

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(1999/C 229/04)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP (x) IGP ()

Numero nazionale del fascicolo: 95/98

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

2. Associazione richiedente:

a) Nome: Agripérola — Cooperativa Agrícola, CRL
b) Indirizzo: Quebradas — S. Martinho, P-9000 Funchal — Madeira
c) Composizione: Produttore/trasformatore (x) altro ()

3. Tipo di prodotto: Classe 1.6 — Frutta allo stato naturale — Anona

4. Descrizione del disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. *Nome:* Anona da Madeira

4.2. *Descrizione:* Si chiamano «Anona da Madeira» i frutti delle diverse varietà della famiglia delle Annonaceae, genere *Annona*, specie *Annona cherimola* Mill. (corrispondente all'A. tripetala di Aiton), con forma botanica predominante impressa. Sono caratterizzati da un aspetto cuoriforme, essendo la superficie del frutto, in corrispondenza di ciascun carpello, più irregolare alla base che all'apice. L'epidermide è più o meno liscia o presenta piccole protuberanze di forma conica. La buccia è sottile e delicata. A seconda della varietà, la colorazione oscilla tra il verde chiaro, il verde giallastro e il verde bronzo. L'indice di semi varia tra 6 e 9 per ogni 100 g di polpa. Il tenore di zucchero varia tra 17,5 e 21° Brix. Il peso delle anone oscilla tra 100 g e 2 kg, con un peso medio di 450 g. La polpa è bianca, cremosa e succosa. Il sapore è acidulo e delicato, il profumo intenso.

4.3. *Zona geografica:* Date le caratteristiche organolettiche del prodotto, le condizioni edafo-climatiche richieste nonché i metodi locali, leali e costanti utilizzati, la zona geografica di produzione è naturalmente circoscritta all'isola di Madeira, con particolare incidenza nei comuni di Funchal, Santa Cruz, Machico e Santana.

- 4.4. *Prova dell'origine:* Le anone provengono da piantagioni situate nella zona di produzione; tutto il ciclo produttivo, incluse le operazioni di raccolta, calibratura e condizionamento, si svolge in quest'area delimitata. Le anone possono essere prodotte soltanto in aziende autorizzate, poiché la loro preparazione commerciale viene effettuata esclusivamente presso unità iscritte nel registro corrispondente e situate nell'isola di Madeira. Al fine di fornire garanzie supplementari circa la rintracciabilità del processo, è istituito un sistema di controllo che interessa l'intera filiera produttiva e riguarda in particolare l'ubicazione delle aziende, il controllo varietale, la forma di gestione dei frutteti e la verifica delle caratteristiche del prodotto finale.
- 4.5. *Metodo di ottenimento:* Le anone sono prodotte in aziende autorizzate, con una superficie media di 1 000 m²; possono essere coltivate solo le quattro varietà ottenute localmente. Conformemente ai metodi locali, leali e costanti, sono state stabilite regole per i terreni da utilizzare, nonché per l'impianto dei frutteti e l'innesto delle piante, i sistemi di irrigazione, fertilizzazione e potatura. La raccolta ha inizio nel mese di ottobre e prosegue fino a giugno. Sono altresì fissate le norme di raccolta (dato che la produzione è scaglionata), nonché quelle di conservazione, presentazione commerciale, etichettatura e condizionamento.
- 4.6. *Legame:* L'albero dell'anona è stato introdotto nell'isola di Madeira intorno al 1600 da madeirensi tornati dal Perù, di dove esso è originario. Vari sono i riferimenti documentati circa l'esistenza della specie *Annona cherimola* Mill. a Madeira. Nel 1897, M. Grabham scrive nel «Journal of the Jamaican Agricultural Society» «... in molte delle tenute situate sulle calde pendici meridionali dell'isola, precedentemente coperte di vigneti, sono ora coltivate sistematicamente le anone. Il frutto ha un peso variabile tra 3 e 8 libbre, ma può eccezionalmente raggiungere e superare le 16 libbre...».

