

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 197/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA»****N° CE: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002****DOP (X) IGP ()**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino
Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Teléfono +34 913475394
Fax +34 913475410
Correo electrónico: sgcaae@mapya.es

2. Agrupación:

Nombre: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga
Dirección: Av. de Andalucía, 1
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Teléfono +34 58632715
Fax +34 58632961
Correo electrónico: chirimoya@crchirimoya.org
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.6: Fruta, hortalizas y cereales frescos o transformados

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga»

4.2. Descripción:

Frutos del Chirimoyo (*Annona Cherimola Mill.*), tipo de piel Impresa, procedentes de la variedad local «Fino de Jete» destinados a consumo en fresco.

Las características del producto vienen dadas por las específicas de la variedad Fino de Jete, y moduladas por la influencia del medio geográfico, la Costa tropical de Granada-Málaga.

- Frutos con piel formada por escudetes lisos o ligeramente deprimidos sobre las aristas en el momento óptimo de la recolección, forma del fruto, redonda, ovoide, acorazonada o arriñonada, con tendencia simétrica respecto al eje peduncular.
- Color del fruto verde-claro en el punto óptimo de la recolección.
- Piel del fruto relativamente gruesa.
- Semillas encamisadas, esto es, encerradas en los capelos, con ello el desprendimiento no es directo.
- Sabor dulce elevado pero equilibrado con el sabor subácido, contenido en azúcares solubles superior a 17° Brix.
- La pulpa en el momento de la recolección de color blanco o blanco marfil.

Respecto a las categorías y tolerancias, se deberán ajustar a lo descrito en la Norma de Calidad vigente para chirimoyas. Sólo serán protegidas por la Denominación de Origen, las chirimoyas clasificadas como «Extra» y «I».

4.3. Zona geográfica:

La zona de producción, acondicionamiento y envasado de las chirimoyas amparadas por la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga», está constituida por los terrenos ubicados en la comarca natural del mismo nombre, y que corresponde a los términos municipales siguientes:

Por la provincia de Granada: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentej, Jete y Almuñécar.

Por la provincia de Málaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo y Vélez-Málaga.

El acondicionamiento y envasado de la chirimoya en la zona geográfica se justifica porque la chirimoya es un fruto muy delicado y perecedero, cuya piel presenta una gran susceptibilidad a pardeamientos originados por daños mecánicos como roces, golpes, etc. La manipulación del producto debe realizarse con extremo cuidado desde la recolección manual en campo hasta el envasado del producto en los almacenes, que debe realizarse dentro en un período inferior a 24 horas. Queda rotundamente desautorizado el reenvasado del fruto y/o segundas manipulaciones del mismo.

4.4. Prueba del origen:

Son elementos fundamentales que avalan el origen y la calidad del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

- Las chirimoyas de la variedad autorizada, procederán de plantaciones inscritas y situadas en la Zona de Producción.
- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las establecidas en el Pliego de Condiciones, las cuales estarán controladas para garantizar su cumplimiento.
- El producto se transportará y almacenará en centros hortofrutícolas inscritos y situados en la zona de producción, en condiciones que garanticen su óptima conservación.

- El acondicionamiento, envasado, presentación, expedición y conservación de las chirimoyas, estarán controladas por el Consejo Regulador.
- Se realizarán con determinada frecuencia, análisis físico-químicos y organolépticos para garantizar la calidad de los frutos.
- Sólo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, las chirimoyas que superen todos los controles a lo largo del proceso. El Consejo Regulador, entregará a la empresa comercializadora, el número de contraetiquetas correspondientes que estarán en función del producto entregado por el agricultor a ese centro de acondicionamiento y envasado del producto certificado, y del número de piezas de los envases.

4.5. Método de obtención:

El cultivo del chirimoyo comienza como el de cualquier otro frutal, con su plantación. Esta, se inicia con una planta injertada. El material vegetal injertado corresponde a la variedad tradicionalmente implantada en la zona, esto es, Fino de Jete.

La densidad de plantación habitual en la zona oscila entre 160 y 200 árboles por hectárea.

Durante los 3-4 primeros años de vida del árbol, se va realizando la poda de formación. Una vez que la planta entra en producción a partir del 5º año, se lleva a cabo la poda de fructificación que será la que marque el índice productor de la planta. El momento óptimo para realizar la poda es el final de invierno.

