

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 197/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA”****EG-Nr.: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002****BOB (X) BGA ()**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

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

2. Groepering:

Naam: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga
Adres: Av. de Andalucía, 1
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tel. +34 58632715
Fax +34 58632961
E-mail: chirimoya@crchirimoya.org
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ()

3. Productcategorie:

Categorie 1.6: Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

4. Productdossier:

(samenvatting van de bij artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam:

„Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga”

4.2. Beschrijving:

Vruchten van de cherimoyaboom (*Annona Cherimola* Mill.), met ingedrukte schil, afkomstig van de plaatselijke soort „Fino de Jete”, bestemd voor consumptie in ongewijzigde staat.

De kenmerken van het product zijn dezelfde als die van de soort „Fino de Jete”, maar deze zijn veranderd onder invloed van de geografische omgeving, de tropische kust van Granada-Málaga.

- Vruchten met een schil bestaande uit gladde of, wanneer ze oogstrijp zijn, licht ingedrukte schubben; vorm: rond, ei-, hart- of niervormig; tamelijk symmetrisch ten opzichte van het middelpunt met de steel.
- Vrucht met lichtgroene kleur wanneer ze oogstrijp is.
- Vrucht met relatief dikke schil.
- Verborgene zaadjes, d.w.z. in hoesjes opgesloten, waardoor ze niet onmiddellijk losraken.
- Sterk zoete smaak, maar in evenwicht met de subacide smaak, gehalte oplosbare suikers hoger dan 17° Brix.
- Wit of ivoorwit vruchtvlees tijdens de oogsttijd.

Wat de categorieën en de toegestane afwijkingen betreft, moeten de cherimoya's voldoen aan de geldende kwaliteitsnormen. Alleen de cherimoya's die geklasseerd zijn als „Extra” en „I” worden beschermd door de oorsprongsbenaming.

4.3. Geografisch gebied:

Het gebied van productie, gereedmaking en verpakking van de cherimoya's die door de oorsprongsbenaming „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga” worden beschermd, bestaat uit terreinen in het natuurlijke gewest van dezelfde naam dat de volgende gemeenten omvat:

In de provincie Granada: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentejía, Jete en Almuñécar.

In de provincie Málaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo en Vélez-Málaga.

De cherimoya's worden gereedgemaakt en verpakt in het geografisch gebied omdat cherimoya's zeer delicate en bederfelijke vruchten zijn, met een schil die door mechanische schade (zoals duwen, stoten, enz.) snel grijsbruin kan kleuren. Het product moet vanaf het moment dat het handmatig wordt geoogst op het veld tot het moment dat het in de magazijnen wordt verpakt (dit gebeurt binnen 24 uur) met de grootste zorgvuldigheid worden behandeld. Het is strikt verboden om de vruchten opnieuw te verpakken en/of te behandelen.

4.4. Bewijs van de oorsprong:

Voor de oorsprong en de kwaliteit van het product staan fundamentele elementen borg. Deze elementen bestaan uit de volgende processen:

- De cherimoya's van de toegelaten soort zijn afkomstig van plantages die in het productiegebied zijn gelegen en geregistreerd.
- De teelttechnieken die op de geregistreerde plantages worden toegepast zijn in het productdossier vastgelegd, en worden gecontroleerd om te garanderen dat aan de vereisten is voldaan.
- Het product wordt vervoerd en in optimale bewaaromstandigheden opgeslagen in geregistreerde fruit- en tuinbouwcentra die in het productiegebied zijn gelegen.

- Het gereedmaken, verpakken, opmaken, vervoeren en bewaren van de cherimoya's worden gecontroleerd door de Consejo Regulador.
- Om de kwaliteit van de vruchten te waarborgen worden op regelmatige tijdstippen fysiochemische en organoleptische analyses gemaakt.
- Alleen de cherimoya's die aan alle controles in de loop van het proces werden onderworpen en zijn goedgekeurd, worden verpakt en op de markt gebracht met het oorsprongsbewijs op het genummerde contra-etiket van de Consejo Regulador. De Consejo Regulador geeft aan het afzetbedrijf twee nummers door. Enerzijds het nummer van de contra-etiketten van het product dat de landbouwer aanleverde bij het centrum waar het gecertificeerde product wordt gereedgemaakt en verpakt, en anderzijds het nummer van de verpakkingen.

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

De teelt van de cherimoyaboom begint, net als bij om het even welke andere fruitboom, bij het planten. Dit gebeurt met een geënte plant. Het geënte plantaardige materiaal is een soort die gewoonlijk in de zone wordt geplant, namelijk Fino de Jete.

In het gebied worden meestal tussen 160 en 200 bomen per hectare geplant.

Tijdens de eerste drie, vier levensjaren van de boom wordt de vorm gesnoeid. Als de plant klaar is om vruchten voort te brengen, vanaf het vijfde jaar, wordt ze gesnoeid ter bevordering van de vruchtvorming. Dit is bepalend voor het productiecijfer van de plant en wordt het best aan het einde van de winter uitgevoerd.

