

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 197/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA“****ES č.: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002****CHOP (X) CHZO ()**

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino
Adresa: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475410
e-mail: sgcaae@mapya.es

2. Skupina:

Názov: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga
Adresa: Av. de Andalucía, 1
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tel. +34 58632715
Fax +34 58632961
e-mail: chirimoya@crchirimoya.org
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatné ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.6: Ovocie, zelenina a obilniny, čerstvé alebo spracované

4. Špecifikácia:

[zhrnutie požiadaviek uvedených v článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga“

4.2. Opis:

Ovocie cherimoya (*Annona Cherimola* Mill.), typ šupky – Impresa, z miestnej odrody „Fino de Jete“, určené na priamu spotrebu.

Vlastnosti výrobku sú dané špecifikami odrody Fino de Jete a ovplyvnené geografickým prostredím oblasti Costa tropical de Granada-Málaga.

- Ovocie so šupkou zloženou z hladkých šupiniek, ktoré sú v čase optimálneho zberu jemne stlačené na hranách, plody majú okrúhly, vajcovitý, srdcovitý alebo ľadvinový tvar so symetrickým sklonom k osi stopky,
- farba ovocia v čase optimálneho zberu – svetlozelená,
- šupka ovocia relatívne hrubá,
- semená sú zapuzdrené, to znamená uzavreté v obale, ktorý znemožňuje priame šírenie,
- veľmi sladká chuť vyvážená kyslastou chuťou s obsahom rozpustného cukru viac ako 17° Brix,
- dužina má v čase zberu bielu alebo slonovinovo bielu farbu.

Kategórie a prípustné odchýlky by mali zodpovedať norme kvality platnej pre ovocie cherimoya. Označenie pôvodu bude chránené, len pokiaľ ide o ovocie cherimoya klasifikované ako „Extra“ a „I“.

4.3. Zemepisná oblasť

Oblasť výroby, spracovania a balenia ovocia s chráneným označením pôvodu „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga“ sa rozprestiera na pozemkoch v prírodnom regióne s rovnakým názvom, ktorý zahŕňa nasledujúce obce:

V provincii Granada: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentejí, Jete a Almuñécar.

V provincii Málaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo a Vélez-Málaga.

Spracovanie a balenie ovocia cherimoya v zemepisnej oblasti je odôvodnené, pretože cherimoya je veľmi citlivé a rýchlo sa kaziace ovocie, ktorého šupka je veľmi náchylná na hneďnutie spôsobené mechanickým poškodením, ako sú škrabance, nárazy atď. S výrobkom treba zaobchádzať s maximálnou opatrnosťou od ručného zberu až po balenie výrobku v skladoch, ktoré sa má vykonať v lehote do 24 hodín. Povoľenie opätovného balenia ovocia a/alebo ďalšia manipulácia s ovocím sú absolútne vylúčené.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Existujú základné prvky, ktoré potvrdzujú pôvod a kvalitu výrobku. Sú zložené z týchto procesov:

- Cherimoya schválenej odrody pochádza z plantáží, ktoré sú zaregistrované a nachádzajú sa v oblasti výroby.
- Pestovateľské postupy na zaregistrovaných plantážach sú stanovené v špecifikáciách, ktoré sú kontrolované s cieľom zaručiť ich dodržiavanie.
- Výrobok sa prepravuje a skladuje v záhradníckych centrách zaregistrovaných v oblastiach výroby, a to za podmienok, ktoré zabezpečia jeho optimálne uchovávanie.

- Regulačná rada kontroluje spracovanie, balenie, prezentáciu, zasielanie a uchovávanie ovocia cherimoya.
- V pravidelných intervaloch sa vykonávajú fyzikálno-chemické analýzy a zmyslové skúšky s cieľom zaručiť kvalitu ovocia.
- Balí a na trh sa dostáva len ovocie cherimoya, ktoré prešlo všetkými kontrolami v rámci procesu záruky pôvodu, ktorú na očíslovanej zadnej etikete schválila Regulačná rada. Regulačná rada odovzdá predajnej spoločnosti príslušné množstvo zadných očíslovaných etikiet v závislosti od množstva výrobkov, ktoré poľnohospodár odovzdal do centra na spracovanie a balenie certifikovaných výrobkov a počtu kusov balení.

4.5. Spôsob výroby:

Pestovanie ovocia cherimoya začína, ako pri každom inom ovocí, výsadbou. Výsadba sa realizuje pomocou zakorenených rastlín. Zakorenený rastlinný materiál predstavuje odrodu tradične pestovanú v tejto oblasti, t. j. Fino de Jete.

Bežná hustota výsadby v oblasti sa pohybuje medzi 160 a 200 stromami na hektár.

Počas prvých 3 – 4 rokov života stromu sa stromy tvarujú prerezávaním. Po 5. roku, kedy je rastlina produktívna, sa vykoná prerezávanie stromov, prostredníctvom ktorého sa reguluje úrodnosť. Optimálnym časom na prerezávanie rastlín je koniec zimy.

