Plátano de Canarias

CATÁLOGO DE EXPORTACIÓN DE PLÁTANO DE CANARIAS

TASTE of Europe

QUIÉNES SOMOS

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (ASPROCAN) es una entidad privada creada para coordinar la actividad de sus miembros con el propósito de conseguir los mejores resultados posibles para el sector platanero canario.

ASPROCAN está formado por seis organizaciones que abarcan el 100% de los productores de Plátano de Canarias, y que son estructuras reguladas por la legislación europea.

Estas organizaciones reúnen un total de 7.752 productores en una tierra cultivable total de 8.639 Ha, y tienen una producción promedio comercial de un año de 438.000 t.

ASPROCAN pone sus esfuerzos en la defensa de los productores de Plátano de Canarias, a la vez que coordina el control técnico y medioambiental de la producción, garantizando que siempre se cumpla con los estándares y normativas que nos definen como producción europea.

Asimismo, gestiona la comunicación de la marca Plátano de Canarias, que ha sido además reconocida como el único plátano a nivel mundial con Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Dentro del marco IGP, ASPROCAN fue reconocida en septiembre de 2015 por el organismo regulador como Órgano de Gestión de la IGP Plátano de Canarias, teniendo entre sus funciones el orientar la producción y velar por la calidad, gestionar cuotas, investigar en sistemas de producción y maduración y demás funciones para asegurar la correcta aplicación de la IGP.

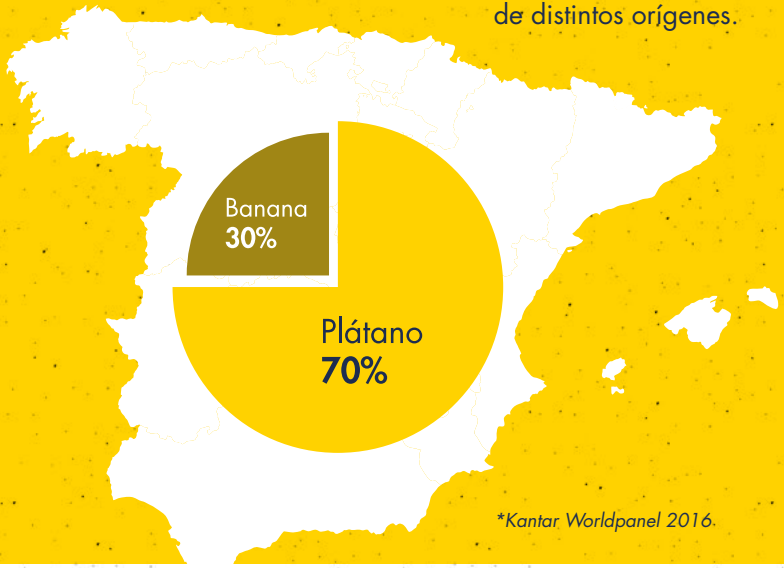
1

INTRODUCCIÓN

1 INTRODUCCIÓN

El Plátano de Canarias es una producción tradicional. Durante más de 100 años se ha producido plátano en las Islas Canarias. Generación tras generación el Plátano de Canarias ha formado parte de la vida, el paisaje y las costumbres de las Islas. Lejos de ser una producción concebida por grandes multinacionales para maximizar sus beneficios, Plátano de Canarias es agricultura tradicional. Gracias a este sistema tradicional se obtiene un producto natural de máxima calidad, sostenible con el medio ambiente y sin presencia de fertilizantes químicos. Plátano de Canarias es la forma de vida de aproximadamente 8.000 agricultores canarios.

A lo largo de todos estos años de historia, el Plátano de Canarias ha conseguido situarse como líder del mercado español en hogares*, con una cuota de mercado que supera de media el 70%, siendo el otro 30% para la banana de distintos orígenes.



*Kantar Worldpanel 2016.