Sempre in relazione alle caratteristiche dell'anona di Madeira, Sarmento scrive nel 1945: «... Scorrendo l'opera immensa in quattro grossi volumi del botanico e orticoltore George Dom, "General History of the Dichlamydeous Plants", in cui sono descritte 47 specie del genere *Annona* e alcune delle varietà, non se ne trova nessuna che corrisponda a quelle perfezionate grazie alle circostanze privilegiate del nostro clima, sopravanzando tutte le altre...» e «... Da nessuna parte, tuttavia, trovò condizioni tanto ottimali per la sua vita evolutiva come nell'isola di Madeira, che gli ha dato luce, calore, terreno e umidità, che più di ogni cosa desiderava...».

La posizione di Madeira sulle grandi rotte del commercio marittimo spiega il traffico, sempre considerevole, dal porto di Funchal, dove approdavano innumerevoli imbarcazioni in cerca di prodotti destinati ai mercati fiamminghi e a vari porti del Mediterraneo. Esistono riferimenti dell'inizio del secolo circa l'esportazione di anone verso Lisbona e Londra.

L'albero dell'anona predilige suoli franchi, argillo-sabbiosi, con un pH compreso tra 5,5 e 6,5, leggermente calcarei e relativamente fertili. Il terreno deve essere areato e ben drenato, dato che la pianta non sopporta l'eccesso di umidità. Essa possiede radici superficiali e non ha dunque bisogno di terreni profondi. La maggior parte delle piantagioni sono installate in suoli appartenenti al gruppo «Cambisols (CM)», con predominanza di «Humic Cambisols (CMu)» e «Chromic Cambisols (Cmx)», e in misura minore in suoli del gruppo «Phaeozems (PH)».

Il clima di Madeira è prevalentemente temperato con caratteristiche oceaniche e, con l'aumentare dell'altitudine, varia da secco a umido e da moderatamente ad estremamente piovoso. Nella parte settentrionale dell'isola il clima è sempre più piovoso ed è caratterizzato da temperature più basse. Un altro aspetto climatico particolare riguarda la presenza di una zona di nebbie permanenti ad altitudine variabile, ma il cui limite inferiore si osserva a circa 500 m durante l'inverno e un poco più in alto d'estate.

La temperatura media annua dell'aria scende da valori al di sopra dell'isoterma dei 17,5 °C sul litorale (più elevati sulla costa meridionale che su quella settentrionale) a valori dell'ordine dei 9 °C nelle regioni degli altipiani e sulle alte vette centrali dell'isola. La media annua di umidità relativa varia tra il 55 % nelle zone basse fino all'incirca al 90 % nella zona delle nebbie; da qui in poi, salendo verso le cime più elevate, l'umidità diminuisce, riducendosi a valori prossimi al 75 %. Il quantitativo annuo di precipitazioni aumenta con l'altitudine, passando da 500 mm (sulla costa meridionale) o 1 000 mm (su quella settentrionale) a poco più di 3 200 mm nelle zone più elevate dell'interno.

I suoli, il clima e l'orografia particolari dell'isola di Madeira, associati alle pratiche colturali e alle conoscenze tecniche delle popolazioni, fanno sì che il frutto considerato presenti caratteristiche specifiche connesse all'ambiente geografico da cui esso ha origine.

4.7. Organismo di controllo:

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

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

4.8. Etichettatura: Menzione obbligatoria: Anona da Madeira — Denominazione di origine e marchio di certificazione debitamente numerato, il cui modello figura nel disciplinare.

4.9. Condizioni nazionali: Decreto n. 212/98 della Secretaria Regional de Agricultura, Florestas e Pescas, dell'8 settembre, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della RAM, serie n. 178, del 16 settembre 1998. Il decreto riconosce l'Anona da Madeira come denominazione di origine, ne stabilisce le principali norme di produzione e caratteristiche e ne definisce la zona geografica di produzione.

Numero CE: G/PO/00082/99.02.25.

Data di ricevimento del fascicolo completo: 25 febbraio 1999.

—————

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(1999/C 229/05)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE ARTICOLO 5

DOP () IGP (x)

Numero nazionale del fascicolo: 79/98

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

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

Tel.: 01-318 43 82

Fax: 01-353 58 72

2. Associazione richiedente:

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

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

2.3. Composizione: produttore/trasformatore (x) altro ()

3. Tipo di prodotto: classe 1.3 — formaggi**4. Descrizione del disciplinare**

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome: Queijo Mestiço de Tolosa