

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 197/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA“

EG-Nr. ES-PDO-0005-0244-11.06.2002

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

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

2. Vereinigung:

Name: Asociación de productores y elaboradores de chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga.
Anschrift: Av. de Andalucía, 1
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tel. +34 58632715
Fax +34 58632961
E-Mail: chirimoya@crchirimoya.org
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga“

4.2 Beschreibung:

Für den Frischverzehr bestimmte Früchte des Chirimoya-Baums (*Annona Cherimola* Mill.), Schalentyp „Impressa“, abgeleitet aus der lokalen Sorte „Fino de Jete“.

Die Eigenschaften des Erzeugnisses gehen auf die Besonderheiten der Sorte „Fino de Jete“ zurück, die durch den Einfluss der geografischen Umwelt (Costa Tropical de Granada-Málaga) beeinflusst werden.

- Zum optimalen Erntezeitpunkt hat die Fruchtschale schuppenförmige, glatte oder zwischen den Graten leicht eingedellte Facetten. Die Fruchtform ist rund bzw. ei-, herz- oder nierenförmig und zumeist symmetrisch zur Mittelachse geformt.
- Zum optimalen Erntezeitpunkt hat die Frucht eine hellgrüne Farbe.
- Die Fruchtschale ist relativ dick.
- Die Samenkern sind von einer Hülle umgeben und deswegen nicht unmittelbar auslösbar.
- Sehr süßer, durch leichte Säure aber dennoch ausgewogener Geschmack; Gehalt an löslichen Zuckern über 17° Brix.
- Bei der Ernte ist das Fruchtfleisch weiß oder elfenbeinfarben.

Die Klassen und Toleranzen müssen der Qualitätsnorm für Chirimoyas entsprechen. Mit der Ursprungsbezeichnung dürfen lediglich Chirimoyas der Klassen „Extra“ und „I“ vermarktet werden.

4.3 Geografisches Gebiet:

Das Gebiet, in dem die Chirimoyas mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga“ erzeugt, aufbereitet und verpackt werden, umfasst die Parzellen, die in dem natürlich abgegrenzten Gebiet desselben Namens liegen, und schließt folgende Gemeinden ein:

Provinz Granada: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentejé, Jete und Almuñécar.

Provinz Málaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo und Vélez-Málaga.

Die Chirimoya müssen in dem geografischen Gebiet aufbereitet und verpackt werden, weil sich die Schale dieser sehr empfindlichen und leicht verderblichen Frucht nach mechanischen Beschädigungen wie Kratzern, Stößen usw. schnell verfärbt. Deswegen muss das Erzeugnis von der manuellen Ernte im Freien bis zur Verpackung des Erzeugnisses in den Lagern (innerhalb von weniger als 24 Stunden nach der Ernte) äußerst vorsichtig gehandhabt werden. Es ist strengstens verboten, die Früchte umzuverpacken und/oder ein zweites Mal aufzubereiten.

4.4 Ursprungsnachweis:

Der Ursprung und die Qualität des Erzeugnisses werden durch wesentliche Faktoren garantiert, die Folgendes umfassen:

- Die Chirimoyas der zugelassenen Sorte stammen aus eingetragenen, im Erzeugungsgebiet gelegenen Anpflanzungen.
- Die Verfahren des Anbaus in den eingetragenen Anpflanzungen sind im Lastenheft beschrieben, und ihre Einhaltung wird kontrolliert.
- Das Erzeugnis wird an eingetragene, im Erzeugungsgebiet gelegene Gemüse- und Obstbauzentren geliefert und dort unter Bedingungen gelagert, die eine optimale Aufbewahrung gewährleisten.

- Die Aufbereitung, die Verpackung, die Aufmachung, der Versand und die Lagerung der Cherimoyas werden von der Kontrollbehörde überwacht.
- In regelmäßigen Abständen werden physikalisch-chemische und organoleptische Kontrollen durchgeführt, um die Qualität der Früchte zu gewährleisten.
- Nur Cherimoya, die sämtliche Kontrollen im Laufe des Verfahrens ohne Beanstandung durchlaufen haben, werden verpackt und mit der durch das nummerierte Kontrolletikett der Kontrollbehörde ausgewiesenen Herkunftsgarantie vermarktet. Die Kontrollbehörde übergibt dem Vermarktungsbetrieb die Anzahl der Kontrolletiketten, die der Menge Früchte, die der Landwirt an dieses Aufbereitungs- und Verpackungszentrum geliefert hat, und der Anzahl der Verpackungen entspricht.

4.5 Herstellungsverfahren:

Der Cherimoya-Anbau beginnt wie bei jedem anderen Obstbaum mit der Pflanzung. Gepflanzt wird ein veredelter Baum. Das Veredelungsmaterial stammt von der traditionell in diesem Gebiet angebauten Sorte („Fino de Jete“).

Die in dem Gebiet übliche Bepflanzungsdichte beträgt zwischen 160 und 200 Bäume pro Hektar.

In den ersten drei bis vier Jahren wird der Baum einem Erziehungsschnitt unterworfen. Nach Beginn der Produktion der Pflanze im 5. Jahr wird der Ertragsschnitt vorgenommen, der den Beginn der Produktion der Pflanze markiert. Der optimale Zeitpunkt für den Baumschnitt ist am Ende des Winters.

In den Teilen der Costa Tropical de Granada-Málaga, in denen die natürliche Befruchtung unzuverlässig oder unzureichend ist, wird sie durch die vom Menschen ausgeführte manuelle Befruchtung ergänzt.