2

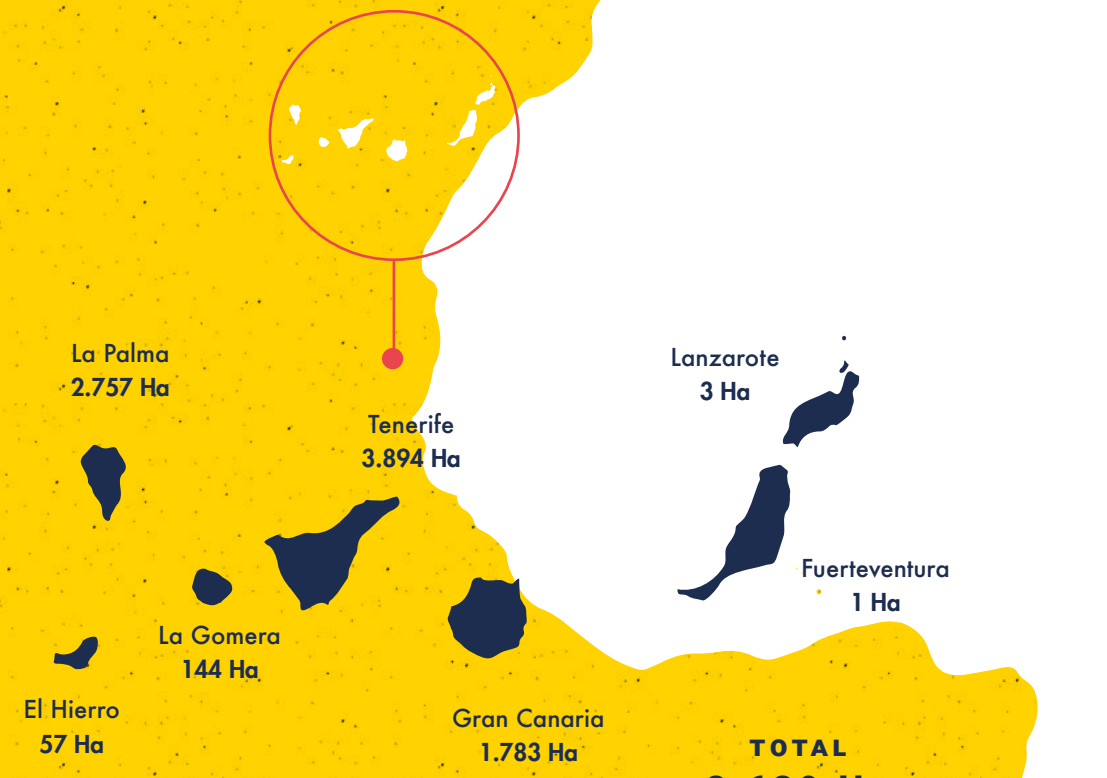
CARACTERÍSTICAS DIFERENCIALES DEL PLÁTANO DE CANARIAS

2.1 CULTIVO

La superficie dedicada al Plátano en Canarias, supone aproximadamente el 18% de la superficie cultivada. Actualmente, las siete islas son productoras de plátanos.

La estructura del sector platanero canario está basada en el minifundio (la superficie media de las fincas no alcanza la hectárea). Esta situación favorece un manejo del cultivo más tradicional, con un mayor aprovechamiento de los recursos que genera el propio sistema. El cultivo del Plátano de Canarias se encuentra muy profesionalizado, ya que más de 100 técnicos cualificados se encargan del seguimiento del cultivo del plátano y asesoramiento para una producción cada vez más natural y saludable.

¿DÓNDE ESTAMOS?



ORIGEN CANARIAS CALIDAD

Las Islas Canarias es una de las Regiones Ultraperiféricas de la Unión Europea y **representa el 52% de la producción de plátano europeo,** garantizando el cumplimiento de los estándares y normativas europeos en materia medioambiental, social, laboral y de producción, lo que nos diferencia de nuestra competencia a nivel mundial.

