

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2009/C 197/08)

Ta objava omogoča pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA“****ES št.: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002****ZOP (X) ZGO ()**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

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

2. Vlagatelj:

Naziv: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga
Naslov: Av. de Andalucía, 1
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tel. +34 58632715
Faks +34 58632961
E-naslov: chirimoya@crchirimoya.org
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.6: Sveže ali predelano sadje, zelenjava in žita

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Ime:

„Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga“

4.2 Opis:

Plodovi čirimoje (*Annona Cherimola* Mill.), vrsta kože Impressa, ki izhajajo iz avtohtone sorte „Fino de Jete“ in se uživajo sveži.

Značilnosti proizvoda so določene s posebnostmi sorte Fino de Jete in odvisne od vplivov geografskega okolja Tropske obale Granada-Málaga

- Plodovi s kožo, ki je v optimalnem trenutku obiranja sestavljena iz gladkih ali rahlo vbokla na robovih. Oblika ploda je lahko okrogla, jajčasta, srčasta ali ledvičasta in je simetrična glede na pecelj,
- Barva ploda je v optimalnem trenutku obiranja svetlozelena,
- Koža ploda je relativno debela,
- Semena so zavita v plodno listje, zato osip ni neposreden,
- Okus je močno sladek, vendar uravnotežen s polkislim, delež topnih sladkorjev pa je višji od 17,0 Brixovih stopinj,
- V času obiranja je meso bele ali slonokoščene barve.

Kategorije in odstopanja morajo biti prilagojeni opisom v Standardih kakovosti (Norma de Calidad), veljavnih za čirimoje. Z označbo porekla bodo zaščitene samo čirimoje, ki bodo uvrščene v razred „extra“ in „I“.

4.3 Geografsko območje:

Območje pridelave, priprave in pakiranja čirimoj, zaščiteneh z označbo porekla „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga“, vključuje zemljišča, ki so v naravnem območju z istim imenom in ga sestavljajo naslednje občine:

provinca Granada: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentejé, Jete in Almuñécar;

provinca Málaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo in Vélez-Málaga.

Priprava in pakiranje čirimoj na tem geografskem območju sta utemeljena, ker je čirimoja zelo občutljiv in nestalen plod, njena koža zlahka porjavi zaradi mehanskih poškodb, ki jih povzročijo trenje, udarci itd. Ravnanje s proizvodom mora biti izredno previdno že od ročnega obiranja na polju do pakiranja v skladiščih, celoten postopek pa se mora končati v manj kot štiriindvajsetih urah. Izrecno je prepovedano ponovno pakiranje ploda in/ali naknadno ravnanje z njim.

4.4 Dokazilo o poreklu:

Izvor in kakovost proizvoda jamčijo številni temeljni dejavniki Ti so:

- Čirimoje odobrene sorte rastejo na registriranih nasadih, ki so na območju pridelave,
- Postopki pridelovanja v registriranih nasadih so določeni v specifikaciji in se nadzirajo, da se zagotovi pravilno izvajanje,
- Proizvod se prevaža in skladišči v registriranih vrtnarsko-sadjskih centrih, ki so na območju pridelave, in v pogojih, ki zagotavljajo optimalno ohranjanje,

- Priprava, pakiranje, predstavitev, prevoz in hranjenje čirimoj nadzoruje nadzorni svet,
- Kakovost plodov zagotavljajo kemične in organoleptične analize, ki se opravljajo v rednih časovnih presledkih,
- Samo čirimoje, ki uspešno opravijo vse kontrole celotnega postopka, se pakirajo in dajo na trg z oštevilčeno sekundarno etiketo, ki jo izda nadzorni svet in zagotavlja izvor proizvoda. Nadzorni svet bo trgovskemu podjetju izročil število ustreznih sekundarnih etiket glede na proizvod, ki ga je poljedelec predal centru za pripravo in pakiranje potrjenega proizvoda, in na število pakiranih kosov.

4.5 Metoda pridobivanja:

Pridelava čirimoje se kot pri vsakem drugem sadnem drevesu začne s sajenjem. Posadi se cepljena sadika. Cepljena rastlinska snov ustreza sorti, ki se tradicionalno sadi na tem območju, to je „Fino de Jete“.

Ponavadi gostota sajenja niha med 160 in 200 drevesi na hektar.

V prvih treh do štirih letih drevesa se izvaja oblikovalna rez. Ko po petem letu drevo začne rojevati, se opravi vzgojna rez, ki določi stopnjo proizvodnje posameznega drevesa. Optimalni trenutek za obrezovanje je ob koncu zime.

Tehnika ročne oprasitve dopolni naravno oprasitev na tistih območjih Tropske obale Granada-Málaga, kjer je naravna oprasitev neredna ali pomanjkljiva.

