicos, siendo especialmente importantes la actividad polifenoloxidasas y la actividad peroxidada.

En el estudio justificativo que acompaña a la solicitud de reconocimiento de la IGP «Plátano de Canarias» se recogen los datos correspondientes a estos parámetros en el plátano de Canarias frente al de otros orígenes, quedando patente que el valor de la actividad peroxidada y polifenoloxidasas en el plátano de Canarias muy superior al del plátano de otros orígenes, y esto es lo que hace que los plátanos de Canarias presenten esas motitas de forma mucho más significativa que los plátanos de otra procedencia, de tal forma que se han convertido en un signo de identidad.

En el mismo estudio que acompaña a la solicitud de la IGP «Plátano de Canarias» se estudia la especificidad del producto desde el punto de vista nutricional y tras el análisis global de los nutrientes estudiados en el Plátano de Canarias y en el plátano de otro origen, se observan diferencias importantes: el Plátano de Canarias tiene menos almidón y más azúcares solubles, por lo que se incrementa su dulzor presentando además mayor contenido en potasio y fósforo y una menor cantidad de sodio y calcio con relación al plátano de otros orígenes. Estas importantes diferencias confirman el hecho de que los Plátanos de Canarias son un producto diferente en relación con otros producidas en otras regiones del mundo (Forster *et al.* 2002).

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias» se basa en la calidad y en la reputación y notoriedad del nombre. No obstante, el cultivo característico del «Plátano de Canarias» es el resultado de una combinación de factores históricos, naturales y humanos.

El archipiélago está situado frente a la costa noroeste de África, entre las coordenadas 27° 37' y 29° 25' de latitud norte. Esta localización marca las características del clima catalogado subtropical húmedo, con temperaturas suaves y precipitaciones escasas.

La situación de las Islas Canarias en el Océano Atlántico, en el eje de la franja subtropical y al oeste del continente africano, le confiere unos rasgos climáticos específicos. El clima de la zona donde se ubica el Archipiélago es consecuencia de la interacción de dos conjuntos de factores que actúan a distinta escala. Por un lado la dinámica atmosférica propia de las latitudes subtropicales, y por otro, el hecho de tener la mayoría de las islas un relieve abrupto, bañadas por una corriente oceánica fría y próximas a un continente.

Canarias se encuentra tanto en el límite geográfico para su cultivo, como en el límite climatológico, puesto que esta planta necesita una temperatura cálida de en torno 25-27 °C, a los 16 °C se resiente y por debajo de los 14 °C la planta deja de crecer.

La evolución del ciclo de la platanera está definida por la acumulación grados-día por encima de los 14 °C, 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 (hasta 3 meses más en la planta) 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».

Las características del plátano se ven muy influenciadas por los factores ambientales como son luz, temperatura, agua, suelo, humedad relativa, viento, etc. Todas estas variables afectan al desarrollo fisiológico de la planta, dándole las características específicas que ya se han manifestado en los apartados anteriores.

La situación geográfica de las Islas Canarias con respecto al mercado continental hace que el transporte tenga una duración muy corta, en comparación con el plátano de otros orígenes, lo cual permite el corte o recolección en un estado de maduración más avanzado y por tanto unas mejores características organolépticas y que el producto llegue con mejor calidad al consumidor.

La reputación y notoriedad del nombre «Plátano de Canarias» queda atestiguada a través de múltiples referencias históricas en prensa, literatura, etc., de las que destacamos algunos de la prensa:

El periódico La Vanguardia del miércoles 25 de mayo de 1921, página 11

«... solicita del gobierno que intervenga su influencia cerca del alemán, para que autorice la importación en aquel país del Plátano de Canarias, que se ha prohibido hace meses ...».

El periódico La Vanguardia del martes 24 de junio de 1930, página 32

«El señor Matos que conoce la importancia de la producción de plátano en Canarias prometió que cuanto dependa de su Ministerio lo pondrá a contribución de esta justa aspiración».

El periódico La Vanguardia del sábado 21 de noviembre de 1970, página 8

«Vuelven las campañas de promoción del Plátano de Canarias».

Sirva también como ejemplo de la notoriedad y reputación del nombre del Plátano de Canarias, las conclusiones extraídas del «Estudio del Mercado del Plátano en España y Portugal» realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 2002 en el que se concluye que categóricamente puede afirmarse que el plátano gusta a una absoluta mayoría de consumidores con independencia de su sexo, edad, clase social y lugar de residencia, que de forma espontánea e inmediata lo asocian con «Canarias».