

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande d'enregistrement au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 197/08)

La présente publication confère un droit d'opposition au titre de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA»

N° CE: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino
Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tél. +34 913475394
Télécopieur +34 913475410
Courrier électronique: sgcaae@mapya.es

2. Groupement:

Nom: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga
Adresse: Av. de Andalucía, 1
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tél. +34 58632715
Télécopieur +34 58632961
Courrier électronique: chirimoya@crchirimoya.org
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. *Nom du produit:*

«Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga»

4.2. *Description:*

Fruits du chérimolier (*Annona Cherimola* Mill.), à la peau de type «Impressa», provenant de la variété locale «Fino de Jete» destiné à être consommé en l'état.

Les caractéristiques du produit sont celles propres à la variété «Fino de Jete», modulées par l'influence du milieu géographique, la côte tropicale de Grenade-Malaga.

- Fruits recouverts d'une peau formée d'écaillés lisses ou légèrement concaves au niveau des arêtes au stade optimal de récolte, ronds ou ovoïdes, en forme de cœur ou de rein, à tendance symétrique par rapport à l'axe pédonculaire.
- Couleur du fruit: vert clair au stade optimal de récolte.
- Peau relativement épaisse.
- Graines enserrées dans les carpelles, de sorte qu'elles ne se détachent pas facilement.
- Saveur douce intense mais équilibrée par le goût acidulé; teneur en sucres solubles supérieure à 17° Brix.
- Au moment de la récolte, la pulpe est de couleur blanche ou blanc ivoire.

En ce qui concerne les catégories et les tolérances, il convient de se conformer aux dispositions de la norme de qualité applicable aux chérimoles. Seules sont protégées par l'appellation d'origine, les chérimoles appartenant aux catégories «Extra» et «I».

4.3. *Aire géographique:*

L'aire de production, de conditionnement et d'emballage des chérimoles protégées par l'appellation d'origine «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga» est constituée par les terrains situés dans la région naturelle du même nom et qui correspondent aux territoires des communes suivantes:

Pour la province de Grenade: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentejí, Jete et Almuñécar.

Pour la province de Malaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo et Vélez-Málaga.

Le conditionnement et l'emballage de la chérimole dans l'aire géographique se justifie par le fait que ce fruit, très délicat et périssable, présente une peau très sensible à la formation de taches brunâtres sous l'effet de dégâts mécaniques (frictions, coups, etc.). Le produit doit être manipulé avec le plus grand soin entre le moment de la récolte sur l'arbre et celui de son conditionnement dans les entrepôts, ces opérations devant se dérouler dans un délai maximal de 24 heures. Il est absolument interdit de reconditionner le fruit et/ou de procéder à une seconde manipulation.

4.4. *Preuve de l'origine:*

Des éléments essentiels garantissent l'origine et la qualité du produit. Il s'agit, en l'occurrence, des processus suivants:

- Les chérimoles de la variété autorisée proviennent de plantations enregistrées situées dans l'aire de production,
- Les méthodes de culture utilisées dans les plantations enregistrées sont celles établies dans le cahier des charges, lesquelles sont contrôlées pour en garantir le respect,
- Le produit est transporté et stocké dans des centres de traitement des fruits et légumes enregistrés, situés dans l'aire de production, dans des conditions qui assurent sa conservation optimale,

- Le conditionnement, l'emballage, la présentation, l'expédition et la conservation des chérimoles sont contrôlés par le Conseil régulateur,
- Des analyses physicochimiques et organoleptiques sont effectuées régulièrement pour garantir la qualité des fruits,
- Seules les chérimoles qui satisfont à tous les contrôles prévus sont emballées et commercialisées avec la garantie d'origine, avalisée par la contre-étiquette numérotée du Conseil régulateur. Le Conseil régulateur délivre à l'entreprise chargée de la commercialisation le nombre de contre-étiquettes ainsi que le nombre d'emballages correspondant au volume de produit livré par l'agriculteur au centre de conditionnement et d'emballage du produit certifié concerné.

4.5. Méthode d'obtention:

La culture du chérimolier débute, comme pour tout autre arbre fruitier, par la plantation. Celle-ci commence avec une greffe-bouture. Le matériel végétal greffé correspond à la variété traditionnellement implantée dans la région, à savoir la variété «Fino de Jete».

La densité de plantation habituelle dans la région est comprise entre 160 et 200 arbres par hectare.

La taille de formation s'effectue au cours des trois ou quatre premières années de vie de l'arbre. Une fois que le chérimolier est entré en production, c'est-à-dire à partir de la cinquième année, on procède à la taille de fructification, laquelle sera déterminante pour établir l'indice de production de la plante. La fin de l'hiver est le meilleur moment pour la taille.

La technique de pollinisation manuelle vient compléter la pollinisation naturelle dans les zones de la côte tropicale de Grenade-Malaga où la pollinisation naturelle est irrégulière ou insuffisante.