Auch wenn die Befruchtung der Cherimoya mit Schwierigkeiten verbunden ist, weist der Baum andererseits den Vorzug auf, widerstandsfähig gegen Schädlinge zu sein. Der wichtigste Schädling der Cherimoya ist die „Fruchtfliege“ oder „Mittelmeerfliege“ (*Ceratitis Capitata* Wied). Weniger häufig treten Schildläuse (*Coccus hesperidum* oder *Pseudococcus citri*) auf. Sie werden unter anderem mit zugelassenen Insektiziden bekämpft.

Häufige Krankheiten sind die Stamm- und Wurzelfäule, die im Wesentlichen als Folge von zu hoher Feuchtigkeit im Wurzelbereich der Pflanze von *Arimallaria mellea* und *Rosellinia necatrix* verursacht werden. Es wird empfohlen, den Stamm und die Hauptwurzeln der Pflanze freizulegen, verfaulte Stellen bis in das gesunde Holz auszuschneiden und dabei mit einem zugelassenen Fungizid zu desinfizieren.

Zu Frühjahrsbeginn wird der Boden der Cherimoya-Anpflanzung in der Regel etwa 15 cm tief gepflügt.

Die Düngermenge hängt von einer Reihe von Faktoren ab wie Bodenfruchtbarkeit, Bewässerungssystem, Unterlage, Alter des Baums und vor allem voraussichtliche Ernte.

Je nachdem, ob sich die Anpflanzung am Hang oder in der Ebene befindet, kommen in dem Gebiet zwei unterschiedliche Bewässerungssysteme (Punktbewässerung und Berieselung) zum Einsatz.

Die Früchte werden ausschließlich von Hand geerntet. Nach der Ernte werden die Cherimoyas beim Transport zu den Aufbereitungs- und Verpackungszentren mit großer Sorgfalt gehandhabt, um die Produktmerkmale zu erhalten.

Die Cherimoyas werden bei der Aufnahme in den eingetragenen Zentren nach Klassen sortiert.

Die Früchte müssen von der Ernte bis zur Verpackung in den Lagern, die binnen weniger als 24 Stunden erfolgen muss, sehr vorsichtig gehandhabt werden. Es ist strikt verboten, die Frucht umzuverpacken und/oder einer zweiten Aufbereitung zu unterziehen.

4.6 Zusammenhang:

Die Sorte „Fino de Jete“ ist aus einer natürlichen, vom Menschen gesteuerten Selektion aus einer Art hervorgegangen, die im 18. Jahrhundert vom amerikanischen Kontinent eingeführt wurde. Sie wird derzeit ausschließlich an der Costa Tropical de Granada-Málaga angebaut.

Die Landwirte dieses Gebiets haben diese Sorte unter anderem nach folgenden Kriterien ausgewählt: hoher, sicherer Ertrag über Jahre hinweg, der zu einem großen Teil auf die perfekte biologische Anpassung an die Umwelt zurückzuführen ist, die hellgrüne Farbe, die auf die Anbauverfahren zurückgeht, die hohe Anpflanzungsdichte, die Schnitttechniken sowie das abschüssige Gelände und die Enge der Täler in den gemäßigten Breiten, die die Frucht soweit möglich vor der Sonne schützen.

Die Schale mit schuppenförmigen Vertiefungen (Typ „Impresa“), die dicker ist als bei anderen Sorten, erleichtert die Handhabung und den Transport, weil sie die Frucht weniger empfindlich für mechanische Beschädigungen macht. In organoleptischer Hinsicht ist der Geschmack ausgewogen zwischen süß und leicht säuerlich, wobei die Säure durch die klimatischen Bedingungen des Gebiet abgeschwächt wird, da hier die Früchte im Sommer bei den höchsten Jahrestemperaturen reifen und somit mehr löslichen Zucker enthalten. Dies ist darauf zurückzuführen, dass sich das Erzeugungsgebiet auf einem Breitengrad befindet, der der gemäßigten Zone entspricht. In den Haupterzeugungsgebieten hingegen wachsen die Früchte das ganze Jahr über, weil diese Gebiete sich auf tropennahen Breitengraden und sogar am Äquator befinden.

Aufgrund all dieser Eigenschaften ist die Sorte „Fino de Jete“ ein perfekt an die subtropischen Bedingungen des für die Ursprungsbezeichnung namensgebenden Erzeugungsgebiets angepasster Ökotyp.

4.7 Kontrolleinrichtung:

Name: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga».
Anschrift: Av. Juan Carlos I, Ed. Estación, Apdo. de Correos 648
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Telefon +34 958635865
Fax +34 958639201
E-Mail: chirimoya@crchirimoya.org

Die Kontrollbehörde für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga“ genügt der Norm EN 45011.

4.8 Etikettierung:

Die Handelsetiketten jedes eingetragenen Unternehmens müssen von der Kontrollbehörde genehmigt werden. Sie müssen die Aufschrift „Denominación de Origen Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga“ tragen.

Jede Art Verpackung, in der die Chirimoya mit der geschützten Ursprungsbezeichnung versandt wird, muss nummerierte Kontrolletiketten tragen, die von der Kontrollbehörde ausgegeben und in den eingetragenen Lagern so angebracht werden, dass eine Wiederverwendung unmöglich ist.

Die nummerierten Kontrolletiketten werden für die Handelsklassen „Extra“ und „I“ verwendet.