CUADRO DE VALORES COMPARATIVA BANANA/PLÁTANO

AENOR
Medio Ambiente
CO_2 calculado
HCP-2018/001

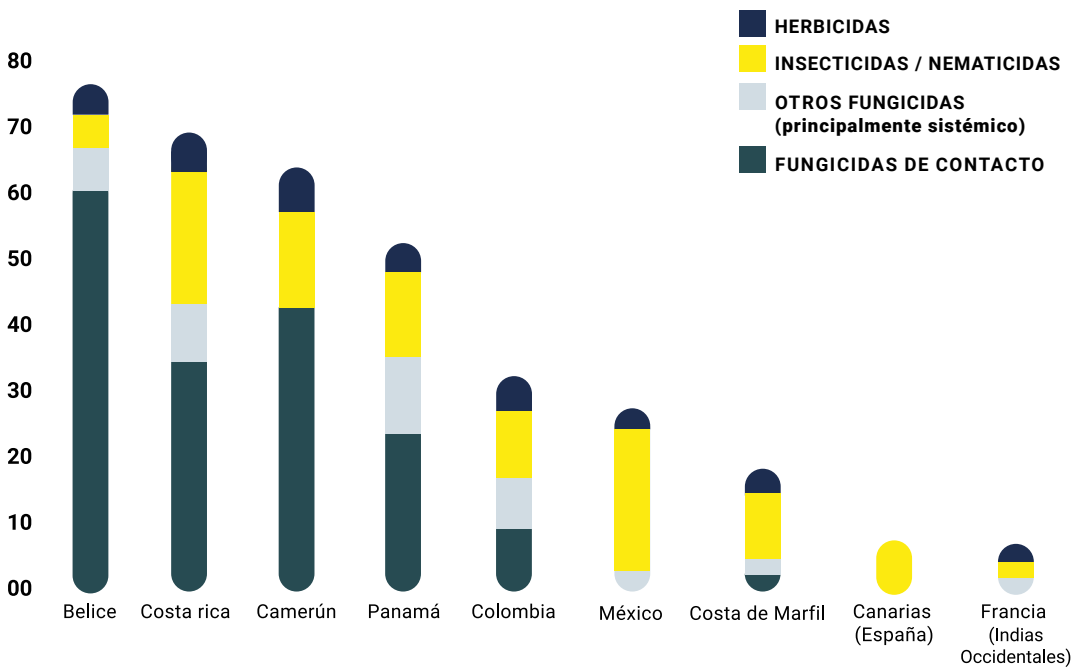
Emisión CO^2 por kg de producto:

– Plátano de Canarias **195**g
– Banana americana **1.000**g

Una característica peculiar del cultivo del Plátano en Canarias es la gran demanda de materia orgánica. Gracias a esto se mejoran las características del suelo, se aprovechan gran parte de los residuos generados en las islas, se ahorran fertilizantes químicos, y además supone una captación y almacenamiento de carbono que reduce las emisiones de CO^2 causantes del calentamiento del planeta.

Esta incorporación de materia orgánica en el suelo, muchas veces en forma de mulching, evita la proliferación de hierbas adventicias, por lo que no es necesario la aplicación de tratamientos herbicidas.

El compromiso del sector con el medio ambiente es tal que Plátano de Canarias cuenta con una certificación de huella de carbono que incluye no sólo la producción, sino también la distribución y comercialización.



2.2 PRODUCTO PLÁTANO

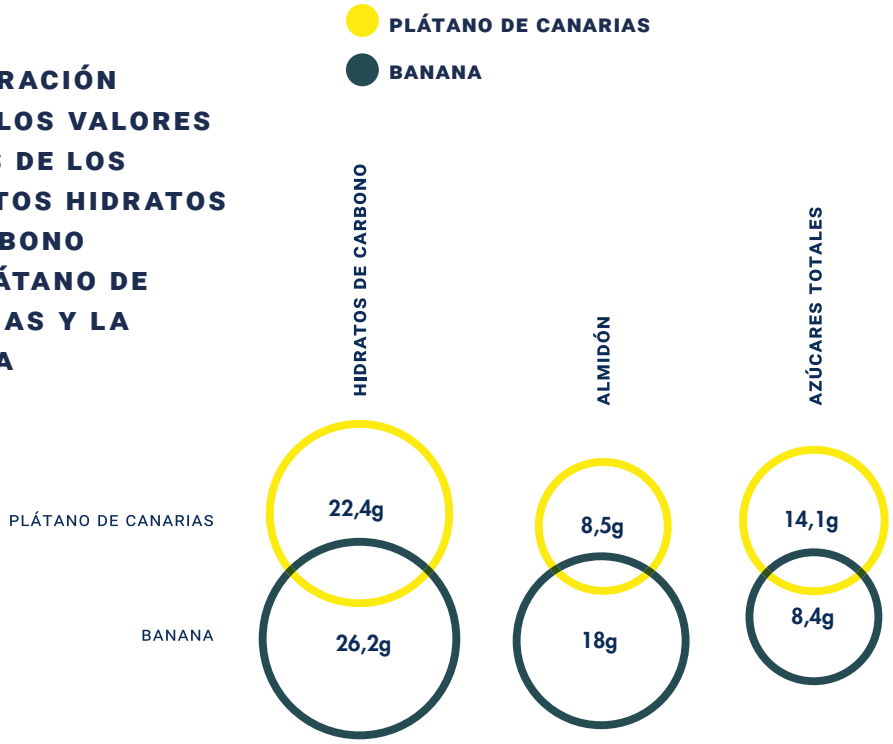
La Unión Europea ha reconocido a Plátano de Canarias como IGP (Indicación Geográfica Protegida), lo que la convierte en la única fruta del mundo de su categoría acreditada por la etiqueta de calidad europea. El proceso de obtención de la IGP consistió en demostrar la cualidades específicas y distintivas de Plátano de Canarias en relación con sus competidores. En 2013, la Comisión Europea reconoció como únicas sus características organolépticas que le otorgan un sabor especial y un aroma intenso. La apariencia particular de su piel que se distingue por su color amarillo brillante con manchas oscuras que es su signo distintivo, provocado por el alto contenido en azúcar. Estas cualidades hacen que hoy Plátano de Canarias sea una Indicación Geográfica Protegida.