In de gebieden van de tropische kust Granada-Málaga is de natuurlijke bestuiving onregelmatig of onvoldoende. Daarom wordt de natuurlijke bestuiving aangevuld met manuele bestuiving.

Ook al verloopt de bestuiving moeizaam, de cherimoyaboom heeft wel het voordeel dat hij bestand is tegen plagen. De meest voorkomende plaag is die van de „fruitvlieg” of de „middellandsezeevlieg” (*Ceratitis Capitata* Wied). Coccen (*Coccus hesperidum* en *Pseudococcus citri*) komen in mindere mate voor. Om deze plagen onder controle te houden worden toegelaten insecticiden gebruikt.

Bederf van de hals van de plant en van de hoofdwortels komt vaak voor, en wordt hoofdzakelijk veroorzaakt door *Armillaria mellea* en *Rosellina necatrix* tengevolge van overmatige hoeveelheden vocht aan de voet van de plant. Daarom wordt gewoonlijk aangeraden om het bederf op de hals van de plant en de hoofdwortels tot op het gezonde hout af te krabben en te ontsmetten met een toegelaten fungicide.

In het begin van de lente wordt het veld van cherimoyabomen normaal gezien tot op een diepte van vijftien centimeter omgeploegd.

De hoeveelheid mest is afhankelijk van een aantal factoren, zoals de vruchtbaarheid van de grond, het irrigatietype, de productiecapaciteit, de leeftijd van de boom en, vooral, de nabijheid van de oogsttijd.

In het gebied worden, naargelang de ligging van de plantage (op een helling of op een vlakte) twee verschillende irrigatietypen toegepast, respectievelijk strokenbevloeiing en oppervlaktebevloeiing.

Het product wordt volledig manueel geplukt. Als de cherimoya's eenmaal geplukt zijn, worden ze zorgvuldig (om de kenmerken van het product te behouden) naar de centra vervoerd waar ze worden gereedgemaakt en verpakt.

Nadat de cherimoya's naar de geregistreerde centra voor gereedmaking en verpakking zijn gebracht, worden ze per categorie geklasseerd.

Het product moet vanaf het moment dat het op het veld wordt geoogst tot het moment dat het in de magazijnen wordt verpakt (dit gebeurt binnen 24 uur) uiterst voorzichtig worden behandeld. Het is strikt verboden om de vruchten opnieuw te verpakken of te behandelen.

4.6. Verband:

De soort „Fino de Jete” is het resultaat van een proces van natuurlijke selectie en menselijk ingrijpen op een soort die in de 18e eeuw van het Amerikaanse continent werd meegebracht. Tegenwoordig wordt de soort alleen in de streek van de tropische kust van Granada-Málaga geteeld.

De criteria waarop de landbouwers van het gebied hun keuze voor deze soort baseerden, waren onder andere: jarenlange hoge en stabiele productiviteit, wat voor een groot deel te danken is aan het feit dat de biologische eigenschappen perfect aan de omgeving zijn aangepast, lichtgroene schil, die gedeeltelijk voortkomt uit de teelttechnieken, de hoge plantdichtheid, de snoeitechnieken, en de stijl orografie en de intertropische valleien, waardoor de vruchten afgeschermd zijn van de zon.

Anderzijds is de vrucht gemakkelijk te behandelen en te vervoeren, en is ze minder gevoelig voor mechanische schade omdat de schil uit ingedrukte schubben bestaat (type Impresa) en dikker is dan die van andere soorten. De evenwichtige zoet-subacide smaak is genuanceerd door de klimatologische omstandigheden van het gebied, waar de vruchten in de zomer rijpen. In die periode zijn de temperaturen de hoogste van het jaar, waardoor de vruchten een grote hoeveelheid oplosbare suikers bevatten. Dit is een gevolg van de ligging van het productiegebied in de gematigde breedtecirkel van de planeet, terwijl de grootste productiezones van de wereld, waar planten het hele jaar door vrucht vormen, op breedtegraden dicht bij de tropen of de evenaar gelegen zijn.

Uit al deze kenmerken blijkt dat de soort „Fino de Jete” een ecotype is dat perfect aan de subtropische omstandigheden van het productiegebied van deze oorsprongsbenaming is aangepast.

4.7. Controlestructuur:

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

De Consejo Regulador van de oorsprongsbenaming van de „Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga”, voldoet aan de norm EN 45011, overeenkomstig de geldende normen.

4.8. Etikettering:

De commerciële etiketten van elk geregistreerd bedrijf moeten goedgekeurd zijn door de Consejo Regulador. De vermelding Denominación de origen „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga” moet op de etiketten staan.

Alle verpakkingen waarin door de oorsprongsbenaming beschermde cherimoya's worden vervoerd, moeten voorzien zijn van een genummerd contra-etiket dat door de Consejo Regulador wordt afgegeven. De contra-etiketten worden in de geregistreerde magazijnen zo bevestigd dat ze niet kunnen worden hergebruikt.

De genummerde contra-etiketten worden zowel voor de categorie „Extra” als voor de categorie „I” gebruikt.