Technika ručného opelenia za pomoci človeka sa dopĺňa prírodným opelením v tých oblastiach Costa Tropical de Granada-Málaga, ktoré sú charakteristické nepravidelným alebo nedostatočným opelením.

Aj keď je oplodnenie náročné, cherimoya má výhodu, že je odolná voči škodcom. Hlavným škodcom ovocia cherimoya sú „octomilky“ alebo „ovocné mušky“ (*Ceratitis Capitata Wied.*). Menšie zastúpenie majú červce (*Cocus hesperidium* a *Pseudococus citri*). Na ich kontrolu sa tiež používajú schválené insekticídy.

Častými sú choroby hnitia kmeňa a hlavných koreňov spôsobené predovšetkým podpňovkou obyčajnou *Armillaria mellea* a hubou *Rosellina necatrix* v dôsledku nadmernej vlhkosti v spodnej časti rastliny. Často sa odporúča odkryť kmeň rastliny a hlavné korene, zoškriabať zhnitú časť až k zdravému drevu a vydezinfikovať ho schváleným fungicídum.

Bežnou praxou je na začiatku jari rozorať pôdu na pestovanie ovocia cherimoya približne do hĺbky pätnásť centimetrov.

Množstvo hnojiva závisí od viacerých faktorov, ako sú úrodnosť pôdy, zavlažovací systém, podpníky, vek stromov a predovšetkým očakávaná úroda.

V oblasti sa používajú dva rôzne systémy zavlažovania v závislosti od toho, či sa plantáž nachádza v svahu alebo v údolí, t. j. lokalizované alebo plošné zavlažovanie.

Plody sú zbierané výlučne ručne. Po zbere ovocia cherimoya sa doprava do centra na spracovanie a balenie vykonáva dostatočne opatrne, aby sa pri manipulácii zachovali vlastnosti výrobku.

Po prijatí ovocia cherimoya v registrovanom centre na spracovanie a balenie sa vykoná klasifikácia podľa kategórií.

S výrobkom treba zaobchádzať s maximálnou opatrnosťou od zberu až po balenie výrobku v skladoch, ktoré sa má vykonať v lehote do 24 hodín. Povolenie opätovného balenia ovocia a/alebo ďalšia manipulácia s ovocím sú absolútne vylúčené.

4.6. Spojenie:

Odroda „Fino de Jete“ je výsledkom kombinácie ľudského zásahu a procesu prírodného výberu druhu, ktorý bol v 18. storočí prinesený z amerického kontinentu. V súčasnosti sa pestuje len v oblasti Costa Tropical de Granada-Málaga.

Medzi kritériá, pre ktoré si poľnohospodári v tejto oblasti vybrali toto ovocie, patria: vysoká a spoľahlivá úrodnosť v priebehu rokov, čo je do značnej miery spôsobené biológiou dokonale prispôbenu prostrediu, svetlozelená farba šupky, ktorá sa čiastočne dosiahla pestovateľskými postupmi, vysoká hustota výsadby, postupy prerezávania stromov a subtropický skalnatý terén a údolia, ktoré plodom poskytujú maximálnu ochranu pred slnkom.

Otlačené šupinky (typ Impresa) a šupka hrubšia ako u iných odrôd na druhej strane uľahčujú manipuláciu a prepravu, pretože chránia ovocie pred mechanickým poškodením. Na úrovni zmyslov má ovocie harmonickú sladko-kyslú chuť, ktorá je zdôraznená klimatickými podmienkami v oblasti, kde ovocie dozrieva v lete, v čase najväčších ročných teplôt, vďaka čomu má veľký obsah rozpustných cukrov. Je to dôsledkom umiestnenia výrobných oblastí na rovnobežke, ktorý korešponduje s miernym pásmom Zeme, v porovnaní s najväčšími svetovými výrobnými oblasťami, kde sa ovocie dopestúva počas celého roka, vzhľadom na ich umiestnenie v tropických zemepisných šírkach a dokonca na rovníku.

Všetky tieto vlastnosti potvrdzujú, že odroda „Fino de Jete“ je ekotypom, ktorý je dokonale prispôbený subtropickým podmienkam charakteristickým pre oblasť výroby tohto chráneného označenia pôvodu.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Regulačný výbor pre chránené označenia pôvodu «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga»

Adresa: Av. Juan Carlos I, Ed. Estación, Apdo. de Correos 648
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA

Tel. +34 958635865

Fax +34 958639201

e-mail: chirimoya@crchirimoya.org

Regulačná rada pre chránené označenia pôvodu ovocia „Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga“ spĺňa normu EN 45011 v súlade s platnými predpismi.

4.8. Označenie:

Obchodné etikety každej zaregistrovanej spoločnosti musí schváliť Regulačná rada. Je povinné uvádzať na nich tento text: Označenie pôvodu „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga“.

Všetky typy obalov, v ktorých sa preváža ovocie cherimoya chránené označením pôvodu, budú vybavené zadnou očíslovanou etiketou vydanou regulačnou radou, a umiestnenou na obaly v registrovaných skladoch vždy tak, aby sa znemožnilo opätovné použitie.

Zadné očíslované etikety sa používajú aj pre kategóriu Extra a I.