Los productores de Plátano de Canarias trabajan para mejorar la calidad del producto, identificación y trazabilidad.

Las características únicas están determinadas en gran medida por el área de producción, las Islas Canarias. Su clima subtropical hace que las temperaturas templadas, los vientos suaves y húmedos marquen un desarrollo más lento en la planta que los cultivos tropicales.

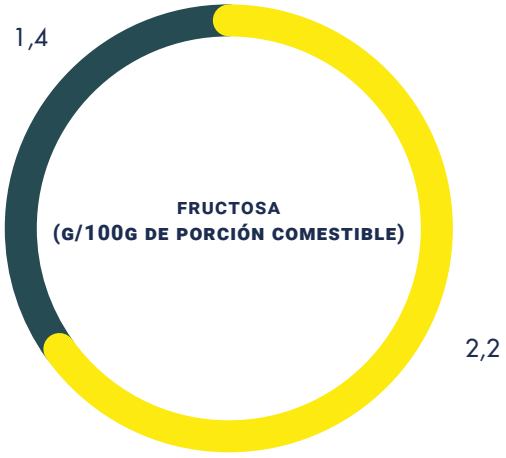
2.3 COMPARACIÓN ORGANOLÉPTICA

COMPARACIÓN ENTRE LOS VALORES MEDIOS DE LOS DISTINTOS HIDRATOS DE CARBONO DEL PLÁTANO DE CANARIAS Y LA BANANA



FRUCTOSA

Además, dentro de los azúcares totales, la proporción de los azúcares solubles que presenta el Plátano de Canarias supone también una diferencia cualitativa en su favor debido a un contenido en fructosa significativamente superior al de la banana. La fructosa proporciona una respuesta glucémica inferior a la de la sacarosa, ya que tiene un índice glucémico (IG) muy bajo lo que implica un menor aumento de glucosa en sangre.



FUENTE: Cano M et al. Differences among Spanish and Latin-American banana cultivars: Morphological, chemical and sensory characteristics. Food Chemistry 1997; 59: 411-419.

