

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 223/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PEMENTO DE OÍMBRA“

ES č.: ES-PGI-0005-0486-20.07.2005

CHOP () CHZO (X)

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Subdirección General de Calidad y Agricultura ecológica — Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Adresa: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 91 347 5394
Fax +34 91 347 5410
e-mail: sgcaae@mapya.es

2. Skupina:

Názov: Hortoflor 2 SCG
Adresa: Barbantes-estación
32454 Cenlle (Ourense)
ESPAÑA
Tel. +34 988 280 402
Fax +34 988 280 399
e-mail: hortoflor@hortoflor.com
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.6 – Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa čl. 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Pemento de Oímbra“

4.2. Opis:

Paprika s chráneným zemepisným označením (CHZO) „Pemento de Oímbra“ predstavuje plody ekotypu druhu *Capsicum annuum* L. určené na konzumáciu ľuďmi, ktoré sa tradične pestujú v pestovateľskej oblasti. Na trh sa uvádza v čerstvom stave, predtým ako dozreje.

Výrobok má tieto vlastnosti:

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti:

- tvar: pravidelné a podlhovasté oplodie s 3 alebo 4 komorami bez výraznejšej žilnatiny,
- hmotnosť: 100 až 200 g na kus,
- dĺžka plodu: 10 až 20 cm,
- šírka bázy: 6 až 8 cm,
- priečny rez s 3 alebo 4 komorami,
- tvar hrotu: špicatý alebo zaoblený,
- šupka: hladká a lesklá, svetlozelená s takmer žltými odtieňmi,
- hrúbka steny alebo dužiny: 6 až 8 mm,
- chuť a vôňa: sladká, nepálivá chuť, keďže plody neobsahujú kapsaicín; vôňa strednej intenzity.

Chemické vlastnosti (priemerné hodnoty):

- chemické zloženie: voda (93 %), bielkoviny (1,3 g/100 g váhy v čerstvom stave).

4.3. Zemepisná oblasť:

Pestovateľská oblasť zodpovedá ploche správneho obvodu Verín v provincii Ourense, ktorý pozostáva z týchto obcí: Oímbra, Verín, Castrelo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós a Vilardevós.

Tento obvod zahŕňa údolie rieky Támega, v ktorom sa nachádza oblasť s veľmi vhodnými klimatickými a pôdnymi podmienkami pre pestovanie tejto plodiny.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Vysledovateľnosť výrobku je zaručená jeho identifikáciou v každej fáze výroby a uvádzania na trh.

Kontrolný orgán s cieľom zabezpečiť dodržanie špecifikácie vedie a neustále aktualizuje register výrobcov a pestovateľských plôch.

CHZO „Pemento de Oímbra“ sa môžu označovať iba papriky, ktoré v súlade s požiadavkami špecifikácie a ostatnými dodatočnými pravidlami pochádzajú z pestovateľských plôch a od výrobcov zapísaných v príslušnom registri.

Zaregistrovaní výrobcovia sú okrem iného povinní nahlásiť množstvo papriek s CHZO, ktoré bolo skutočne vyprodukované a uvedené na trh, do registrov vedených na tento účel. Kontrolný orgán overí, či množstvá uvedené na trh baliarňami zodpovedajú množstvám vyprodukovaným poľnohospodármi, ktorí ich dodávajú, a či množstvá vyprodukované uvedenými poľnohospodármi zodpovedajú poľnohospodárskym výnosom plôch zapísaných v registri.

Všetky fyzické a právnické osoby zapísané v registri, ako aj pestovateľské plochy, sklady, spracovateľské podniky a produkty podliehajú inšpekciám a kontrolám zo strany kontrolného orgánu s cieľom presvedčiť sa, či chránené produkty spĺňajú požiadavky špecifikácie a dodatočných pravidiel. Kontroly spočívajú v inšpekcii pestovateľských plôch, skladov a spracovateľských podnikov, v preskúmaní dokumentov a overení dodržania predpísaných fyzikálnych vlastností opísaných v odseku 4.2 tohto dokumentu, aby zozbierané papriky boli neporušené, zdravé, čisté a bez poškodení a pomliaždenín. Okrem toho sa môžu uskutočniť multireziduálne analýzy, aby sa overilo, či obsah pesticídov neprekračuje maximálne reziduálne hodnoty stanovené platnými právnymi predpismi týkajúcimi sa tejto plodiny.

