

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(1999/C 229/04)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP (x) IGP ()

Numéro national du dossier: 95/98

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural (Direction générale du développement rural)

Adresse: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1000 Lisboa

Tél.: 01-318 43 82

Télécopieur: 01-353 58 72

2. Groupement demandeur

a) Nom: Agripérola — Cooperativa Agrícola, CRL

b) Adresse: Quebradas — S. Martinho, P-9000 Funchal — Madeira

c) Composition: producteur/transformateur (x) autre ()

3. Type de produit Classe 1.6 — Fruits au naturel — Chérimole**4. Description du cahier des charges**

(Résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: Anona da Madeira

4.2. Description: l'«anona de Madère» est le fruit des diverses variétés de la famille des *Annonaceae*, genre *Annona*, espèce *Annona cherimola* Mill. (équivalente de l'*A. tripetala* d'Aiton), forme botanique prédominante *impressa*. La feuille, cordée, présente, à la jointure de chaque carpelle, une surface plus irrégulière à la base du fruit qu'à la flèche. L'épiderme est à peu près lisse ou présente de petites protubérances coniques. La peau est fine et délicate. Selon la variété, la couleur peut être vert clair, vert-jaune ou vert bronze. Le taux de semences varie entre 6 et 9 pour 100 grammes de pulpe. La teneur en sucre se situe entre 17,5 et 21 °Brix. L'anona pèse entre 100 grammes et 2 kilogrammes, le poids moyen étant de 450 grammes. La pulpe est blanche, crémeuse et juteuse. Elle est acidulée, délicate et très parfumée.

4.3. Aire géographique: compte tenu des caractéristiques sensorielles du produit, des conditions édapho-climatiques requises et des méthodes locales, loyales et constantes utilisées, l'aire géographique de production se trouve naturellement limitée à l'île de Madère, où la culture du chérimole se pratique surtout dans les communes de Funchal, Santa Cruz, Machico et Santana.

- 4.4. *Preuve de l'origine*: les chérimoles proviennent de plantations situées dans la zone de production. La totalité du cycle de production, y compris les opérations de cueillette, calibrage et conditionnement, se déroule dans cette zone bien délimitée. La culture des chérimoles n'est autorisée que dans des exploitations agréées et leur préparation commerciale s'effectue exclusivement dans les unités dûment enregistrées situées sur l'île de Madère. Pour renforcer les garanties de traçabilité du processus, un système de contrôle a été mis en place. Celui-ci couvre toute la filière de production et se focalise notamment sur la localisation des exploitations, le contrôle des variétés, la gestion des vergers et la vérification des caractéristiques du produit final.
- 4.5. *Méthode d'obtention*: la production de chérimoles est limitée aux exploitations agréées, sur une superficie moyenne de 1 000 mètres carrés. Seules sont autorisées quatre variétés obtenues localement. Conformément aux méthodes locales, loyales et constantes en usage, les sols utilisables, la disposition des vergers, les greffages, l'irrigation, l'apport d'engrais et les techniques de taille font l'objet d'un ensemble de règles. La récolte s'étend d'octobre à juin. Des règles précises régissent également la cueillette (étant donné que la production est échelonnée), la conservation, la présentation commerciale, le marquage et le conditionnement des fruits.
- 4.6. *Lien*: le chérimolier aurait été introduit à Madère par des insulaires de retour du Pérou, d'où la plante est originaire. De nombreux documents attestent de la présence à Madère de l'espèce *Anona cherimola* Mill. En 1897, M. Grabham écrit dans le *Journal of the Jamaica Agricultural Society*: «... de nombreux domaines situés sur les pentes ensoleillées du sud de l'île, autrefois couverts de vignobles, sont aujourd'hui systématiquement replantés en cherimoya. Les fruits pèsent entre trois et huit livres, voire 16 livres et plus dans des cas exceptionnels...» Toujours en ce qui concerne l'excellence des caractéristiques propres au chérimole de Madère, Sarmento écrit en 1945 les lignes suivantes: «J'ai parcouru les quatre volumes de l'immense *General History of the Dichlamydeous Plants* du botaniste et horticulteur George Dom. Aucune des 47 espèces et quelques variétés du genre *Anona* décrites par l'auteur n'égale celles qui se sont bonifiées dans notre climat privilégié, au point de surpasser toutes les autres.» «Nulle part ailleurs, en effet, que sur l'île de Madère, l'arbre n'a trouvé réunies les conditions optimales de son développement: une alchimie rêvée de lumière, de chaleur, de sols et d'humidité...»

