

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 197/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA»

N. CE: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002

DOP (X) IGP ()

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello stato membro:

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

2. Associazione richiedente:

Nome: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga
Indirizzo: Av. de Andalucía, 1
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tel. +34 58632715
Fax +34 58632961
E-mail: chirimoya@crchirimoya.org
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: ortofruttili e cereali freschi o trasformati

4. Disciplinare:

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome:

«Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga»

4.2. Descrizione:

Frutti del Chirimoyo (*Annona Cherimola* Mill.), varietà botanica «Impressa», ottenuti dalla varietà locale «Fino de Jete», da consumarsi allo stato fresco.

Le caratteristiche del prodotto sono fornite per i frutti della varietà Fino de Jete e sono modulate dall'influenza dell'ambiente geografico, la Costa Tropicale di Granada-Málaga.

- Frutti con buccia formata da scaglie lisce o leggermente concave sulle ariste al momento ottimale del raccolto, forma del frutto sferica, ovoidale, cuoriforme o a rene, con tendenza simmetrica rispetto all'asse del peduncolo.
- Al momento ottimale di maturazione il colore è verde chiaro.
- Buccia del frutto relativamente spessa.
- Semi inglobati nei carpelli, ragion per cui non è facile staccarli.
- Sapore molto dolce ma equilibrato con il sapore subacido, con contenuto di zuccheri solubili superiore a 17° Brix.
- La polpa a maturazione è di colore bianco — bianco avorio.

Per quanto riguarda le categorie e le tolleranze ci si conforma alle disposizioni della norma di qualità per le anone. Saranno protetti dalla denominazione d'origine soltanto i frutti rientranti nelle categorie Extra e I.

4.3. Zona geografica:

La zona di produzione, condizionamento e imballaggio delle anone protette dalla Denominazione di origine «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga» è costituita dai terreni siti nell'omonima comarca naturale che corrisponde ai seguenti comuni:

per la provincia di Granada: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentejí, Jete e Almuñécar;

per la provincia di Málaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo e Vélez-Málaga.

Il condizionamento e l'imballaggio delle anone nella zona geografica è giustificato dal fatto che si tratta di un frutto molto delicato e deperibile la cui buccia può diventare molto facilmente scura in seguito a danni meccanici quali ammaccature, colpi, ecc. La manipolazione del prodotto deve essere realizzata con la massima attenzione dal momento della raccolta manuale nel campo fino all'imballaggio del prodotto negli appositi magazzini, da effettuarsi entro le 24 ore. E' assolutamente proibito effettuare un altro imballaggio del frutto nonché ulteriori manipolazioni del medesimo.

4.4. Prova dell'origine:

Sono elementi fondamentali che comprovano l'origine e la qualità del prodotto. Sono costituiti dai seguenti procedimenti:

- le anone della varietà autorizzata devono provenire da piantagioni iscritte e situate nella zona di produzione,
- le pratiche di coltivazione, nei frutteti regolarmente iscritti, devono essere stabilite nel disciplinare, debitamente controllato per garantirne l'osservanza,
- il prodotto viene trasportato e conservato in centri ortofrutticoli iscritti e situati nella zona di produzione in condizioni tali da garantirne la conservazione ottimale,

- il condizionamento, l'imballaggio, la presentazione, la spedizione e la conservazione delle anone devono essere effettuati sotto il controllo del Consejo Regulador,
- per garantire la qualità dei frutti vengono effettuate con una certa frequenza analisi fisico-chimiche ed organolettiche,
- vengono confezionati e immessi sul mercato con la garanzia dell'origine, comprovata dalla controetichetta numerata del Consejo Regulador, soltanto i frutti che abbiano superato tutti i controlli nel corso dell'intero processo. Il Consejo Regulador consegnerà alle imprese di commercializzazione il numero di controetichette corrispondenti, sulla base del prodotto consegnato dall'agricoltore a tale centro di condizionamento e imballaggio nonché del numero di pezzi contenuto in ciascun imballaggio.

4.5. Metodo di ottenimento:

La coltivazione delle anone ha inizio come quella di qualsiasi altra pianta da frutto, ossia con l'impianto, il quale avviene mediante una pianta innestata. Il materiale vegetale innestato corrisponde alla varietà tradizionalmente impiantata nella zona, ossia la varietà Fino de Jete.

La densità di impianto usuale oscilla fra 160 e 200 alberi per ettaro.

Durante i primi 3-4 anni di vita dell'albero si procede alla potatura di formazione, a partire dal quinto anno, una volta che la pianta entra in produzione, si procede alla potatura di fruttificazione che segna l'indice di produttività della pianta. Il periodo ottimale per realizzare la potatura è la fine dell'inverno.

