

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(1999/C 229/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) n.º 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: 95/98

1. Servicio competente del Estado miembro:

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

2. Agrupación solicitante:

a) Nombre: Agripérola — Cooperativa Agrícola, CRL
b) Dirección: Quebradas — S. Martinho, P-9000 Funchal — Madeira
c) Composición: productores/transformadores (x) otros ()

3. Tipo de producto: clase 1.6 — fruta al natural — chirimoya

4. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre: Anona da Madeira

4.2. Descripción: Las chirimoyas de Madeira son los frutos de las diversas variedades de la familia de las *Annonaceae*, género *Annona*, especie *Annona cherimola* Mill. (correspondiente a la *A. tripetala* de Aiton), con forma botánica dominante *impressa*. Se caracterizan por tener una forma acorazonada, siendo la superficie, en correspondencia con cada carpelo, más irregular en la base del fruto que en el ápice. La epidermis es más o menos lisa o presenta pequeñas protuberancias de forma cónica. Piel fina y delicada. Según la variedad, la coloración varía entre verde claro, verde amarillento o verde bronce. El número de semillas oscila entre seis y nueve por 100 g de pulpa. El contenido de azúcar varía entre 17,5 y 21° Brix. El peso de las chirimoyas oscila entre 100 g y kg, siendo el peso medio de 450 g. La pulpa es blanca, cremosa y jugosa. El sabor es ligeramente ácido, delicado y de marcado aroma.

4.3. Zona geográfica: Habida cuenta de las características organolépticas del producto, de las condiciones edafoclimáticas requeridas y de los métodos locales, cabales y constantes utilizados, la zona geográfica de producción está circunscrita de forma natural a la isla de Madeira, con particular incidencia en los concejos de Funchal, Santa Cruz, Machico y Santa Ana.

- 4.4. *Antecedentes:* Las chirimoyas proceden de plantaciones situadas en la zona de producción; todo su ciclo productivo, incluidas las operaciones de selección, calibrado y acondicionamiento se desarrollan en esa zona delimitada. Las chirimoyas sólo pueden ser producidas en explotaciones agrícolas autorizadas, y su preparación comercial se efectúa únicamente en unidades inscritas en el correspondiente registro y situadas en la isla de Madeira. Con el fin de ofrecer garantías adicionales sobre la rastreabilidad del proceso, se ha establecido un sistema de control que incide en toda la cadena productiva, mereciendo particular importancia la localización de las explotaciones, el control de las variedades, la forma de gestión de los pomares y la comprobación de las características del producto final.
- 4.5. *Método de obtención:* Las chirimoyas se obtienen en explotaciones autorizadas, con una superficie media de 1 000 m², y únicamente se permite el uso de cuatro variedades obtenidas localmente. De acuerdo con los métodos locales, cabales y constantes, se establecieron reglas para los suelos que han de utilizarse, así como para la ubicación de los pomares y el injertado de las plantas, los sistemas de riego, fertilización y podas. La recolección comienza en octubre y transcurre hasta junio. También se han fijado las reglas de la recolección (ya que la producción es escalonada), así como las normas de conservación, presentación comercial, marcado y acondicionamiento.
- 4.6. *Vínculo:* El chirimoyo habrá sido introducido en la isla de Madeira hacia 1600, por madeirenses que regresaban de Perú, de donde es originaria la planta. Existen varias referencias documentadas sobre la existencia de la especie *Annona cherimola* Mill. en Madeira. En 1897, M. Grabham escribe en el «Journal of the Jamaica Agricultural Society» que: «muchas de las fincas situadas en las cálidas pendientes meridionales de la isla, antiguamente cubiertas de viñedo, se están plantando sistemáticamente de chirimoyas. Las frutas varían en peso entre 3 y 8 libras, y las que son excepcionalmente grandes pueden alcanzar 16 libras y más . . .». También en relación con la excelencia de las características de la chirimoya de Madeira, Sarmento escribe en 1945: «Recorriendo la obra inmensa del botánico y horticultor George Dom, en cuatro gruesos volúmenes –General History of the Dichlamydeous Plants– en la que se describen 47 especies del género *Annona* y algunas de las variedades, no se encuentra ninguna que pueda compararse a las que, por las circunstancias privilegiadas de nuestro clima, se perfeccionaron, superando a todas las demás [. . .]. En ninguna parte, por lo tanto, encontró [el árbol el lugar] óptimo que le proporcionase las mejores condiciones para la vida evolutiva como en la isla de Madeira, que le dio la luz, el calor, la tierra y la humedad, que más ambicionaba. . .».

