

Mededeling van een registratieaanvraag in de zin van artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(1999/C 229/04)

Naar aanleiding van deze mededeling kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 van genoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratieaanvraag moet via de bevoegde autoriteit van een lidstaat binnen zes maanden na de bekendmaking worden ingediend. De bekendmaking houdt verband met de hiernavolgende gegevens, met name punt 4.6, die de reden zijn voor de registratieaanvraag in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92.

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

REGISTRATIEAANVRAAG: ARTIKEL 5

BOB (x) BGA ()

Nationaal nummer van het aanvraagdossier: 95/98

1. Bevoegde diensten van de lidstaat:

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

2. Aanvragende groepering:

a) Naam: Agripérola — Cooperativa Agrícola, CRL
b) Adres: Quebradas — S. Martinho, P-9000 Funchal — Madeira
c) Samenstelling: Producenten/verwerkers (x) Anderen ()

3. Productcategorie: (cf. lijst in bijlage VI): klasse 1.6 — fruit als zodanig — Anona

4. Overzicht van het productdossier:

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam:* Anona da Madeira

4.2. *Beschrijving:* Anona da Madeira (cherimoya) is een verzamelnaam voor fruit van diverse rassen van de familie Annonaceae, geslacht Annona, soort Annona cherimola Mill. (overeenkomend met *A. tripetala* van Aiton), met *impressa* als overwegende botanische vorm. Het gaat om hartvormige vruchten, waarvan het oppervlak, dat is verdeeld in langwerpige schubben, onregelmatiger is aan de basis van de vrucht dan aan de punt. De opperhuid is min of meer glad of vertoont kleine konische uitsteeksels. De schil is fijn en kwetsbaar. Naar gelang van het ras varieert de kleur tussen heldergroen, geelgroen en bruingroen. Het aantal zaadjes schommelt tussen 6 en 9 per 100 g vruchtvlees. Het suikergehalte varieert tussen 17,5 en 21 ° Brix. Het gewicht van de cherimoya schommelt tussen 100 g en 2 kg, met een gemiddeld gewicht van 450 g. Het vruchtvlees is wit, roomachtig en sappig. De smaak is zuurzoet, fijn en met een uitgesproken aroma.

4.3. *Geografisch gebied:* Gelet op de smaakkenmerken van het product, de vereiste omstandigheden op het gebied van grond en weer, en de plaatselijke, deugdelijke en traditionele productiemethoden die worden gebruikt, is het geografische productiegebied van nature beperkt tot het eiland Madeira, en met name tot Funchal, Santa Cruz, Machico en Santana.

- 4.4. *Bewijs van oorsprong*: Cherimoyas komen van aanplantingen in het productiegebied; de hele productiecyclus, met inbegrip van de sortering op kwaliteit en op grootte en de verpakking, verloopt in dat duidelijk omschreven gebied. Cherimoyas mogen alleen worden geproduceerd op erkende bedrijven, en het handelsklaar maken vindt uitsluitend plaats in bedrijven op het eiland Madeira die zijn ingeschreven in het overeenkomstige register. Met het oog op de nodige aanvullende garanties inzake volledige traceerbaarheid van het productieproces, is een controlesysteem ingesteld voor de gehele productieketen, waarbij bijzonder belang wordt gehecht aan de ligging van de bedrijven, de controle op de rassen, de wijze waarop de boomgaarden worden geëxploiteerd, en de controle op de kenmerken van het eindproduct.
- 4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*: Cherimoyas worden verkregen op erkende bedrijven, die gemiddeld ongeveer 1 000 m² groot zijn, en die uitsluitend gebruik maken van vier plaatselijk gekweekte rassen. In overeenstemming met de plaatselijke, deugdelijke en traditionele methoden, zijn regels vastgesteld met betrekking tot de grond, de aanleg van boomgaarden, het enten van planten, irrigatiesystemen, bemesting en snoeien. De oogstperiode loopt van oktober tot en met juni. Ook zijn regels vastgesteld voor het oogsten (aangezien de productie getrapd verloopt) en voor het bewaren, de commerciële aanbestedingsvorm, het merken en het verpakken.
- 4.6. *Verband*: De cherimoyaboom is waarschijnlijk rond 1600 op het eiland Madeira binnengebracht door eilandbewoners die terugkeerden uit Peru, het land van oorsprong van deze plant. In verschillende documenten is sprake van het bestaan van de soort *Annona cherimola* Mill. op Madeira. In 1897 schrijft M. Grabham in het „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 ...”. Met betrekking tot de uitstekende kwaliteiten van de cherimoya (*anona da Madeira*) schrijft Sarmento in 1945: „... Percorrendo a obra imensa do botânico e horticultor George Dom, em quatro grossos volumes — General History of the Dichlamydeous Plants — onde são descritas 47 espécies de género Anona e algumas das variedades, não se encontra nenhuma que possa coadunar-se ás que pelas circunstâncias privilegiadas do nosso clima, se aperfeiçoaram, sobrepujando todas as outras ...” en verder „... Em parte alguma, porém, encontrou o seu óptimo proporcionando-lhe as melhores condições para a vida evolutiva, como na Ilha da Madeira que lhe deu luz, calor, terreno e humidade, que mais ambicionava no conjunto ...”.

