

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 197/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA”

EK-szám: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

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

2. Csoportosulás:

Név: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga
Cím: Av. de Andalucía, 1
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tel. +34 58632715
Fax +34 58632961
E-mail: chirimoya@crchirimoya.org
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály – Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga”

4.2. Leírás:

A „Fino de Jete” helyi fajtából származó csirimojó fa (*Annona Cherimola* Mill.) frissen történő fogyasztásra szánt gyümölcse, amelynek héja jellegzetesen barázdált („Impressa” típus).

A termék tulajdonságait a Fino de Jete változat sajátosságai adják, amelyek azonban a földrajzi környezet, a Granada-Málaga trópusi partszakasz hatására módosultak:

- a termék héja a betakarítás legkedvezőbb időpontjában sima vagy az éleken enyhén bemélyedt mezőkből áll; formája kerek, tojásdad, szív vagy vese alakú, gyakran a szár tengelyéhez képest szimmetrikus,
- színe a betakarítás legkedvezőbb időpontjában világoszöld,
- héja aránylag vastag,
- a magokat burok veszi körül, azaz a capellumba zártan találhatók, ezért a terméshústól maguktól nem válnak el,
- íze igen édes, amit a szintén jelenlévő savanykás íz tart egyensúlyban, oldható cukortartalma meghaladja a 17 Brix-értéket,
- a gyümölcshús betakarításkor fehér vagy márványosan fehér színű.

A gyümölcskategóriákat és a vonatkozó határértékeket a csirimojára hatályos minőségi szabvány előírásaihoz kell igazítani. Az eredetmegjelölési oltalom kizárólag az „extra” és „I” besorolású csirimojára érvényes.

4.3. Földrajzi terület:

A „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga” eredetmegjelölés oltalma alatt álló csirimoja termesztési, előkészítési és csomagolási területét az azonos nevű természetes tájegységhez tartozó területek alkotják, amelyeken a következő települések találhatók:

Granada tartományban: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentej, Jete és Almuñécar.

Malaga tartományban: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo és Vélez-Málaga.

A csirimojának a földrajzi területen történő előkészítése és csomagolása azért indokolt, mert nagyon kényes, romlandó gyümölcstről van szó, amelynek héja dörzsölések, ütések stb. által okozott mechanikai sérülések következtében könnyen megbarnul. A termék kezelésénél a földeken történő kézi szedéstől kezdve egészen a terméknek a raktárakban történő csomagolásáig – aminek 24 óránál rövidebb időn belül kell végbemennie – különleges elővigyázatossággal kell eljárni. Tilos a gyümölcsöt átcsomagolni, illetve újabb kezelésnek alávetni.

4.4. A származás igazolása:

A termék eredetét és minőségét a következő alapvető elemek garantálják:

- A termesztési területen található bejegyzett ültetvényeken kizárólag az engedélyezett csirimojává változatokat termesztik.
- A bejegyzett ültetvényeken a termékleírásban meghatározott művelési gyakorlatokat alkalmazzák, amelyek betartását ellenőrzésekkel biztosítják.
- A terméket bejegyzett és a termesztési területen található gyümölcs- és zöldség termékközpontokba szállítják és ott optimális védelmet biztosító körülmények között tárolják.

- A csirimoja előkészítését, csomagolását, bemutatását, szállítását és tartósítását az ellenőrző szerv felügyeli.
- A gyümölcs minőségének biztosítása érdekében meghatározott rendszerességgel fizikai-kémiai és érzékszervi vizsgálatokra kerül sor.
- Kizárólag azt a csirimoját szabad az ellenőrző szerv számozott ellenőrző címkéje által tanúsított eredetgaranciával ellátott csomagolásban értékesíteni, amely a folyamat valamennyi ellenőrzése során megfelelőnek bizonyult. Az ellenőrző szerv a mezőgazdasági termelő által az engedélyezett termék előkészítését és csomagolását végző központ számára átadott termékek mennyiségének és a göngyölegek számának megfelelő számú ellenőrző címkével látja el az értékesítést végző vállalkozást.

4.5. Az előállítás módja:

Más gyümölcsfákhoz hasonlóan a csirimojó fa termesztése is az ültetéssel kezdődik. Az ültetésnél oltott növényt használnak. A növényi oltóanyag a területen hagyományosan termesztett változat, a „Fino de Jete”.

A területen szokványos ültetési sűrűség hektáronként 160–200 tő.

A fa életének első 3–4 éve alatt alakító metszést kel végezni. Amikor a növény az ötödik évtől kezdve termőre fordul, a termést elősegítő metszést kell alkalmazni, ez határozza meg majd a növény terméshozamát. A metszés optimális időpontja a tél vége.

A természetes beporzást emberi segítséggel végzett, kézi beporzás egészíti ki a Costa Tropical de Granada-Málaga azon területein, ahol az rendszertelen, illetve nem elégséges.