La situation de Madère sur les grandes routes du commerce maritime explique que le port de Funchal ait toujours connu une activité considérable. C'est là qu'abordaient d'innombrables navires venus chercher des produits destinés aux marchés flamands et à divers ports de la Méditerranée. Des documents du début de ce siècle mentionnent l'exportation de chérimoles vers Lisbonne et Londres.

Le chérimolier préfère les sols francs argilo-sablonneux présentant un pH compris entre 5,5 et 6,5, légèrement calcaires et relativement riches. Comme il ne supporte pas l'engorgement, il lui faut un terrain aéré et bien drainé. Doté de racines superficielles, il se contente de sols peu profonds. La plupart des plantations de corossoliers occupent des sols du groupe «Cambisols» (CM), principalement «Humic Cambisols» (CMu), «Chromic Cambisols» (Cmx) et, dans une moindre mesure, «Phaeozems» (PH).

Madère jouit d'un climat essentiellement tempéré de type océanique, variant avec l'altitude de sec à humide et de modérément à très arrosé. La partie nord de l'île se caractérise par une plus forte pluviométrie et des températures plus basses. Autre trait du climat local, une zone de brouillards persistants s'installe à des altitudes variables (à partir de 500 mètres en hiver et légèrement plus haut en été).

La température moyenne de l'air varie entre l'isotherme des 17,5 °C sur le littoral (avec des valeurs plus élevées au sud qu'au nord) et des valeurs avoisinant 9 °C sur les hauts plateaux et les pics qui occupent le centre de l'île. L'humidité moyenne annuelle varie entre 55 % dans la partie basse de l'île et 90 % dans les zones de brouillards. Au-delà, elle diminue avec l'altitude jusqu'à environ 75 %. Quant aux précipitations annuelles, elles s'accroissent nettement avec l'altitude, de 500 millimètres sur la côte sud ou 1 000 millimètres sur la côte nord jusqu'à des valeurs légèrement supérieures à 3 200 millimètres dans les zones les plus élevées de l'intérieur.

Les sols, le climat et l'orographie particuliers de l'île de Madère, associés aux pratiques culturelles et au savoir-faire de la population confèrent au chérimole des caractéristiques spécifiques liées à son milieu géographique d'origine.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: 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. *Étiquetage*: mention obligatoire «Anona de Madeira — Denominação de origem», accompagnée de la marque de certification dûment numérotée dont le modèle figure dans le cahier des spécifications.

4.9. *Exigences nationales*: arrêté («Despacho») n° 212/98 du secrétariat régional à l'agriculture, aux forêts et à la pêche du 8 septembre 1998 (Journal officiel de la région autonome de Madère, série II, n° 178, du 16 septembre 1998), portant reconnaissance du chérimole de Madère en tant qu'appellation d'origine, établissant les principales règles de production et les caractéristiques de ce fruit et précisant son aire géographique de production.

Numéro CE G/PO/00082/99.02.25.

Date de réception du dossier complet 25 février 1999.

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(1999/C 229/05)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP () IGP (x)

Numéro national du dossier: 79/98

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

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

Tél.: 01-318 43 82

Télécopieur: 01-353 58 72

2. Groupement demandeur:

2.1. Nom: 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. Composition: producteur/transformateur (x) autre ()

3. Type de produit: Classe 1.3 — Fromage**4. Description du cahier des charges**

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2):

4.1. Nom: Queijo Mestiço de Tolosa