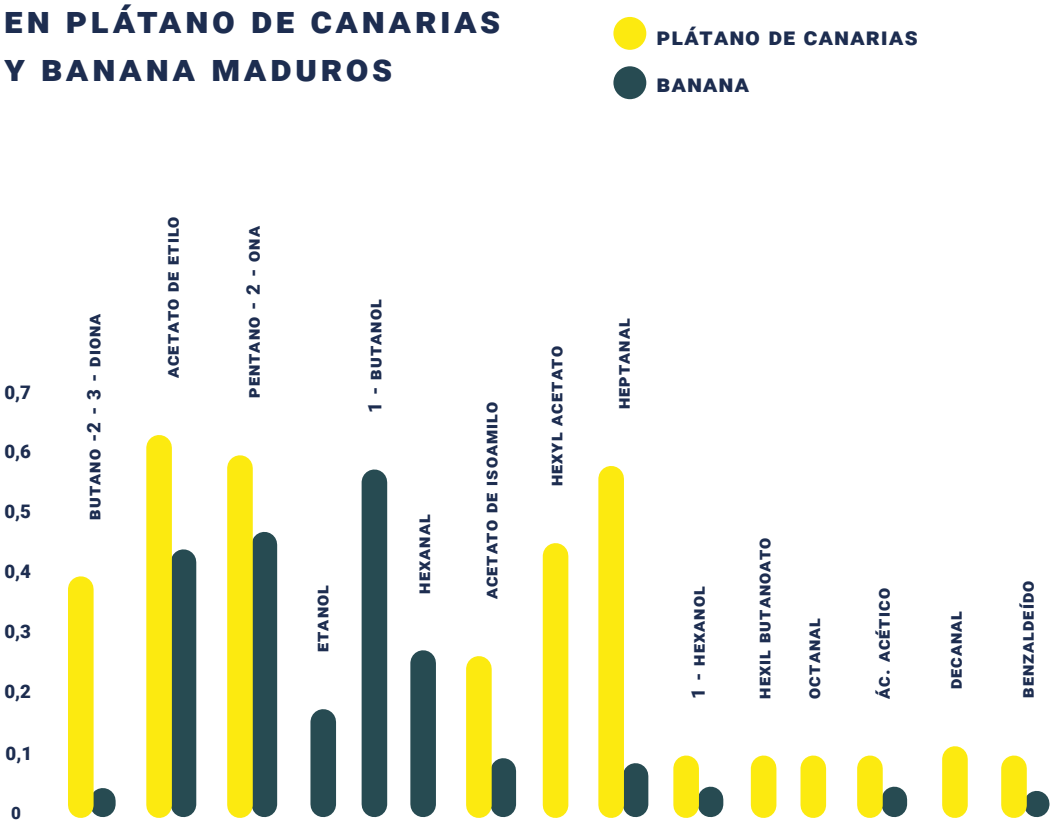
COMPUESTOS VOLÁTILES

Las diferencias en cuanto al aroma entre el Plátano de Canarias y la banana parecen estar ligadas a la mayor riqueza del Plátano de Canarias en compuestos aromáticos característicos.

El 3-metilbutil acetato o acetato de isoamilo, que es considerado como un aroma único, sorprendente e incomparable es más abundante en el Plátano de Canarias frente a la banana. El Plátano de Canarias también presenta compuestos que se relacionan con el característico aroma a plátano, como el hexyl butanoato, no presentes en las bananas.