La técnica de polinización manual, con la ayuda del hombre, se complementa con la polinización natural en aquellas zonas de la Costa Tropical de Granada-Málaga que presentan una polinización natural irregular o deficiente.

Si la fecundación es difícil, el chirimoyo tiene en cambio la ventaja de ser resistente a las plagas. La plaga principal del Chirimoyo es la denominada «mosca de la fruta» o «Mosca del Mediterráneo», (*Ceratitis Capitata Wied*). En menor proporción se encuentra los cócidos (*Cocus hesperidium* y *Pseudococcus citri*). Para su control se utiliza igualmente insecticidas autorizados.

Como enfermedades son frecuentes las podredumbres de cuello y raíces principales, debidas principalmente a *Armillaria mellea* y a *Rosellina necatrix* como consecuencias de exceso de humedad en el pié de la planta, por lo que se suele aconsejar descubrir el cuello de la planta y las raíces principales, raspando lo podrido hasta llegar a la madera sana y desinfectando con un fungicida autorizado.

A comienzos de primavera es normal dar una labor de arado al campo del chirimoyo, de unos quince centímetros de profundidad.

La cantidad de fertilizante se encuentra en función de una serie de factores tales como la fertilidad del suelo, sistema de riego, portainjerto, edad del árbol y especialmente la expectativa de cosecha.

En la zona se utilizan dos sistemas de riego bien diferenciados según que la plantación sea en ladera o en vega, es decir, riego localizado y a manta respectivamente.

La recolección del producto es totalmente manual. Una vez recolectadas las chirimoyas, el transporte hasta los centros de acondicionamiento y envasado, se realizará con el suficiente cuidado en el manejo para preservar las características del producto.

Tras la recepción de la chirimoya en los centros de acondicionamiento y envasado inscritos, se efectuará una clasificación por categoría.

La manipulación del producto debe realizarse con extremo cuidado desde la recolección en campo hasta el envasado del producto en los almacenes, que debe realizarse dentro en un período inferior a 24 horas. Queda rotundamente desautorizado el reenvasado del fruto y/o segundas manipulaciones del mismo.

4.6. Vínculo:

La variedad «Fino de Jete» es el resultado de un proceso de selección natural con intervención humana sobre una especie traída del continente americano en el s. XVIII. Actualmente se cultiva exclusivamente en la Costa Tropical de Granada-Málaga.

Entre los criterios por los que fue seleccionada por los agricultores de la zona se encuentra: su elevado rendimiento productivo y seguro a lo largo de los años, hecho que es debido en gran parte a una biología perfectamente adaptada con el medio, color de la piel verde pálido que en parte es debido a las prácticas de cultivo, alta densidad de plantación, prácticas de poda y a la orografía escarpada y encajada de los valles intertropicales que provocan un sombreado en todo lo posible del fruto del sol.

Por otra parte, la piel de escudetes impresos (tipo Impresa), y de mayor grosor que otras variedades, facilita su manejo y el transporte disminuyendo la fragilidad del fruto ante daños mecánicos. A nivel organoléptico su sabor equilibrado entre el dulce y el subácido, que por otro lado está matizado por la condiciones climáticas de la zona, cuyos frutos maduran en verano, época de mayores temperaturas anuales, dando frutos que contienen mayores cantidades de azúcares solubles. Esta es una consecuencia de la ubicación de la zona de producción en un paralelo que corresponde a la zona templada del planeta, frente a las mayores zonas productoras del mundo en las que los frutos fructifican a lo largo de todo el año, debido a ubicarse en latitudes cercadas a los trópicos e incluso al ecuador.

Todas estas características conforman que la variedad «Fino de Jete» se comporte como un ecotipo perfectamente adaptado a las condiciones subtropicales particulares de la zona de producción de esta Denominación de Origen.

4.7. Estructura de control:

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

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga, cumple la norma EN 45011 de acuerdo a la normativa vigente.

4.8. Etiquetado:

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador. Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga».

Cualquier tipo de envase en que se expida la chirimoya amparada por la Denominación de Origen, irá provisto de contraetiquetas numeradas, que serán expedidas por el Consejo Regulador, y se colocarán en los almacenes inscritos, y siempre de forma que no permitan una nueva reutilización.

Las contraetiquetas numeradas se utilizarán tanto para la categoría Extra y I.
