

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 197/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA”****EG nr: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002****SUB (X) SGB ()**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

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

2. Grupp:

Namn: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga
Adress: Av. de Andalucía, 1
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tfn +34 58632715
Fax +34 58632961
E-post: chirimoya@crchirimoya.org
Sammansättning: Producent/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp:

Klass 1,6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

4. Produktspecifikation:

(sammanfattning av de föreskrifter som anges i artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 Beteckning:

"Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga"

4.2 Beskrivning:

Chirimoya (*Annona Cherimola* Mill.) med skaltyp *Impressa*, av den lokala sorten "Fino de Jete", avsedd att förtäras färsk.

Produkten får sina egenskaper från den lokala sorten "Fino de Jete" och genom den geografiska omgivningens inverkan (Costa tropical i Granada Málaga).

- Frukten består av fjäll som när frukten är mogen är släta eller lätt konkava vid kanterna. Frukten är rund, oval, hjärtformad eller njurformad, och är vanligen symmetrisk i lodrät axel.
- Vid optimal mognad är frukten ljusgrön.
- Skalet är relativt tjockt.
- Kärnorna är omslutna av karpeller och är svårlossade.
- Smaken är välavvägd mellan intensiv sötma och lätt syrlighet, och den lösliga sockerhalten överstiger 17 ° Brix.
- Vid skörden är köttet vitt eller elfenbensvitt.

I fråga om klasser och tolerans följs kraven i kvalitetsstandarden för cherimoyas. Endast frukter som klassats som *Extra* eller *I* omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

4.3 Geografiskt område:

Frukt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga" odlas, bearbetas och förpackas i detta distrikt, som består av följande kommuner:

I provinsen Granada: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentejé, Jete och Almuñécar.

I provinsen Málaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo och Vélez-Málaga.

Frukterna bearbetas och förpackas i det geografiska området på grund av att de är mycket ömtåliga och har kort hållbarhetstid. Skalet blir snabbt missfärgat om frukten utsätts för stötar eller friktion. Frukterna måste hanteras ytterst varsamt, ända från handplockningen till förpackningen i lagret. Förpackningen måste ske inom 24 timmar efter skörd. Omförpackning eller vidare hantering är strängt förbjuden.

4.4 Bevis på ursprung:

Produktens ursprung och kvalitet garanteras av ett antal grundläggande faktorer. Dessa omfattar följande:

- Den auktoriserade sorten odlas på registrerade odlingar inom produktionsområdet.
- Odlingss metoderna på dessa registrerade odlingar anges i produktspecifikationen och övervakas.
- Produkten transporteras till registrerade frukt- och grönsakscentrum inom produktionsområdet där den lagras under optimala förhållanden.

- Bearbetning, förpackning, saluföring, transport och lagring övervakas av kontrollorganet.
- Fysikalisk-kemiska och organoleptiska analyser genomförs regelbundet för att garantera frukternas kvalitet.
- Endast frukter som med godkänt resultat genomgått kontrollerna under hela produktionen får paketeras och släppas ut på marknaden med den numrerade kontrolletikett som utfärdas av kontrollorganet och som garanterar ursprunget. Kontrollorganet förser saluföringsföretaget med ett antal kontrolletiketter som grundas på de produkter som odlaren levererat till det centrum där den certifierade produkten bearbetas och förpackas, och på antalet förpackningar.

4.5 Framställningsmetod:

Odlingen inleds, som för alla frukter, med att träden planteras. Man använder ympade plantor. Den ympade plantan är den sort som traditionellt odlas i området, "Fino de Jete".

Träden planteras med en täthet på mellan 160 och 200 träd per hektar.

Under de första 3–4 åren formbeskärs träden. När trädet börjar bära frukt (från femte året) genomförs sporrbeskrning, som påverkar trädets avkastning. Beskrningen sker helst i slutet av vintern.

Handpollinering kompletterar naturlig pollinering i de områden av Costa Tropical de Granada-Málaga där den naturliga pollineringen antingen är oregelbunden eller otillräcklig.