Si le chérimolier est difficile à féconder, il présente en revanche l'avantage d'être résistant aux ravageurs. Le ravageur principal du chérimolier est la dénommée «mouche des fruits» ou «mouche de Méditerranée» (*Ceratitis Capitata* Wied), les cochenilles (*Coccus hesperidum* et *Pseudococcus citri*) constituant une autre catégorie de ravageurs, cependant moins nuisible. La lutte contre les ravageurs prévoit également l'utilisation d'insecticides autorisés.

Parmi les maladies fréquentes figurent les pourritures du collet et des racines principales, sous l'effet essentiellement d'*Armillaria mellea* et *Rosellina necatrix*, du fait d'un excès d'humidité au pied de l'arbre. Il est donc conseillé de découvrir le collet et les racines principales en grattant la partie pourrie jusqu'à atteindre le bois sain et de les désinfecter avec un fongicide autorisé.

Au début du printemps, il est habituel de labourer la plantation de chérimoliers sur une profondeur de quinze centimètres.

La quantité d'engrais est fonction d'une série de facteurs comme la fertilité du sol, le système d'irrigation, le porte-greffe, l'âge de l'arbre et, tout particulièrement, les prévisions en matière de récolte.

Deux systèmes d'irrigation bien différenciés sont utilisés dans la région suivant que la plantation est située sur un versant (irrigation localisée) ou dans le fond de la vallée (irrigation par ruissellement naturel).

La récolte du produit se fait entièrement à la main. Après la récolte, la manipulation et le transport des chérimoles vers les centres de conditionnement et d'emballage s'effectuent avec tout le soin nécessaire pour assurer la préservation des caractéristiques du fruit.

Une fois réceptionnés dans les centres de conditionnement et d'emballage agréés, les fruits sont classés par catégorie.

Le produit doit être manipulé avec le plus grand soin entre le moment de la récolte sur l'arbre et celui de son conditionnement dans les entrepôts, ces opérations devant se dérouler dans un délai maximal de 24 heures. Il est absolument interdit de reconditionner le fruit et/ou de procéder à une seconde manipulation.

4.6. Lien:

La variété «Fino de Jete» est le résultat d'un processus de sélection naturelle assistée sur une espèce ramenée du continent américain au XVIII^e siècle. Elle n'est cultivée actuellement que sur la «Costa tropical de Granada-Malaga».

Parmi les éléments ayant conduit les agriculteurs de la région à sélectionner cette variété, il convient de citer: son rendement élevé et régulier tout au long des années, imputable en grande partie à sa parfaite adaptation biologique au milieu, sa couleur de peau vert pâle, due en partie aux méthodes culturales, à la densité élevée de plantation, aux pratiques de taille et au relief escarpé et encaissé des vallées intertropicales qui protègent au maximum les fruits du soleil.

Par ailleurs, la peau en écailles imprimées (type Impresa), plus épaisse que celle des autres variétés, facilite sa manipulation et son transport en réduisant la sensibilité du fruit aux dégâts mécaniques. En ce qui concerne l'aspect organoleptique, son goût équilibré entre le sucré et l'acidulé, nuancé par les conditions climatiques de la région et le mûrissement des fruits en été, époque des plus fortes chaleurs annuelles, permettent l'obtention de fruits à la teneur en sucres solubles plus élevée. Cela est la conséquence de la localisation de la zone de production à une latitude qui correspond à la zone tempérée de la planète, à la différence des principales zones de production au niveau mondial où la fructification a lieu tout au long de l'année, en raison de leur situation proche des tropiques voire de l'équateur.

L'ensemble de ces pratiques explique que la variété «Fino de Jete» se comporte comme un écotype parfaitement adapté aux conditions subtropicales particulières de la zone de production de cette appellation d'origine.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga»
Adresse: Av. Juan Carlos I, Ed. Estación, Apdo. de Correos 648
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tél. +34 958635865
Télécopieur +34 958639201
Courrier électronique: chirimoya@crchirimoya.org

Le Conseil régulateur de l'appellation d'origine «Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga» répond à la norme EN 45011 conformément à la réglementation en vigueur.

4.8. Étiquetage:

Les étiquettes commerciales, propres à chaque entreprise enregistrée, doivent être approuvées par le Conseil régulateur. Elles doivent obligatoirement porter la mention: Appellation d'origine «Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga».

Chaque type d'emballage utilisé pour l'expédition des chérimoles protégées par l'appellation d'origine doit être muni de contre-étiquettes numérotées, délivrées par le Conseil régulateur. Celles-ci doivent être apposées dans l'entrepôt enregistré, de manière à empêcher toute réutilisation éventuelle desdites étiquettes.

Les contre-étiquettes numérotées sont utilisées tant pour la catégorie «Extra» que pour la catégorie «I».
