

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 197/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΔΕΛΤΙΟ ΣΥΝΟΨΗΣ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
«CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA»**

Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομασία: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica,
Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino
Διεύθυνση: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Τηλέφωνο +34 913475394
Φαξ +34 913475410
Ηλεκτρονική διεύθυνση (e-mail): sgcaae@mapya.es

2. Όμιλος:

Όνομασία: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa
Tropical de Granada-Málaga
Διεύθυνση: Av. de Andalucía, 1
18.690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Τηλέφωνο +34 58632715
Φαξ +34 58632961
Ηλεκτρονική διεύθυνση (e-mail): chirimoya@crchirimoya.org
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία του προϊόντος:

«Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga»

4.2. Περιγραφή:

Ο καρπός του δένδρου Chirimoyo (*Annona Cherimola* Mill.), με φλούδα τύπου «Impressa», που προέρχεται από την αυτόχθονη ποικιλία «Fino de Jete», προορίζεται για νωπή κατανάλωση.

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος οφείλονται στις ιδιομορφίες της ποικιλίας «Fino de Jete», και διαμορφώνονται από την επίδραση του γεωγραφικού περιβάλλοντος, δηλαδή την περιοχή Costa tropical de Granada-Málaga:

- η φλούδα του φρούτου σχηματίζει λεία ή ελαφρά συμπίεσμένα προς τις άκρες λεία στην άριστη στιγμή συγκομιδής. Η μορφή του φρούτου είναι σφαιρική, ωειδής ή έχει σχήμα καρδιάς ή νεφρών, με συμμετρική τάση σε σχέση με τον άξονα του ποδίσκου,
- το χρώμα του φρούτου είναι πράσινο ανοικτό στην άριστη στιγμή συγκομιδής,
- η φλούδα του φρούτου έχει σχετικά μεγάλο πάχος.
- οι σπόροι είναι περιτυλιγμένοι σε θύλακες, έτσι ώστε η διασπορά τους να μην είναι άμεση,
- η πολύ γλυκιά γέυση ισορροπείται με μια ελαφρώς υπόξινη αίσθηση και η περιεκτικότητα σε διαλυτά ζάχαρα είναι μεγαλύτερη των 17° Brix.
- Η πούλπα στο στάδιο της συγκομιδής έχει χρώμα λευκό ή λευκό ιβουάρ.

Όσον αφορά τις κατηγορίες και τις ανοχές πρέπει να συμμορφώνονται προς τις διατάξεις του προτύπου ποιότητας που ισχύει για τις chirimoyas. Προστατεύονται μόνο οι ονομασίες προέλευσης των chirimoyas που ανήκουν στις κατηγορίες «Extra» και «I».

4.3. Γεωγραφική ζώνη:

Η ζώνη παραγωγής, προετοιμασίας και συσκευασίας για τις chirimoyas που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga», περιλαμβάνει τις εκτάσεις που ανήκουν στη φυσικά οριοθετημένη περιοχή της ίδιας ονομασίας και αντιστοιχεί στα όρια των ακόλουθων κοινοτήτων:

Στην επαρχία της Γρανάδα: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvizar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentejí, Jete και Almuñécar.

Στην επαρχία της Μάλαγα: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo και Vélez-Málaga.

Η προετοιμασία και συσκευασία της chirimoya εντός της γεωγραφικής ζώνης δικαιολογείται από το γεγονός ότι η chirimoya είναι ένα πολύ ευαίσθητο και ευπρόσβλητο φρούτο, η φλούδα του οποίου είναι πολύ ευπαθής στο σχηματισμό καφετί λεκέδων που προκαλούνται από μηχανικές ζημιές όπως τριβές, κρούσεις, κ.λπ. Ο χειρισμός του προϊόντος πρέπει να πραγματοποιείται με υπερβολική προσοχή από τη συγκομιδή με το χέρι στον αγρό έως τη συσκευασία του προϊόντος στις αποθήκες και πρέπει να πραγματοποιείται εντός περιόδου μικρότερης των 24 ωρών. Απαγορεύεται αυστηρά η επανασυσκευασία του φρούτου και/ή οι άλλες κατεργασίες.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Η προέλευση και η ποιότητα του προϊόντος αποτελούν θεμελιώδη στοιχεία. Αποδεικνύονται από τις ακόλουθες διαδικασίες:

- Οι chirimoyas των επιτρεπομένων ποικιλιών προέρχονται από φυτείες που είναι εγγεγραμμένες και βρίσκονται στη ζώνη παραγωγής.
- Οι πρακτικές καλλιέργειας στις εγγεγραμμένες φυτείες καθορίζονται στη συγγραφή υποχρεώσεων, οι οποίες θα ελέγχονται για την εξασφάλιση της τήρησής τους.
- Το προϊόν μεταφέρεται και αποθηκεύεται σε εγγεγραμμένα κέντρα οπωροκηπευτικών που βρίσκονται στη ζώνη παραγωγής με όρους που εγγυώνται την άριστη διατήρησή τους.

