

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 197/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA”****NR WE: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002****CHNP (X) CHOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: 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
Faks +34 913475410
E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: 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
Faks +34 58632961
E-mail: chirimoya@crchirimoya.org
Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga”

4.2. Opis produktu:

Owoce flaszowca peruwiańskiego (*Annona Cherimola* Mill.), o skórce typu Impresa, należące do lokalnej odmiany „Fino de Jete”, przeznaczone do spożycia na surowo.

Właściwości produktu wynikają ze specyficznych cech odmiany Fino de Jete kształtowanych pod wpływem środowiska geograficznego, jakim jest wybrzeże Costa Tropical de Granada-Málaga.

- W momencie najlepszej przydatności do zbioru owoce pokryte są skórką utworzoną z małych tarczek, gładkich lub lekko wklęsłych wokół wąsów; owoce mogą mieć kształt okrągły, jajowaty, sercowaty lub nerkowaty, z tendencją do symetrii w stosunku do osi szypułki.
- W momencie najlepszej przydatności do zbioru barwa owocu jest jasnozielona.
- Skóra owocu jest stosunkowo gruba.
- Nasiona są okoszulkowane, to znaczy zamknięte w owocolistkach, tak więc ich oddzielanie nie następuje bezpośrednio.
- Smak bardzo słodki równoważony jest kwaskowym posmakiem, zawartość cukrów rozpuszczalnych powyżej 17° w skali Brix.
- Miąższ w chwili zbioru ma barwę białą lub białą-marmurkową.

Jeśli chodzi o kategorie i tolerancje, owoce winny spełniać wymogi opisane w normie jakości obowiązującej dla owoców flaszowca peruwiańskiego. Ochronie zapewnianej przez chronioną nazwę pochodzenia podlegać będą jedynie owoce zaklasyfikowane do kategorii „Ekstra” i „I”.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar, na którym odbywa się produkcja, przygotowanie i pakowanie owoców flaszowca objętych chronioną nazwą pochodzenia „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga”, tworzą tereny zlokalizowane w naturalnej krainie geograficznej o wymienionej nazwie, leżące w granicach następujących gmin:

Na terenie prowincji Granada: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentej, Jete i Almuñécar.

Na terenie prowincji Málaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo i Vélez-Málaga.

Przygotowanie i pakowanie owoców flaszowca na omawianym obszarze geograficznym jest uzasadnione faktem, że jest to owoc delikatny i nietrwały, a jego skóra wykazuje dużą wrażliwość na przebarwienia wynikające z uszkodzeń mechanicznych, takich jak otarcia czy uderzenia. Wszelkie działania związane z produktem winny być przeprowadzane z najwyższą ostrożnością od ręcznego zbioru na polu aż do jego pakowania w magazynach, które to czynności winny zamknąć się w okresie nieprzekraczającym 24 godzin. Przepakowywanie owoców lub jakiegokolwiek operacje wtórne po dokonaniu pakowania są surowo zabronione.

4.4. Dowód pochodzenia:

Istnieją podstawowe elementy potwierdzające pochodzenie i jakość produktu. Składają się na nie następujące procesy:

- Flaszowce zatwierdzonej odmiany będą pochodzić z zarejestrowanych plantacji zlokalizowanych w strefie produkcyjnej.
- Praktyki stosowane podczas uprawy na zarejestrowanych plantacjach zostaną ustanowione w ramach specyfikacji produktu i podlegają kontroli w zakresie ich przestrzegania.
- Produkt będzie transportowany i magazynowany w centrach owocowo-warzywnych zarejestrowanych i zlokalizowanych w strefie produkcyjnej, w warunkach gwarantujących jak najlepsze ich przechowywanie.

- Przygotowanie, pakowanie, prezentacja, wysyłka oraz przechowywanie flaszowców będzie podlegało nadzorowi organu kontrolnego.
- Z określoną częstotliwością przeprowadzane będą analizy fizyko-chemiczne i organoleptyczne mające na celu zapewnienie odpowiedniej jakości owoców.
- Tylko owoce, które przejdą pomyślnie wszystkie kontrole w ramach całego procesu, będą pakowane i wysyłane na rynek z gwarancją pochodzenia potwierdzoną etykietą z numerem nadanym przez organ kontrolny. Organ kontrolny przekaze przedsiębiorstwu handlowemu odpowiednią liczbę etykiet w zależności od ilości produktu dostarczanego przez rolnika do danego centrum przygotowania i pakowania certyfikowanego produktu oraz od liczby sztuk opakowań.

4.5. Metoda produkcji:

Uprawa flaszowca peruwiańskiego rozpoczyna się tak, jak w przypadku każdej rośliny owocowej, od zasadzenia. Odbywa się to przez szczepienie. Szczepiony materiał roślinny odpowiada odmianie tradycyjnie uprawianej w omawianej strefie, to znaczy Fino de Jete.

Gęstość zwyczajowej plantacji w strefie wynosi od 160 do 200 drzewek na hektar.

W ciągu pierwszych 3–4 lat życia drzewa następuje jego przycinanie i formowanie. Od czasu, gdy roślina zaczyna przynosić owoce na skalę produkcyjną, to znaczy od 5 roku, przeprowadza się przycinanie właściwe dla drzew owocowych, którego zadaniem jest uzyskanie określonego wskaźnika wydajności rośliny. Optymalnym momentem do przycinania drzew jest koniec zimy.

Technika zapyłania ręcznego przez człowieka stanowi uzupełnienie zapyłania naturalnego w tych regionach wybrzeża Costa Tropical de Granada-Málaga, które charakteryzują się nieregularnym zapyłaniem naturalnym lub niedoborami zapyłania naturalnego.