Čprav je oploditev drevesa čimroje težavna, pa ima prednost, da je odporna proti škodljivcem. Glavni škodljivec čirimoje je t. i. „breskova muha“ ali „sredozemska muha“ (*Ceratitis Capitata Wied*). V manjšem obsegu jo napadajo kaparji (*Cocus hesperidium* in *Pseudococus citri*). Za kontrolo kaparjev se uporabljajo odobreni insekticidi.

Med boleznimi je pogosto gnitje koreninskega vratu in glavnih korenin, predvsem zaradi *Armillaria mellea* in *Rosellina nectarix* kot posledic prevelike vlage ob vznožju rastline, zato se priporoča razgaliti koreninski vrat in glavne korenine rastline, da se postrga gnili del, dokler se ne pokaže zdrav lesa, in dezinficira z odobrenim fungicidom.

V začetku pomladi se nasad čirimoje po navadi preorje do približno 15 cm globoko.

Količina gnojiva je odvisna od več dejavnikov, kot so: plodnost zemlje, sistem namakanja, podlaga za cepljenje, starost drevesa in še posebej pričakovanja glede letine.

Ovisno od tega, ali je nasad na bregu ali ravnini, sta na tem območju v praksi dva sistema namakanja – lokalizirano in obilno namakanje.

Obiranje sadu je povsem ročno. Ko so čirimoje obrane, se prevoz do centrov za pripravo in pakiranje opravi zelo previdno, da se ohranijo značilnosti proizvoda.

Po prevzemu čirimoj v registriranih centrih za pripravo in pakiranje se proizvod razvrsti v kakovostne razrede.

Ravnanje s proizvodom mora biti izredno previdno že od ročnega obiranja v nasadu do pakiranja proizvoda v skladiščih, celoten postopek pa se mora končati v manj kot štiriindvajsetih urah. Izrecno je prepovedano ponovno pakiranje proizvoda in/ali dodatno ravnanje z njim.

4.6 Povezava:

Sorta „Fino de Jete“ je rezultat procesa naravnega izbora in človeškega posega v sorto, ki je bila v 18. st. prinesena iz južnoameriške celine. Trenutno se prideluje izključno na Costi Tropical de Granada-Málaga.

Med kriteriji, zaradi katerih so jo poljedelci s tega območja izbrali, je njena dolgoletna visoka in zanesljiva proizvodna zmogljivost, kar kaže, da je sorta povsem prilagojena okolju, svetlozelena barva kože je delna posledica vzgajanja sorte, visoka gostota nasadov, praksa obrezovanja in strmih ter vrinjenih intertropskih dolin, ki kolikor je le mogoče zagotavljajo plodu senco.

Po drugi strani pa koža s ščitastimi odtisi (vrsta Impresa) in debelejša kot pri drugih sortah olajša ravnanje s plodom in prevoz, saj zmanjšuje njegovo krhkost in ga varuje pred mehanskimi poškodbami. Glede organoleptičnih lastnosti je okus ploda uravnotežen med sladkim in polkislim, kar je odvisno od podnebnih razmer tega območja, kjer plod čirimoje dozori poleti, ko so letne temperature najvišje, in vsebuje večje količine topnih sladkorjev. To je posledica lege tega območja ki je v zmerno toplem pasu, v primerjavi z območji z večjo svetovno proizvodnjo, kjer plodovi uspevajo vse leto, saj so na zemljepisnih širinah, ki so blizu tropskega pasu ali celo ekvatorja.

Vse navedene značilnosti poskrbijo, da se sorta „Fino de Jete“ obnaša kot ekotip, popolnoma prilagojen na subtropske razmere, ki so značilne za območje proizvodnje s to označbo porekla.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga».
Naslov: Av. Juan Carlos I, Ed. Estación, Apdo. de Correos 648
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tel. +34 958635865
Faks +34 958639201
E-naslov: chirimoya@crchirimoya.org

Nadzorni svet (Consejo Regulador) za proizvod z označbo porekla „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga“ je v skladu s standardom EN 45011 obstoječe uredbe.

4.8 Označevanje:

Trgovske etikete vseh registriranih podjetij mora odobriti nadzorni svet. Obvezno morajo omeniti označbo porekla „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga“.

Katera koli oblika pakiranja čirimoje, zaščitene z označbo porekla, bo imela oštevilčene sekundarne etikete, ki jih bo izdal nadzorni svet, nalepljene pa bodo v registriranih skladiščih in vedno tako, da jih ne bo mogoče ponovno uporabiti.

Oštevilčene sekundarne etikete se bodo uporabljale za kategoriji „extra“ in „I“.