4.5. Spôsob výroby:

Výrobcovia sami tradičným spôsobom a na základe svojich skúseností vyberú rastliny a plody s najvhodnejšími znakmi (veľkosť, tvar a vzhľad), aby z nich získali osivo na rozmnoženie rastlín, z ktorého neskôr vypestujú papriku optimálnej kvality.

Postup získavania produktu je opísaný ďalej v texte:

— Rozmnožovanie a presádzanie:

Zrelý plod (červený) sa usuší a vyextrahujú sa z neho semiačka. Záhony sa pripravujú začiatkom marca a od polovice mája sa priesady vysádzajú do voľnej pôdy. Rozpätie medzi jednotlivými rastlinami predstavuje 50 × 40 cm. Sadenice zo škôlky musia pochádzať od schválených výrobcov zapísaných v príslušnom registri.

— Výrobné obmedzenia:

CHZO „Pemento de Oímbra“ zahŕňa papriky pestované voľne na poli a papriky pestované v skleníku. Maximálny povolený výnos predstavuje spravidla 4,5 kg/m².

— Pestovateľské práce:

Podstatný význam pre optimálny vývoj tejto plodiny má zavlažovanie, ktoré je potrebné vykonávať „pri päte“, keďže inak by mohlo dôjsť k poškodeniu kvetu, prípadne plodu.

Organické hnojenie sa aplikuje len raz, ako základné hnojenie (slepačí alebo kravský hnoj).

Boj proti prípadným škodcom alebo chorobám prebieha spravidla v rámci pestovateľských postupov, ako napr. dezinfekcie osiva, ošetrovania záhonov a obmedzenia prísunu vlhky. Ak je potrebné nasadenie fyto sanitárnych prostriedkov, použijú sa aktívne látky, ktoré majú minimálny vplyv na životné prostredie, väčšiu účinnosť, nižšiu jedovatosť, spôsobujúcu menšie problémy spojené s rezíduami, majú minimálny vplyv na podružnú faunu a ktoré vykazujú menší problém prípadnej odolnosti.

— Zber:

Zber sa vykonáva ručne skôr, ako plody dozrejú, keď majú podľa skúseností poľnohospodárov ideálne vlastnosti na uvedenie na trh v súlade s fyzikálnymi vlastnosťami uvedenými v odseku 4.2. Uskutočňuje sa postupne podľa potreby za nasadenia predpísaného vybavenia (nádrie, prepravky alebo kontajnery atď.) a ľudských zdrojov, tak aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

— Preprava a uskladnenie:

Papriky sa uložia do pevných nádob, aby sa zabránilo ich pomliaždeniu. Vykladanie sa uskutočňuje, tak aby sa riziko, že produkt spadne, znížilo na minimum. Skladovacie priestory sa musia riadne vetrať.

— Uvádzanie na trh:

Plody sa uvádzajú na trh v sieťkach s hmotnosťou 1 až 5 kg alebo v kartónových škatuliach s hmotnosťou 5 až 10 kg. Použité materiály musia byť schválené v súlade s platnými právnymi predpismi vzťahujúcimi sa na potraviny. Obsah každého balenia musí byť vzhľadom na kvalitu, zrelosť a farbu jednotný. Môžu sa použiť aj iné formy obalovej úpravy, avšak pod podmienkou, že nebudú mať negatívny vplyv na kvalitu výrobku. Obdobie uvádzania na trh trvá od 15. júna do 15. októbra, pričom sa môže upraviť, pokiaľ si to vlastnosti výrobku vyžadujú z dôvodu klimatických podmienok danej sezóny.