Madeira ligt op de grote handelsroutes over zee en dat verklaart de nog steeds aanzienlijke drukte in de haven van Funchal waar talrijke vaartuigen producten kwamen laden voor de Vlaamse markt en voor diverse havens in het Middellandse-Zeegebied. Uit de geregistreerde gegevens blijkt dat reeds aan het begin van deze eeuw uitvoer van cherimoya's naar Lissabon en London plaatsvond.

De cherimoyaboom gedijt het best op een leemzandgrond, met een pH tussen 5,5 en 6,5, licht kalkhoudend en tamelijk vruchtbaar. De grond moet goed verlucht en goed gedraineerd zijn, aangezien de boom geen wateroverlast verdraagt. Het wortelsysteem bevindt zich net onder de oppervlakte, zodat geen diepe grondlaag vereist is. De meeste bomen zijn geplant in grond van de groep „Cambisols (CM)”, overwegend „Humic Cambisols (CMu) en Chromic Cambisols (Cmx)” en in mindere mate grond van de groep „Phaeozems (PH)”.

Het klimaat van Madeira is overwegend gematigd met kenmerken van een zeeklimaat, variërend van droog tot vochtig en van matig tot zeer regenachtig naarmate de hoogte toeneemt. Het noordelijke deel van het eiland heeft een regenachtig klimaat, gekenmerkt door lagere temperaturen. Een ander bijzonder weersaspect betreft de aanwezigheid van een zone van permanente nevel op variabele hoogte, maar op ten minste 500 meter in de winter en iets hoger in de zomer.

De gemiddelde temperatuur van de lucht schommelt op jaarbasis van meer dan 17,5 °C aan de kust (hoger aan de zuidkust dan aan de noordkust) tot 9 °C op de hoogvlakte en op de hoogste toppen in het centrum van het eiland. De gemiddelde luchtvochtigheid varieert tussen 55 % in de lager gelegen tot ongeveer 90 % in de nevelgebieden; in de nog hoger gelegen delen neemt de luchtvochtigheid weer af tot ongeveer 75 %. De gemiddelde neerslag per jaar neemt toe met de hoogte en varieert van 500 mm (aan de zuidkust) of 1 000 mm (aan de noordkust) tot iets meer dan 3 200 mm in de hoogste delen van het binnenland.

De grond, het klimaat en de orografie van Madeira zorgen er, in combinatie met de teeltpraktijken en de expertise van de plaatselijke bevolking, voor dat deze vrucht bijzondere kenmerken vertoont die verbonden zijn aan de geografische ligging van het oorsprongsgebied.

4.7. Controlestructuur:

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

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

4.8. *Etikettering*: Verplichte vermelding: „Anona de Madeira — Denominação de Origem” vergezeld van het naar behoren genummerde merkteken van de certificering. Het model van het merkteken van de certificering is vastgelegd in het „Caderno de Especificações”.

4.9. *Nationale eisen*: Despacho n.º 212/98 da Secretaria Regional de Agricultura, Florestas e Pescas, van 8 september 1998, bekendgemaakt in het „Jornal Oficial da RAM”, II.^a Série n.º 178 van 16 september 1998. Daarin wordt „Anona de Madeira” als benaming van oorsprong erkend. Ook worden daarin de belangrijkste productievoorschriften en kenmerken van Anona da Madeira vastgesteld, en wordt het geografische productiegebied vastgelegd.

EG-nummer: G/PO/00082/99.02.25.

Datum van ontvangst van het volledige aanvraagdossier: 25 februari 1999.

Mededeling van een registratieaanvraag in de zin van artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(1999/C 229/05)

Naar aanleiding van deze mededeling kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 van benoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratieaanvraag moet via de bevoegde autoriteit van een lidstaat binnen zes maanden na de bekendmaking, worden ingediend. De bekendmaking houdt verband met de hiernavolgende gegevens, met name punt 4.6, die de reden zijn voor de registratieaanvraag in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/91.

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

REGISTRATIE-AANVRAAG: ARTIKEL 5

BOB () BGA (x)

Nationaal nummer van het aanvraagdossier: 79/98

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

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

Tel.: 01-318 43 82

Fax: 01-353 58 72

2. Aanvragende groepering:

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

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

2.3. Samenstelling: Producenten/verwerkers (x) Anderen ()

3. Productcategorie: Categorie 1.3 — Kaas**4. Overzicht van het productdossier**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam*: Queijo Mestiço de Tolosa