- Η προετοιμασία, η συσκευασία, η παρουσίαση, η αποστολή και η συντήρηση των chirimoyas ελέγχονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο (Consejo Regulador).
- Φυσικοχημικές αναλύσεις και οργανοληπτικές εξετάσεις πραγματοποιούνται με καθορισμένη συχνότητα για την εγγύηση της ποιότητας των φρούτων.
- Μόνο οι chirimoyas που υφίστανται επιτυχώς όλες τους ελέγχους που διεξάγονται σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής επιτρέπεται να συσκευάζονται και να τοποθετούνται στην αγορά με εγγύηση καταγωγής, η οποία αποδεικνύεται από την αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα, η οποία εκδίδεται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο (Consejo Regulador). Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο εκδίδει για την επιχείρηση που έχει αναλάβει την εμπορία, τον αριθμό των αντίστοιχων συμπληρωματικών ετικετών που υπολογίζεται με βάση το προϊόν που παραδίδεται από τον γεωργό στο εν λόγω κέντρο προετοιμασίας και συσκευασίας του πιστοποιημένου προϊόντος και τον αριθμό των τεμαχίων ανά συσκευασία.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Η καλλιέργεια της ανόνης (chirimoyo) αρχίζει όπως για οποιοδήποτε άλλο φρούτο, με τη φύτευσή της. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιούνται εμβολιασμένα φυτά. Το εμβολιασμένο φυτικό υλικό αντιστοιχεί στην ποικιλία που φυτεύεται παραδοσιακά στη ζώνη, δηλαδή, την ποικιλία «Fino de Jete».

Η συνήθης πυκνότητα φύτευσης στη ζώνη κυμαίνεται μεταξύ 160 και 200 δέντρων ανά εκτάριο.

Κατά τα 3-4 πρώτα έτη ζωής του δέντρου πραγματοποιείται το κλάδεμα διαμόρφωσης. Μόλις το φυτό εισέλθει στη φάση της παραγωγής από το 5ο έτος, πραγματοποιείται το κλάδεμα καρποφορίας που χαρακτηρίζει τον παραγωγικό δείκτη του φυτού. Η ιδανική εποχή για την πραγματοποίηση του κλαδέματος είναι το τέλος του χειμώνα.

Η τεχνική χειρωνακτικής επικονίασης, με τη βοήθεια του ανθρώπου, συμπληρώνει τη φυσική επικονίαση σε ορισμένες ζώνες της περιοχής Costa Tropical de Granada-Málaga που παρουσιάζουν ανομοιομορφία ή ανεπαρκή φυσική επικονίαση.

Μολονότι η γονιμοποίηση είναι δύσκολη, το φυτό έχει το πλεονέκτημα να είναι ανθεκτικό σε παράσιτα. Το κύριο παράσιτο του φυτού Chirimoyo είναι η επονομαζόμενη «μύγα των φρούτων» ή «μύγα της Μεσογείου» (*Ceratitis Capitata* Wied). Σε μικρότερο βαθμό τα φυτά προσβάλλονται από κοκκοειδή (*Coccus hesperidum* y *Pseudococcus citri*). Για την καταπολέμησή τους χρησιμοποιούνται επίσης επιτρεπόμενα εντομοκτόνα.

Ως συχνότερες νόσοι παρατηρούνται οι μύκητες στο περιώμιο και στις κύριες ρίζες, που οφείλονται καταρχήν στους μύκητες *Armillaria mellea* και *Rosellina necatrix* ως συνέπεια υπερβολικής υγρασίας στη βάση του φυτού, γι' αυτό και συνιστάται να αποκαλύπτεται το περιώμιο και οι κύριες ρίζες του φυτού, αφαιρώντας τη σήψη μέχρι το σημείο που αρχίζει υγιές ξύλο και απολυμαίνοντας με επιτρεπόμενο μυκητοκτόνο.

Στις αρχές της άνοιξης είναι φυσικό οι καλλιέργειες της ανόνης της χεριμολίας (chirimoyo) να οργώνονται σε βάθος περίπου δεκαπέντε εκατοστών.

Η ποσότητα λιπάσματος εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως π.χ. τη γονιμότητα του εδάφους, το σύστημα άρδευσης, τα έρριζα υποκείμενα, την ηλικία του δένδρου και ειδικότερα την αναμενόμενη εσοδεία.

Στη ζώνη χρησιμοποιούνται δύο πολύ διαφορετικά συστήματα άρδευσης ανάλογα με το αν η φυτεία βρίσκεται σε πλαγιές ή σε πεδιάδες, δηλαδή εντοπισμένη άρδευση και άρδευση με υπερχειλίση αντιστοίχως.