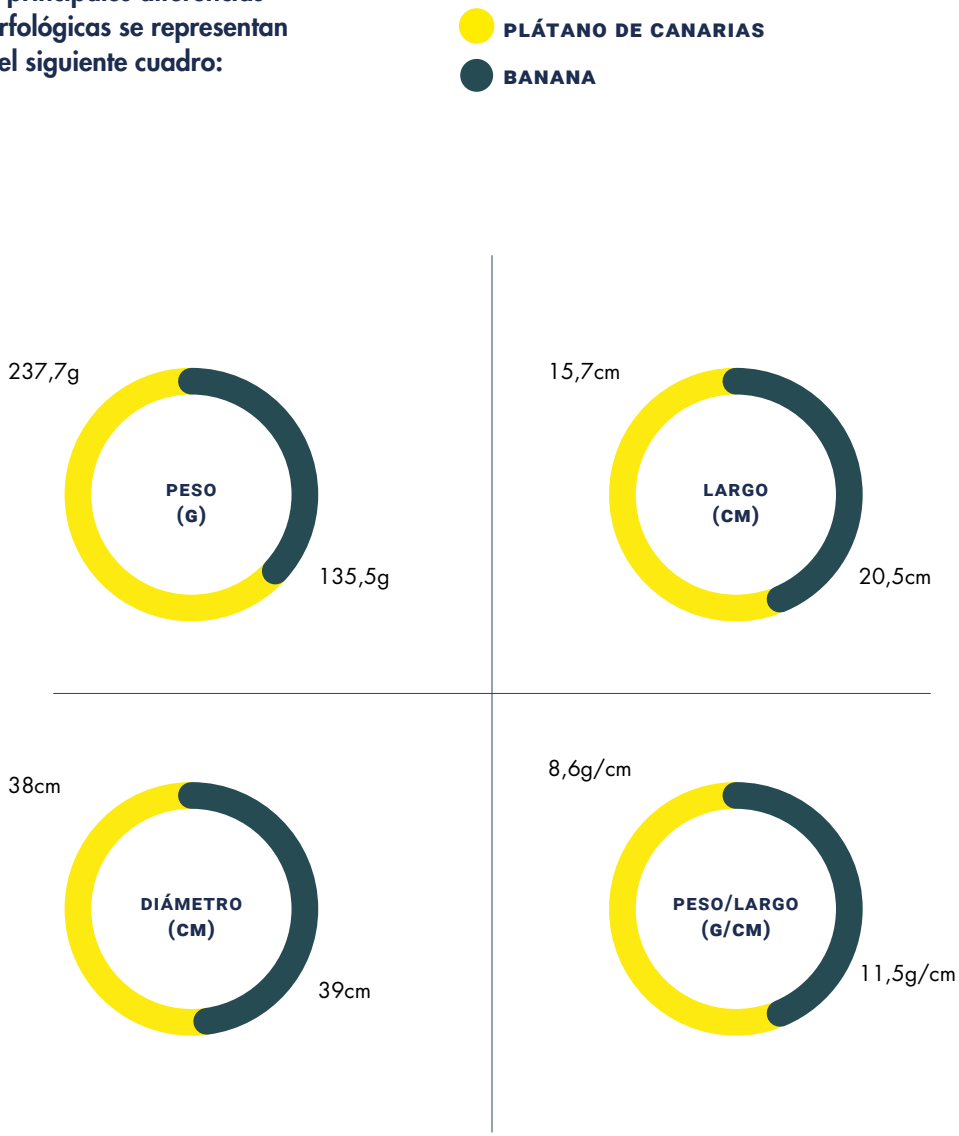
Las bananas americanas presentan compuestos relacionados con otros tipos de aromas: aromas a verde, a madera u olor a cerrado (etanol, butanol y hexanal).

COMPARATIVA DE COMPUESTOS VOLÁTILES EN PLÁTANO DE CANARIAS Y BANANA MADUROS



Una de las principales diferencias entre el Plátano de Canarias y la banana de otros orígenes está en su morfología (forma, tamaño, color y sabor).

Las principales diferencias morfológicas se representan en el siguiente cuadro:



2.4 PRODUCCIÓN

— 6 meses de crecimiento en la planta, el doble de tiempo que la banana, para obtener el sabor más dulce e intenso.

— Cultivo tradicional y sostenible desde hace más de 100 años.

— La Unión Europea reconoce las características que nos hacen únicos con el sello de Indicación Geográfica Protegida.

MADURACIÓN Y EMPAQUETADO

El mayor tiempo de cultivo y menor tiempo de transporte, permite que el plátano llegue al cliente en un estado más fresco y de maduración más avanzado, lo que aporta mayor dulzura y sabor.

PRODUCTO

Una de las características de Plátano de Canarias IGP es la presencia de motitas debido a los altos niveles de azucares.
El sello de calidad IGP reconoce estas motitas como seña de identidad y calidad de nuestro producto.

3

COMUNICACIÓN Y PATROCINIOS

3.1 ESTILO DE VIDA

Sabor, tamaño, origen, clima, motitas y calidad han sido los elementos con los que el Plátano de Canarias ha obtenido el reconocimiento comunitario europeo de Indicación Geográfica Protegida (IGP); pero si profundizamos un poco más y atendemos a lo que han reconocido médicos expertos sobre su composición veremos que además existen algunas diferencias nutricionales respecto a la banana.

En el año 2017, un conjunto de médicos especialistas de reconocido prestigio recopilaron la información nutricional del Plátano de Canarias destacando los siguientes aspectos:

Regulador de los trastornos del ánimo

La disminución de serotonina en el sistema nervioso central provoca ansiedad, depresión, agresividad, angustia y obsesiones. Una de las formas de evitar esta disminución de serotonina es disfrutar de unos buenos niveles de L-triptófano y de potasio, elementos que se encuentran muy presentes en el Plátano de Canarias.

