

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(1999/C 229/04)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under punkt 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB (x) BGB ()

Nationalt sagsnummer: 95/98

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural
Adresse: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1000 Lisboa
Tlf.: 01-318 43 82
Fax: 01-353 58 72

2. Ansøgende sammenslutning:

a) Navn: Agripérola — Cooperativa Agrícola, CRL
b) Adresse: Quebradas — S. Martinho, P-9000 Funchal — Madeira
c) Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (x) andet ()

3. Produktets art: Kategori 1.6 — uforarbejdet frugt — cherimoya

4. Varespecifikation:

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2):

4.1. Navn: Anona da Madeira

4.2. *Beskrivelse:* Anona da Madeira (cherimoya fra Madeira) er frugten af forskellige varieteter af familien Annonaceae, slægten Annona, arten Annona cherimola Mill. (svarene til Aitons A. tripetala), med den dominerende botaniske form impressa. Den er hjerteformet, og overfladen er, svarende til hvert frugtblad, mere uregelmæssig ved frugtens bund end ved dens top. Overhuden er mere eller mindre glat eller har små kegleformede udvækster. Tynd og fin skal. Alt efter varieteten kan farven være fra lysegrøn til gulgrøn eller bronzegrøn. Frøtallet svinger mellem 6 og 9 for hver 100 g frugtkød. Sukkerindholdet varierer fra 17,5 til 21 Brix-grader. Frugternes vægt ligger på fra 100 g til 2 kg, med en gennemsnitsvægt på 450 g. Kødet er hvidt, cremet og saftigt. Smagen er let syrlig, fin og markant aromatisk.

4.3. *Geografisk område:* I betragtning af produktets organoleptiske egenskader, de påkrævede jordbunds- og klimaforhold og de anvendte faste og vedvarende lokale metoder er det geografiske produktionsområde naturligt begrænset til øen Madeira og især kommunerne Funchal, Santa Cruz, Machico og Santana.

- 4.4. *Bevis for oprindelse:* Frugten kommer fra plantager i produktionsområdet. Hele produktionsforløbet, inklusive udvælgelse, sortering og pakning, foregår i dette begrænsede område. Frugten må kun produceres på godkendte bedrifter, og afsætningen foregår udelukkende via enheder, der er opført i det pågældende register og beliggende på øen Madeira. For at give ekstra sikkerhed for processens sporbarhed er der indført et kontrolsystem, der gælder samtlige produktionsled, og hvor der lægges særlig vægt på bedrifternes beliggenhed, varietetskontrol, dirften af plantagerne og kontrol af det endelige produkts egenskaber.
- 4.5. *Fremstillingsmetode:* Frugten produceres på godkendte bedrifter med et gennemsnitsareal på 1 000 m², og det er alene tilladt at dyrke fire lokale varieteter. I overensstemmelse med de faste og vedvarende lokale metoder er der fastsat regler for anvendelse af jord og anlæggelse af plantager, podning, vanding, gødskning og beskæring. Høsten begynder i oktober og fortsætter indtil juni. Der er også fastsat høstregler (eftersom produktionen foregår i etaper) samt regler for oplagring, handelspræsentation, mærkning og pakning.
- 4.6. *Tilknytning:* Cherimoya-planten blev efter sigende indført til Madeira i ca. 1600 af øboere, der vendte tilbage fra Peru, hvor planten har sin oprindelse. Der har i tidens løb været flere dokumenter, der omtaler, at arten *Annona cherimola* Mill. findes på Madeira. I 1897 skrev M. Grabham i »Journal of the Jamaica Agricultural Society«: »... many of the estates on the warm southern slopes of the island, formerly covered with vineyards, have now been systematically planted with cherimoya. The fruits vary in weight between three and eight pounds, exceptionally large ones may reach 16 pounds and over...«. Om anona da Madeiras udmærkede egenskaber skrev Sarmiento i 1945: »... I botanikeren og gartneren George Doms store værk, der fylder fire tykke bind — General History of the Dichlamydeous Plants — hvori der er beskrevet 47 arter af slægten *Annona* og nogle varieteter — er der ingen, der kan sammenlignes med dem, der er frembragt takket være vort gunstige klima, og som overgår alle andre...« og »... Men ingen steder har den haft så gunstige udviklingsmuligheder som på øen Madeira med dens lys, varme, jordbund og fugtighed, der som helhed har givet det bedste resultat...«.