Η συγκομιδή του προϊόντος γίνεται πλήρως χειρωνακτικά. Μετά τη συγκομιδή των chirimoya, η μεταφορά μέχρι τα κέντρα προετοιμασίας και συσκευασίας πραγματοποιείται με μεγάλη προσοχή στο χειρισμό ώστε να διατηρούνται τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Μετά την παραλαβή των chirimoya στα εγγεγραμμένα κέντρα προετοιμασίας και συσκευασίας, τα φρούτα ταξινομούνται ανά κατηγορία.

Ο χειρισμός του προϊόντος πρέπει να πραγματοποιείται με εξαιρετική προσοχή από τη συγκομιδή στον αγρό μέχρι τη συσκευασία του προϊόντος στις αποθήκες και πρέπει να πραγματοποιείται σε περίοδο μικρότερη των 24 ωρών. Απαγορεύεται κατηγορηματικά η επανασυσκευασία του φρούτου και/ή οι άλλες κατεργασίες του.

4.6. Δεσμός:

Η ποικιλία «Fino de Jete» είναι το αποτέλεσμα μιας διαδικασίας φυσικής επιλογής με ανθρώπινη παρέμβαση σε ένα φυτικό είδος που έχει εισαχθεί από την αμερικανική ήπειρο το 18ο αιώνα. Σήμερα, η ποικιλία αυτή καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή Costa Tropical de Granada-Málaga.

Ανάμεσα στα κριτήρια για τα οποία επιλέχθηκε η ποικιλία αυτή από τους γεωργούς της ζώνης παραγωγής είναι τα εξής: η υψηλή και σίγουρη παραγωγική απόδοσή της επί σειρά ετών, γεγονός που οφείλεται σε μεγάλο βαθμό σε βιολογικά χαρακτηριστικά απόλυτα προσαρμοσμένα στο περιβάλλον, το ανοικτό πράσινο χρώμα της φλούδας που εν μέρει οφείλεται στις καλλιεργητικές πρακτικές, στην υψηλή πυκνότητα της φυτείας, στις πρακτικές κλαδέματος και στην απόκρημη και δύσβατη ορειογραφική μορφολογία των ενδο-τροπικών κοιλάδων που προστατεύουν με τη σκιά τους στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό τα φρούτα από τον ήλιο.

Αφετέρου, η φλούδα με τα έντονα λέπια (τύπου Impresa) και με μεγαλύτερο πάχος από άλλες ποικιλίες, διευκολύνουν το χειρισμό και τη μεταφορά μειώνοντας την ευπάθεια του φρούτου σε μηχανικές ζημιές. Σε οργανοληπτικό επίπεδο, η ισορροπημένη μεταξύ γλυκού και υπόξινου γεύση του επηρεάζεται, επίσης, από τις κλιματολογικές συνθήκες της γεωγραφικής ζώνης, στην οποία τα φρούτα που ωριμάζουν το καλοκαίρι, δηλαδή την εποχή με τις υψηλότερες ετήσιες θερμοκρασίες, περιέχουν μεγαλύτερες ποσότητες διαλυτών ζαχάρων. Αυτό αποτελεί συνέπεια της θέσης της ζώνης παραγωγής σε γεωγραφικό πλάτος που αντιστοιχεί σε μια εύκρατη περιοχή του πλανήτη, σε σύγκριση με τις μεγαλύτερες παραγωγικές ζώνες του κόσμου στις οποίες τα φρούτα ευδοκούν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, λόγω της τοποθεσίας σε γεωγραφικά πλάτη πλησίον των τροπικών ζωνών, συμπεριλαμβανομένου του Ισημερινού.

Όλα αυτά τα χαρακτηριστικά επιβεβαιώνουν ότι η ποικιλία «Fino de Jete» συμπεριφέρεται ως οικότυπος τέλεια προσαρμοσμένος στις υποτροπικές συνθήκες της ζώνης παραγωγής αυτής της ονομασίας προέλευσης.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομασία: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga».
Διεύθυνση: Av. Juan Carlos I, Ed. Estación, Apdo. de Correos 648
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Τηλέφωνο +34 958635865
Φαξ +34 958639201
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: chirimoya@crchirimoya.org

Το Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga, πληροί την προδιαγραφή EN 45011 σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

4.8. Επισήμανση:

Οι εμπορικές ετικέτες της κάθε εγγεγραμμένης εμπορικής εταιρείας πρέπει να εγκρίνονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Στις ετικέτες πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: Ονομασία προέλευσης «Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga» (ανώνη ή χεριμολία της περιοχής Costa Tropical de Granada-Málaga).

Κάθε είδος συσκευασίας αποστολής της chirimoya με ονομασία προέλευσης, θα φέρει συμπληρωματικές αριθμημένες ετικέτες που εκδίδονται από το Consejo Regulador και τοποθετούνται στους εγγεγραμμένους χώρους αποθήκευσης και πάντα με τρόπο που δεν επιτρέπει την επαναχρησιμοποίηση.

Οι αριθμημένες συμπληρωματικές ετικέτες χρησιμοποιούνται μόνο για την κατηγορία «Extra» και «I».