Su faceta más desconocida: muy ricos en antioxidantes

El Plátano de Canarias supera a muchas frutas en cuanto a activos antioxidantes. Según el índice de Oxygen Radical Absorbance Capacity, que mide el poder antioxidante de los alimentos, un plátano tiene en torno a 880 unidades, y la recomendación diaria está entre 3.000 y 5.000 u.

Protección cardiovascular: corazón más fuerte

Aunque no hay estudios directos, tres de los componentes del Plátano de Canarias resultan beneficiosos en la prevención de enfermedades cardiovasculares tales como la diabetes, el colesterol o la hipertensión. Esto se da gracias a su contenido en fibra, potasio y vitaminas antioxidantes.

Mejora el sistema inmunitario: defensa antibacteriana.

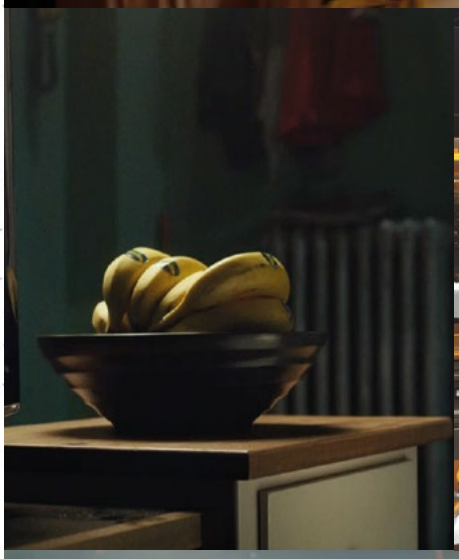
Gracias a las vitaminas que contiene (A, B1, B2, B6 y C) puede contribuir al buen desarrollo y funcionamiento del sistema inmunitario a través de la síntesis de anticuerpos e incrementar los mecanismos defensivos frente a las bacterias.

El mejor aliado en las dietas de adelgazamiento

El Plátano de Canarias tiene un alto contenido en

pectina (el doble que la banana), una fibra soluble específica que aumenta la producción de mucina en las paredes intestinales y con ello, aumenta la sensación de saciedad. Además, en el Plátano de Canarias se encuentran hormonas como la grelina y la leptina, que ayuda a alcanzar el estado de saciedad y aumenta el gasto energético. Ambas se encuentran en mayor proporción en el Plátano de Canarias que en la banana.

3.2 MARKETING PUBLICIDAD PATROCINIOS



Mireia Belmonte, medallista olímpica, Oro en Río 2016.

Plátano de Canarias es el líder indiscutible del sector del plátano y la banana en España con una cuota de mercado superior al 70%. Todo un ejemplo de como la calidad y diferenciación son la clave de su éxito entre los consumidores. Por ello Plátano de Canarias es la fruta con mayor inversión en marketing y comunicación en España. Promover un estilo de vida saludable y disfrutar cada día son algunos de sus objetivos que se ven claramente reflejados tanto en su comunicación como en los patrocinios deportivos. Patrocinando desde atletas de talla olímpica hasta eventos deportivos por todo el territorio nacional.

Gracias a esta apuesta por la diferenciación, Plátano de Canarias IGP ha logrado alcanzar un 75% de cuota de mercado siendo un producto un 60% más caro que la banana. La categoría plátano y banana, ha logrado resistir la caída en el consumo del segmento de frutas siendo una fruta líder en los hogares españoles, donde su consumo a lo largo de 2017 ha subido hasta en un 7,5%. Para Plátano de Canarias, sin embargo, la tendencia de la fruta en general es preocupante, por lo que ha querido reivindicar la necesidad de cuidar la alimentación.

Dicho compromiso se refleja en sus campañas de comunicación y patrocinios. Siendo la fruta con mayor inversión en publicidad del mercado español y todo un ejemplo de como la diferenciación puede ser la clave del éxito.

Las últimas campañas han destacado el Plátano de Canarias como un alimento para dar el paso y empezar una vida sana. Un alimento que está a nuestro lado y nos permite disfrutar y saborear la vida sin renunciar a cuidarse y vivir de forma saludable. Y para empezar esa nueva vida sana, lo primero es proponérselo, dar el primer paso, levantarse del sofá y dejar atrás esa vida sedentaria.