Choć zapylenie nastęcza trudności, flaszowiec ma tę zaletę, że jest rośliną odporną na działanie szkodników. Głównym zagrożeniem dla flaszowca jest plaga „muszki owocowej” czyli owocanki południówki (*Ceratitis Capitata* Wiedl). W mniejszym zakresie spotyka się czerwce (miecznik cytrusowiec – *Coccus hesperidum* i wełnowiec cytrusowiec – *Pseudococcus citri*). Do ich powstrzymania wykorzystuje się zatwierdzone środki owadobójcze.

Wśród chorób często zdarzają się zgnilizny pnia i korzeni głównych wywołane najczęściej działaniem opieńki miodowej (*Armillaria mellea*) i zgnilizną białą korzeni (*Rosellina necatrix*) na skutek zbyt dużej wilgotności u podstawy rośliny; w takich przypadkach doradza się odkrycie pnia rośliny oraz korzeni głównych, zdrapanie zgniłych tkanek aż do zdrowego drewna i odkażenie przy zastosowaniu zatwierdzonego środka grzybobójczego.

Na początku wiosny zazwyczaj dokonuje się przeorania sadu, w którym rosną flaszowce na głębokość około piętnastu centymetrów.

Ilość stosowanego nawozu zależy od szeregu czynników, takich jak żyzność gleby, system nawadniania, szcep, wiek drzewa, a w szczególności spodziewany plon.

W omawianej strefie stosuje się dwa systemy nawadniania mocno zróżnicowane w zależności od tego, czy plantacja znajduje się na zboczu czy w dolinach, czyli odpowiednio: nawadnianie miejscowe lub nawadnianie obrzeży.

Zbiór owoców jest w całości ręczny. Po zebraniu owoców transport do centrów przygotowania i pakowania realizowany jest z odpowiednią ostrożnością w celu zachowania właściwości produktu.

Po odbiorze owoców flaszowca w zarejestrowanych centrach przygotowania i pakowania, dokonuje się klasyfikacji i podziału owoców na kategorie.

Wszelkie działania związane z produktem winny być przeprowadzane z najwyższą ostrożnością, od ręcznego zbioru na polu aż do jego pakowania w magazynach, które to czynności winny zamknąć się w okresie nieprzekraczającym 24 godzin. Przepakowywanie owoców lub jakiegokolwiek operacje wtórne po dokonaniu pakowania są surowo zabronione.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Odmiana „Fino de Jete” powstała w wyniku procesu doboru naturalnego wspieranego przez człowieka, realizowanego w ramach uprawy gatunku przywiezionego z kontynentu amerykańskiego w XVIII w. Obecnie odmiana uprawiana jest wyłącznie na wybrzeżu Costa Tropical de Granada-Málaga.

Wśród kryteriów wyboru tej odmiany przez rolników na omawianym obszarze znalazły się między innymi: duża wydajność i pewność co do udanych zbiorów potwierdzone długoletnią praktyką, które to cechy w znacznej mierze wynikają z właściwości biologicznych znakomicie dostosowanych do środowiska; bladezielona barwa skóry, która częściowo wynika ze stosowanych praktyk uprawy, dużej gęstości plantacji, technik przycinania oraz ukształtowania terenu, obfitującego w skarpy i otoczone wzniesieniami doliny podzwrotnikowe, co powoduje duże zacienienie i osłonięcie owocu przed słońcem.

Ponadto skóra owocu, składająca się z tarczek (typu Impresa), grubsza niż u innych odmian, ułatwia manipulowanie owocem oraz jego transport, zmniejszając jego wrażliwość na uszkodzenia mechaniczne. Organoleptycznie zrównoważony smak flaszowca, pomiędzy słodkim a kwaskowatym, przybiera różne odcienie związane z warunkami klimatycznymi obszaru, gdzie owoce dojrzewają latem, czyli w porze najwyższych rocznych temperatur, przez co mają dużą zawartość rozpuszczalnych cukrów. Taki jest skutek lokalizacji w omawianej strefie produkcyjnej, która jednocześnie znajduje się w strefie klimatu umiarkowanego, w odróżnieniu od większości stref produkcyjnych na świecie, w których roślina ta owocuje przez cały rok, ze względu na lokalizację w szerokościach geograficznych zbliżonych do zwrotników, a nawet do równika.

Wszystkie wymienione właściwości sprawiają, że odmiana „Fino de Jete” zachowuje się jak ekotyp znakomicie dostosowany do szczególnych podzwrotnikowych warunków strefy produkcyjnej, której przypisana jest nazwa pochodzenia.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: 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
Faks +34 958639201
E-mail: chirimoya@crchirimoya.org

Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga, czyli organ kontrolny chronionej nazwy pochodzenia Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga spełnia wymogi normy EN 45011, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

4.8. Etykietowanie:

Etykiety handlowe, właściwe dla każdej zarejestrowanej firmy, wymagają zatwierdzenia organu kontrolnego. Na etykietach obowiązkowo muszą znajdować się słowa: Denominación de Origen „Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga”.

Wszelkiego rodzaju opakowania, w jakich będą wprowadzane do obrotu handlowego owoce flaszowca opatrzone chronioną nazwą pochodzenia, będą oznakowane numerowanymi etykietami dodatkowymi wydawanymi przez organ kontrolny i naklejanymi w zarejestrowanych magazynach, zawsze w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie.

Dodatkowe etykiety numerowane będą używane zarówno dla kategorii „Ekstra”, jak i dla kategorii „I”.