Madeiras beliggenhed på de store søhandelsruter gav tidligere en betydelig trafik på Funchals havn, hvor der kom mange skibe for at laste produkter til markederne i Flandern og forskellige havnebyer ved Middelhavet. Der er optegnelser fra begyndelsen af dette århundrede vedrørende eksporten af cherimoya til Lissabon og London.

Cherimoyatræet foretrækker en ret frugtbar, let kalkholdig, løs ler- og sandjordbund med en pH på mellem 5,5 og 6,5. Jorden skal være luftet og veldrænet, da træet ikke tåler for meget vand. Træet har overfladiske rødder og kræver derfor ikke en dyb jordbund. Hovedparten af plantagerne findes på jorder, der tilhører gruppen »Cambisols« (CM), primært »Humic Cambisols« (CMu) og »Chromic Cambisols« (Cmx), og i mindre omfang på jorder tilhørende gruppen »Phaeozems« (PH).

Madeiras klima er overvejende tempereret havklima, varierende fra tørt til fugtigt, med moderat til meget stor nedbør afhængigt af højden. På øens nordlige del er klimaet altid mere regnfuldt, og temperaturerne lavere. Et andet særligt komaforhold er, at der er et område med permanent tåge i varierende højde, men hvis nedre grænse ligger ved ca. 500 m om vinteren og lidt højere om sommeren.

Den årlige gennemsnitstemperatur for luften falder fra værdier over 17,5 °C ved kysten (højere på sydkysten end på nordkysten) til værdier på ca. 9 °C i højlandsområderne og på bjergtoppene i øens indre. Det årlige gennemsnit for den relative luftfugtighed varierer fra 55 % i lavlandsområderne til ca. 90 % i tågeområderne. I højderne over disse falder luftfugtigheden igen, til ca. 75 %. Den årlige nedbørsmængde stiger klart med højden, fra 500 mm (sydkysten) eller 1 000 mm (nordkysten) til lidt over 3 200 mm i de højest beliggende områder i øens indre.

De særlige jordbunds-, klima- og højdeforhold på øen Madeira bevirker sammen med dyrkningsmetoderne og befolkningens knowhow, at denne frugt har specielle karakteristika, der knytter sig til det geografiske miljø, hvor den har sin oprindelse.

4.7. Kontrolinstans:

Navn: Comissão Técnica de Controlo e Certificação de Produtos Agrícolas e de Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira

Adresse: Av. Arriaga, 21A, Edifício Golden, P-9000 Funchal

4.8. Mærkning: Obligatorisk angivelse: Anona da Madeira — Oprindelsesbetegnelse samt behørigt nummereret certificeringsmærke. Modellen til certificeringsmærket fremgår af specifikationen.

4.9. Nationale bestemmelser: Beslutning (Despacho) nr. 212/98 af 8. september 1998 fra Regionalsekretariatet for Landbrug, Skovbrug og Fiskeri, offentliggjort i den selvstyreende region Madeiras Jornal Oficial, serie II, nr. 178, af 16. september 1998, om anerkendelse af Anona da Madeira som oprindelsesbetegnelse og fastlæggelse af hovedreglerne for produktion af Anona da Madeira og frugtens egenskaber samt det geografiske produktionsområde.

EF-nr.: G/PO/00082/99.02.25.

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 25. februar 1999.

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(1999/C 229/05)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemstat senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under punkt 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB () BGB (x)

Nationalt sagsnummer: 79/98

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Adresse: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tlf.: 01-318 43 82

Fax: 01-353 58 72

2. Ansøgende sammenslutning:

2.1. Navn: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA

2.2. Adresse: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre

2.3. Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (x) andet ()

3. Produktets art: Kategori 1.3 — Ost**4. Varespecifikation**

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

4.1. Navn: Queijo Mestiço de Tolosa