Además, se ha llevado toda una campaña paralela con el reto de Mireia, que anima a los participantes a empezar una vida sana con ejercicio y buena alimentación. A través de un concurso, hemos ayudado a los ganadores con entrenamientos personalizados gracias a un personal trainer. Con su ejemplo, hemos animado a nuestros seguidores en redes sociales a vivir una vida sana.

4

INFORME TÉCNICO SOBRE LA FRUTA DE EXPORTACIÓN

SELECCIÓN DE FINCAS

La política de calidad es suministrar plátanos sanos y seguros desde el punto de vista de la inocuidad alimentaria y conformes con los requisitos legales y reglamentarios aplicables.

Para cada envío se seleccionan los productores y parcelas de las que se realizará el suministro de los plátanos. La elección se realizará en función de la calidad del producto. Las fincas seleccionadas contarán con un sello de calidad que garantice que la fruta que en ella se produce cumple con los requisitos, contando con al menos una de las siguientes certificaciones.

GLOBAL GAP

GLOBAL GAP es una norma a nivel de la explotación que abarca todo el proceso de producción del producto certificado desde el primer momento, y todas las actividades agropecuarias subsiguientes hasta el momento en que el producto es retirado de la explotación.

PRODUCCIÓN INTEGRADA

La agricultura integrada supone un paso intermedio entre la agricultura tradicional y la ecológica. Se diferencia de la primera porque busca una producción más respetuosa con el entorno, un empleo controlado de los productos fitosanitarios en los cultivos, una gestión de los residuos más responsable y trata de no comprometer las producciones futuras.

ANÁLISIS DE RESIDUOS FITOSANITARIOS

Para asegurar la seguridad alimentaria del producto a enviar se realizan continuos análisis de residuos fitosanitarios de cada partida de producto a enviar. El análisis se realizará en un laboratorio acreditado por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) en la norma ISO 17025 (requisitos generales para la competencia de laboratorios de prueba y calibración). Se analizarán más de 150 materias activas para asegurar el cumplimiento de los LMR armonizados europeos y garantizar la seguridad del producto.

PRODUCCIÓN INTEGRADA CANARIA

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

CANARIAS

4.1 EMPAQUETADO DE LA FRUTA

CATEGORÍA EXTRA		
PRESENTACIÓN	**manojos**	
PESO NETO	**9 kg o 18 Kg**	
CARACTERÍSTICAS DE LA FRUTA	**Requisitos comunes:** Plátanos verdes, enteros, consistentes, sanos y limpios (sin heridas, materias extrañas ni podredumbres). **Requisitos específicos:** Los dedos no deben presentar defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales que no sobrepasen en total 1cm² de la superficie del dedo. **Tolerancia:** Un 5% en número o en peso de plátanos que no respondan a las características de la categoría.	
CALIBRES	**GROSOR (MM)**	**LONGITUD (CM)**
	MIN 32	MIN 14
ENVASADOS	CAJA 60 X 40 X 14,5 CM CON BOLSA MICROPERFORADA	

CATEGORÍA PRIMERA		
PRESENTACIÓN	**Manojos**	
PESO NETO	**18 kg**	
CARACTERÍSTICAS DE LA FRUTA	**Requisitos comunes:** Plátanos verdes, enteros, consistentes, sanos y limpios (sin heridas, materias extrañas ni podredumbres). **Requisitos específicos:** Los dedos no deben presentar defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales que no sobrepasen en total 2cm² de la superficie del dedo. **Tolerancia:** Un 10% en número o en peso de plátanos que no respondan a las características de la categoría.	
CALIBRES	**GROSOR (MM)**	**LONGITUD (CM)**
	MIN 28	MIN 14
ENVASADOS	CAJA 60 X 40 X 24,5 CM CON BOLSA MICROPERFORADA	

CONTACTO

ASOCIACIÓN DE ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES DE PLÁTANO DE CANARIAS (ASPROCAN)

Paseo Milicias de Garachico nº1. Edificio Hamilton,
planta 7ª – Oficina 78
C.P. 38002-Santa Cruz de Tenerife (España)

T +34 922 535 142 – +34 922 535 144
F +34 922 535 147

asprocan@platanodecanarias.net
www.platanodecanarias.es
www.igpplatanodecanarias.es

ASPROCAN
ASOCIACION DE ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES DE PLATANOS DE CANARIAS

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

PROEXCA para Canarias

Gobierno de Canarias