La tecnica di impollinazione manuale, con l'aiuto dell'uomo, viene quindi ad integrare l'impollinazione naturale in quelle zone della Costa Tropical di Granada-Malaga che presentano un'impollinazione naturale irregolare o insufficiente.

Se è vero che la fecondazione è difficile, è vero anche che l'anona cherimolia ha il vantaggio di essere resistente ai parassiti. Il parassita principale di questa pianta è la «mosca della frutta» o «Mosca del Mediterraneo» (*Ceratitis Capitata* Wied). In proporzione inferiore si trova anche il *Coccus hesperidum* e lo *Pseudococcus citri*. Per combatterlo si adoperano anche insetticidi autorizzati.

Fra le malattie principali sono frequenti i marciumi delle radici principali, causati principalmente dalla *Armillaria mellea* e dalla *Rosellina necatrix* in seguito ad un eccesso di umidità alla base della pianta, ragion per cui si consiglia di scoprire la base della pianta e le radici principali, grattando la parte marcia fino ad arrivare al legno sano e disinfettando poi con un fungicida autorizzato.

All'inizio della primavera è normale arare il campo delle anone fino a circa quindici centimetri di profondità.

La quantità di fertilizzante dipende da una serie di fattori quali la fertilità del terreno, il sistema di irrigazione, l'innesto, l'età dell'albero e specialmente l'aspettativa di raccolto.

Nella zona delimitata si utilizzano sistemi di irrigazione ben differenziati, a seconda che il frutteto si trovi su terreni piani o in pendenza, ossia irrigazione localizzata e a tappeto, rispettivamente.

La raccolta del prodotto è esclusivamente manuale. Una volta raccolti i frutti, il trasporto verso i centri di condizionamento e di imballaggio deve essere effettuato con attenzione in modo da preservare intatte le caratteristiche del prodotto.

Una volta che i frutti sono giunti nei centri di condizionamento e di imballaggio, si procede alla classificazione in base alla categoria.

La manipolazione del prodotto deve essere realizzata con la massima cura dal momento della raccolta manuale nel campo fino all'imballaggio del prodotto negli appositi magazzini, che deve essere effettuato entro le 24 ore. E' assolutamente proibito effettuare un secondo imballaggio del frutto nonché ulteriori manipolazioni.

4.6. Legame:

La varietà «Fino de Jete» è il risultato di un processo di selezione naturale con l'intervento umano su una specie giunta dal continente americano nel secolo XVIII. Attualmente si coltiva esclusivamente sulla Costa Tropicale di Granada-Malaga.

Fra i criteri per i quali è stata selezionata dagli agricoltori della zona ricordiamo: la resa elevata e sicura negli anni, fattore dovuto per lo più ad una biologia perfettamente adattata all'ambiente, il colore della buccia verde pallido parzialmente ascrivibile alle pratiche di coltivazione, l'alta densità di piantagione, le pratiche di potatura e la particolare orografia delle valli intertropicali che offrono ai frutti molta ombra riparandoli così dal sole.

D'altro canto, la buccia, formata da scaglie del tipo Impresa, è più spessa rispetto a quella di altre varietà, ne agevola la manipolazione e il trasporto diminuendo la fragilità del frutto in caso di danni meccanici. A livello organolettico il suo sapore è equilibrato, fra il dolce e il subacido, ed è d'altro canto influenzato dalle condizioni climatiche della zona, in cui i frutti maturano d'estate, epoca in cui si registrano le temperature più elevate di tutto l'anno; tali frutti contengono così maggiori quantità di zuccheri solubili. Questa è una conseguenza dell'ubicazione della zona di produzione ad un parallelo che corrisponde ad una zona temperata del pianeta, rispetto alle più importanti zone di produzione a livello mondiale in cui i frutti maturano invece durante tutto l'anno, in quanto le piante crescono a latitudini prossime dei tropici e addirittura all'equatore.

Tutte le caratteristiche confermano che la varietà «Fino de Jete» si comporta come un ecotipo perfettamente adattato alle condizioni subtropicali della zona di produzione di questa Denominazione d'origine.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga»
Indirizzo: 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

Il Consejo Regulador della Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga» applica la norma EN 45011 conformemente alla normativa vigente.

4.8. *Etichettatura:*

Le etichette commerciali, proprie di ciascuna ditta iscritta, devono essere approvate dal Consejo Regulador. Su di esse deve figurare obbligatoriamente la dicitura: «Denominación de Origen Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga».

Qualsiasi confezione in cui viene confezionata l'anona protetta dalla Denominación de Origen sarà munita di controetichette numerate, rilasciate dal Consejo Regulador, e sarà collocata nei depositi iscritti e sempre in modo tale da non consentire un riutilizzo dell'imballaggio.

Le controetichette numerate vengono utilizzate sia per la categoria Extra che per la categoria I.