La situación de Madeira en las grandes rutas marítimas comerciales explica el tráfico, siempre considerable, del puerto de Funchal, donde atracaban numerosos buques que venían a buscar productos con destino a los mercados flamencos y a diversos puertos del Mediterráneo. Hay referencias fechadas a principios de este siglo acerca de la exportación de chirimoyas hacia Lisboa y Londres.

El chirimoyo prefiere suelos limosos, arcillo-arenosos, con un pH entre 5,5 y 6,5, ligeramente calcáreos y relativamente fértiles. Tierras aireadas y bien drenadas, ya que el árbol no soporta los encharcamientos. El chirimoyo, al tener raíces superficiales, no necesita suelos profundos. La mayoría de los pomares de chirimoyos se encuentran ubicados en suelos pertenecientes al grupo de los «Cambisols (CM)», con predominancia de los «Humic Cambisols (CMu) y Chromic Cambisols (Cmx)» y en menor proporción en suelos del grupo de los «Phaeozems (PH)».

El clima de Madeira es predominantemente templado con características oceánicas y varía de seco a húmedo y de moderadamente lluvioso a excesivamente lluvioso al aumentar la altitud. En la parte norte de la isla el clima siempre es más lluvioso y se caracteriza por temperaturas más bajas. Otro aspecto climático peculiar es el relativo a la existencia de una zona de nieblas permanentes a altitud variable, pero cuyo límite inferior se observa a aproximadamente 500 m durante el invierno y un poco más arriba durante el verano.

La temperatura media anual del aire disminuye desde valores que están por encima de la isoterma de los 17,5 °C en el litoral (más altos en la costa sur que en la costa norte) hasta valores del orden de los 9 °C en las regiones de la altiplanicie y en los picos altos del interior de la isla. La media anual de la humedad relativa varía entre el 55 % en las zonas bajas hasta aproximadamente el 90 % en la zona de las nieblas; a partir de ahí hacia las alturas más elevadas, la humedad va descendiendo, llegando a un valor próximo al 75 %. Por lo que respecta a la cantidad anual de precipitaciones, se comprueba un aumento nítido con la altitud, desde 500 mm (en la costa sur) o 1 000 mm (en la costa norte) hasta un poco por encima de los 3 200 mm en las zonas más altas del interior.

Los suelos, el clima y la especial orografía de la isla de Madeira, unidos a las prácticas agrícolas y los conocimientos de la población, hacen que este fruto presente características especiales vinculadas al medio geográfico de donde procede.

4.7. Estructura de control:

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

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

4.8. Etiquetado: Mención obligatoria: «Anona da Madeira — Denominação de Origem», así como la marca de certificación, debidamente numerada. El modelo de marca de certificación figura en el pliego de condiciones.

4.9. Requisitos nacionales: Decreto nº 212/98 de la Secretaría Regional de Agricultura, Bosques y Pesca, de 8 de septiembre de 1998, publicado en el Boletín Oficial de la Región Autónoma de Madeira, IIª série nº 178, de 16 de septiembre de 1998. Reconoce «Anona da Madeira» como denominación de origen. Establece las principales normas de producción y características de la chirimoya de Madeira, a la vez que determina su zona geográfica de producción.

Número CE: G/PO/00082/99.02.25.

Fecha de recepción del expediente completo: 25 de febrero de 1999.

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(1999/C 229/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Número nacional del expediente: 79/98

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

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

Tel.: 01-318 43 82

Fax: 01-353 58 72

2. Agrupación solicitante:

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

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

2.3. Composición: productores/transformadores (x) otros ()

3. Tipo de producto: clase 1.3 — Quesos.

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre: Queijo Mestiço de Tolosa