4.6. Spojenie:

Táto paprika patrí do miestneho ekotypu, ktorý poľnohospodári vo vymedzenej zemepisnej oblasti pestujú už od dávnych čias. Následkom obmedzenej produkcie a slabého rozšírenia v priebehu rokov plodina takmer neprenikla mimo tejto zemepisnej oblasti, ktorá je ešte aj dnes jediným miestom produkcie tohto druhu papriky.

Ako ocenenie jej popularity a obľuby sa od roku 1998 každoročne začiatkom augusta koná „Feira do Pemento“, kulinársky sviatok na počesť „Pemento de Oímbra“, v rámci ktorého sa popri ochutnávkach a podujatiach zameraných na propagáciu výrobu organizujú aj kulinárske súťaže a odborné konferencie pre výrobcov. O popularite výrobu „Pemento de Oímbra“ svedčí aj skutočnosť, že sa nachádza na jedálnych lístkoch mnohých reštauračných zariadení v obvode Verín, ktoré jeho kulinárske kvality a rozmanité možnosti prípravy, ktoré ponúka, chápu ako vynikajúcu komerčnú reklamu.

K dobrému renomé prispela súčinnosť mnohých faktorov, ako napr. rastlinného materiálu, pôdy a mikroklimy pestovateľských údolí.

Rastlinný materiál

Tradičné postupy miestnych poľnohospodárov, ktorí uchovávajú a vyberajú najlepšie rastliny, a ktorí zároveň prispôsobili pestovateľské techniky danostiam terénu, viedli k vzniku produktu vysokej kvality so špecifickými znakmi, vďaka ktorým sa „Pemento de Oímbra“ teší veľkej obľube.

Pôdne podmienky

Vďaka svojim pôdnym podmienkam je táto oblasť s ílovitými a piesčito-ílovitými pôdami obzvlášť vhodná na pestovanie papriky. Pôdy sú bohaté na organické látky a ich priepustnosť dokáže zabezpečiť presakovanie, čo umožňuje časté zavlažovanie (paprika reaguje citlivo na suchu, a preto je potrebné udržiavať pôdu neustále vlhkú). Hromadeniu vody je však potrebné sa vyhýbať, keďže vedie k uduseniu alebo zahŕňaniu apikálnych častí rastliny.

Klimatické podmienky

Klimatické podmienky vymedzenej oblasti sú pre pestovanie ekotypu Oímbra obzvlášť vhodné a vysvetľujú dlhodobú tradíciu jeho pestovania v tejto oblasti a jeho jedinečné znaky.

„Pemento de Oímbra“ si podobne ako väčšina sladkých odrôd papriky vyžaduje veľa svetla, čomu výrobná oblasť orientovaná na JV vychádza v ústrety, a rovnako kladie vysoké nároky na teplotné podmienky, čo je ekologický faktor, ktorý v rámci vymedzenej oblasti ponúka optimálne hodnoty pre každú vývojovú fázu rastliny.

Klíčenie si vyžaduje teplotu minimálne 13 °C, ktorá v oblasti panuje od apríla, zatiaľ čo optimálne teploty na ďalší vývoj klíčkov predstavujú 20 až 25 °C (počas dňa) a 16 až 18 °C (v noci), ktoré sú v tejto oblasti zaručené v období júl/august. V septembri sú nočné teploty (v priemere 14,4 °C) zväčša príliš nízke na pestovanie sladkej papriky vysokej kvality, a preto sa používajú plastové tunely, ktoré sa v tomto odvetví viac-menej presadili.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Adresa: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA

Tel. +34 881997276

Fax +34 981546676

e-mail: ingacal@xunta.es

INGACAL je verejná inštitúcia, ktorá podlieha orgánu Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. Označenie:

Papriky uvádzané na trh pod chráneným zemepisným označením „Pemento do Oímbra“ musia mať obchodnú etiketu zodpovedajúcu značke každého výrobcu/každej baliarne a kontrolnú etiketu s alfanumerickým kódom schváleným kontrolným orgánom, doplnenú logom chráneného zemepisného označenia. Tak na obchodnej, ako aj na kontrolnej etikete musí byť povinne uvedený nápis Indicación Geográfica Protegida (chránené zemepisné označenie) „Pemento de Oímbra“.