Trädet är svårbefruktat, men är i gengäld motståndskraftigt mot skadedjur och sjukdomar. Den viktigaste skadeinsekten är medelhavsfruktflugan (*Ceratitis Capitata* Wied). I sällsynta fall kan trädet också angripas av sköldlöss (*Coccus hesperidum* och *Pseudococcus citri*). Tillåtna bekämpningsmedel sätts in för att avhjälpa detta problem.

Trädet drabbas ofta av förruttelse vid ympstället och huvudrötterna. Denna röta framkallas främst av *Armillaria mellea* eller *Rosellina necatrix* till följd av rotblöta. Det rekommenderas då att frilägga ympstället och huvudrötterna, skrapa bort rötan till den friska veden och sedan tvätta med ett godkänt fungicidmedel.

I början av våren plöjs odlingen normalt sett till ett djup av ungefär 15 cm.

Gödselmängden är beroende av olika faktorer, som markens fruktbarhet, bevattningen, rotsystemet, trädets ålder och den förväntade skörden.

Två mycket olika bevattningssystem används i området, beroende på om odlingen ligger på en sluttning (lokal bevattning) eller i en dal (översvänningsbevattning).

Frukterna plockas uteslutande för hand. Efter skörd hanteras och transporteras frukterna ytterst försiktigt och deras hantering i förpackningscentrumen sker med stor omsorg för att bevara produktens egenskaper.

Efter leverans till ett registrerat förpackningscentrum klassificeras frukten.

Frukterna måste hanteras mycket varsamt och måste förpackas inom 24 timmar efter skörd. Omförpackning eller vidare hantering är strängt förbjuden.

4.6 Samband:

Sorten "Fino de Jete" är resultatet av en lång selektion av en art som infördes från Amerika på 1700-talet. I dag odlas sorten uteslutande i Costa Tropical de Granada-Málaga.

Följande faktorer gjorde att sorten valdes ut av områdets odlare: Trädet ger hög och tillförlitlig avkastning under många år, bland annat till följd av att det biologiskt sett är perfekt anpassat till miljön. Frukten skal är vackert ljusgrönt, delvis på grund av odlingsmetoderna, nämligen tät plantering, en särskild beskärningsteknik och områdets branta och steniga terräng, som ger frukten maximalt skydd mot solen.

Det fjälliga skalet (Impressa-typ) är tjockare än på andra sorter och underlättar hantering och transport genom att göra frukten mindre känslig för mekanisk skada. Frukten organoleptiska egenskaper utgörs av en balans mellan sötna och lätt syrlighet, till följd av klimatförhållandena som gör att frukten mognar under sommaren när temperaturen är som högst, vilket ger en hög sockerhalt. Detta beror på att området ligger i en tempererad zon, till skillnad från de flesta odlingsområdena runt om i världen, som ligger nära tropikerna och i vissa fall nära ekvatorn, där frukterna mognar hela året om.

Dessa egenskaper gör att "Fino de Jete" är en ekotyp som är perfekt anpassad till de särskilda subtropiska förhållandena i den ursprungsskyddade sortens produktionsområde.

4.7 Kontrollorgan:

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

Adress: Av. Juan Carlos I, Ed. Estación, Apdo. de Correos 648
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA

Tfn +34 958635865

Fax +34 958639201

E-post: chirimoya@crchirimoya.org

Kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga" följer EN 45011 i enlighet med gällande bestämmelser.

4.8 Märkning:

Alla registrerade företag märker sina produkter med en etikett som ska godkännas av kontrollorganet. Märkningen ska innehålla följande uppgifter: Denominación de Origen "Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga"

Alla förpackningar i vilka frukt av den skyddade ursprungsbeteckningen tillhandahålls måste vara försedda med en numrerad kontrolletikett som utfärdas av kontrollorganet och som anbringas i ett registrerat lager på ett sätt som omöjliggör återanvändning.

Numrerade etiketter används både för frukter av klass *Extra* och *I*.