A csirimojó fa beporzása nehéz, viszont előnyére szolgál, hogy a kártevőkkel szemben ellenálló. A csirimojó fa legnagyobb ellensége a „gyümölcslegy”, vagy „földközi-tengeri légy” (*Ceratitis Capitata* Wied). Kisebb mértékben érzékeny a coccoideákra (*Coccus hesperidum* és *Pseudococcus citri*). A fertőzés elleni védekezés céljából, csakúgy, mint az előző esetben, engedélyezett rovarirtókat kell használni.

Gyakori betegségei között említendő a gyökérnyaknak és az anyagyökereknek főként az *Armillaria mellea* és a *Rosellina necatrix* által okozott penészedése, amely elsősorban a növény lábánál felgyülemelő nedvesség következménye, ezért ajánlatos a gyökérnyak és az anyagyökerek feltárása, a rothadt részek kaparással történő eltávolítása egészen az egészséges fáig, majd a fertőtlenítés elvégzése engedélyezett gombaölő szerrel.

Tavaszi elején a csirimojó-ültetvényeket általában mintegy 15 cm mélységben felszántják.

A felhasznált műtrágya mennyisége számos tényezőtől, köztük a talaj termékenységtől, az öntözési rendszertől, az oltási alanytól, a fa életkorától és különösen a terméssel kapcsolatos elvárásoktól függ.

A területen két, egymástól eltérő – lokalizált, illetve árasztásos – öntözési módszert használnak attól függően, hogy hegyoldalon vagy partmelléki területen található-e az ültetvény.

A termés betakarítása teljes egészében kézzel történik. A leszedett csirimoját az előkészítő és csomagoló központokba történő szállítása során a termék jellemzőinek megőrzéséhez szükséges gondossággal kell kezelni.

A bejegyzett előkészítő és csomagoló központokban a beérkező csirimoját különböző kategóriákba sorolják.

A termék kezelésénél a földéken történő kézi szedéstől kezdve egészen a terméknek a raktárakban történő csomagolásáig – aminek 24 óránál rövidebb időn belül kell megtörténnie – különleges óvatossággal kell eljárni. Tilos a gyümölcsöt átsomagolni, illetve újabb kezelésnek alávetni.

4.6. Kapcsolat:

A „Fino de Jete” változat egy, a XVIII. században az amerikai kontinensről behozott fajtán emberi beavatkozás hatására végbement természetes kiválasztódási folyamat eredménye. Jelenleg kizárólag a Costa Tropical de Granada-Málaga területen termesztik.

A környéken élő mezőgazdasági termelők a szelekció során többek között az alábbi körülményeket vették figyelembe: hosszú évekre biztosított magas terméshozam, ami nagyrészt a környezethez való tökéletes biológiai alkalmazkodásnak köszönhető; a részben a termesztési gyakorlat eredményeképpen kialakult halványzöld héjszín; az magas ültetési sűrűség; a metszési technikák és a meredek hegyek közé ékelődő árnyas trópusi völgyek, amelyek megvédi a termést a naptól.

Ugyanakkor a barázdált, Impresa típusú héj, amely más fajtánál vastagabb, csökkenti a gyümölcs mechanikai sérülésekkel szembeni érzékenységét, ezzel megkönnyíti kezelését és szállítását. Az organoleptikus értékelés azt mutatja, hogy a termés ízében az édes és a savanyú egyensúlyt alkotnak, amely ízhatást azonban a terület éghajlati feltételei is árnyalnak: a gyümölcs nyáron érke be, amikor a legmagasabb évi hőmérsékleteket regisztrálják, s ezért nagy mennyiségben tartalmaz oldható cukrokat. Ez annak köszönhető, hogy ez a termesztési terület a mérsékelt éghajlaton található, míg a világ legnagyobb termesztési területein, mivel a trópusokhoz, sőt az egyenlítőhöz közeli szélességeken helyezkednek el, egész évben érke a gyümölcs.

E jellemzők következtében a „Fino de Jete” fajta az eredetmegjelölés termesztési területének sajátos szubtrópusi körülményeihez tökéletesen igazodó ökotípus.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga».
Cím: 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

A „Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga” eredetmegjelölés ellenőrző szerve – a hatályos jogszabályokkal összhangban – megfelel az EN 45011 szabványnak.

4.8. Címkézés:

A bejegyzett cégek saját kereskedelmi címkéit az ellenőrző szerv hagyja jóvá. A címkéken fel kell tüntetni a „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga” eredetmegjelölés feliratot.

Az értékesítésre kerülő, eredetmegjelölés oltalma alatt álló csirimoja bármely típusú csomagolásán az ellenőrző szerv által kiadott, számozott ellenőrző címkét kell elhelyezni a bejegyzett raktárakban oly módon, hogy újrafelhasználása ne legyen lehetséges.

Mind az extra, mind az I. kategória esetében számozott ellenőrző címkéket kell használni.
