

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2009/C 223/12)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námítky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námítky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„PEMENTO DE OÍMBRA“

č. ES: ES-PGI-0005-0486-20.07.2005

CHOP () CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: 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 913475394

Fax +34 913475410

E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Skupina:

Název: Hortoflor 2 SCG

Adresa: Barbantes-estación
32454 Cenlle (Ourense)
ESPAÑA

Tel. +34 988280402

Fax +34 988280399

E-mail: hortoflor@hortoflor.com

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

Třída 1.6: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název:

„Pemento de Oímbra“

4.2 Popis:

Papriky s chráněným zeměpisným označením (CHZO) „Pemento de Oímbra“ jsou plody náležící do ekotypu druhu *Capsicum annuum* L. pěstované tradičně v oblasti produkce, určené k lidské spotřebě a k uvádění na trh v čerstvém stavu, kdy plod je dosud nezralý.

Hlavní vlastnosti produktu jsou následující:

Fyzické a organoleptické vlastnosti:

- tvar: pravidelné a protáhlé oplodí s 3 nebo 4 pouzdry bez výrazné žilnatiny,
- váha: mezi 100 a 200 g na jeden kus,
- délka plodu: mezi 10 cm a 20 cm,
- šířka u spodku: mezi 6 cm a 8 cm,
- příčný řez s 3 nebo 4 pouzdry,
- tvar hrotu: špičatý nebo zaoblený,
- slupka: hladká a lesklá, světle zelená se žlutavými odstíny,
- tloušťka stěny nebo dužniny: mezi 6 mm a 8 mm,
- chuťová zkouška: chuť sladká, vzhledem k nepřítomnosti kapsicinu nepálivá; vůně středně silná.

Chemické vlastnosti (průměrné hodnoty):

- Chemické složení: voda (93 %), proteiny (1,3 g/100 g čerstvé váhy).

4.3 Zeměpisná oblast:

Oblast produkce odpovídá celé ploše regionu Verín v provincii Ourense, který zahrnuje následující obce: Oímbra, Verín, Castrelo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós a Vilardevós.

Údolí řeky Támega, vklíněné do tohoto regionu, poskytuje velmi příznivé klimatické a půdní podmínky pro pěstování této plodiny.

4.4 Důkaz původu:

Sledovatelnost produktu je zaručena identifikací v každé etapě produkce a uvádění na trh.

Za účelem kontroly dodržování specifikace vede kontrolní orgán rejstřík výrobců a pěstitelských ploch, který je neustále aktualizován.

Označení CHZO „Pemento de Oímbra“ mohou nést pouze papriky pěstované podle specifikace a doplňujících předpisů, pocházející z pěstitelských ploch a od producentů zapsaných v rejstříku.

Zapsaní producenti jsou navíc povinni hlásit do příslušných zvláštních záznamů skutečné vypěstované a prodané množství paprik s CHZO. Kontrolní orgán kontroluje soulad mezi množstvími prodanými balírnami a množstvími vyprodukovanými dodávajícími zemědělci a mezi těmito množstvími a agronomickými výnosy zapsaných pěstitelských ploch.

Všechny fyzické i právnické osoby zapsané v rejstříku, jakož i pěstitelské plochy, sklady, zpracovatelské provozy i produkty, podléhají kontrolám a ověřování, které provádí kontrolní orgán pověřený zjišťováním, zda chráněné produkty odpovídají specifikaci a doplňujícím předpisům. Kontroly spočívají v inspekci pěstitelských ploch, skladů a zpracovatelských provozů, v kontrole dokumentace a kontrole dodržování fyzických vlastností uvedených v odstavci 4.2 tohoto dokumentu tak, aby sklizené papriky byly neporušené, v dobrém stavu, čisté, nepoškozené a neotlačené. Kromě toho mohou být prováděny obsahové analýzy za účelem zjištění, zda obsah pesticidů nepřekračuje maximální hodnoty stanovené platnými předpisy pro tuto plodinu.

4.5 Metoda produkce:

Výběr rostlin a plodů pro získání semen k rozmnožování provádějí sami zemědělci tradičním způsobem. Vycházejí ze zkušeností a volí kusy, které vykazují nejlepší vlastnosti (velikost, tvar a vzhled), aby z nich vypěstovali papriku v optimální kvalitě.

Proces produkce je popsán níže:

— Rozmnožování a přesazování:

Zralé plody (červené) se usuší a vyjmu se z nich semena. Osivo se připravuje začátkem března. Přesazování na pěstitelské plochy se provádí od poloviny května. Průměrný rozměr výsadbové plochy jednotlivých rostlin činí 50 × 40 cm. Rostliny ze školky pocházejí od schválených producentů zapsaných v odpovídajícím rejstříku.

— Limit produkce:

CHZO „Pemento de Oímbra“ zahrnuje papriky vypěstované jak venku, tak pod střechem. Maximální povolený výnos činí obvykle 4,5 kg/m².

— Pěstitelské práce:

Pro optimální růst této plodiny je zásadní zavlažování. Zavlažovat je nutno „u paty“, neboť jakýkoli jiný způsob zavlažování by poškodil rostlinu, případně i plod.

Organické hnojení se zaměřuje pouze na jeden druh hnojiva, to jest kravský nebo slepičí hnůj.

Boj proti případným parazitům nebo chorobám spočívá hlavně v používání takových pěstitelských metod, jako jsou dezinfekce osiva, ošetřování sazenic a omezené zavlažování. Je-li nutno použít rostlinolékařské produkty, volí se aktivní látky s minimálním dopadem na životní prostředí, vyšší účinností, nízkou toxicitou omezující vznik problémů s odpadem, s minimálním účinkem na vedlejší rostlinstvo, které omezují problémy s odolností.

— Sklizeň:

Sklizeň se provádí ručně, než plody dozrají, a v okamžiku, kdy jsou plody podle zkušeností zemědělců ideálně vhodné k uvedení na trh podle fyzických vlastností uvedených v odstavci 4.2. Provádí se podle potřeby na několikrát za použití náležitých materiálních prostředků (náradí, bedny nebo kontejnery atd.) a lidských zdrojů, které zamezují poškození produktu.

— Přeprava a skladování:

Papriky se přepravují v pevných nádobách, aby se zabránilo pomačkání. Vykládka se provádí tak, aby se maximálně zamezilo pádům produktu. Skladovací prostory musí být řádně větrány.

— Uvedení na trh:

Produkt se na trh uvádí v sítkách o váze 1 až 5 kg nebo v kartónových krabicích o váze 5 až 10 kg. Používají se materiály povolené platnými potravinářskými právními předpisy. Obsah každého obalu musí být jednotný co do kvality, zralosti a zbarvení. Lze použít i jiné způsoby prezentace, pokud negativně neovlivní kvalitu produktu. Období uvádění na trh začíná 15. června a končí 15. října, může se však změnit, pokud to vyžadují vlastnosti produktu v závislosti na sezónních klimatických podmínkách.

4.6 Souvislost:

Tato paprika náleží k místnímu ekotypu, který zemědělci v dané zeměpisné oblasti pěstují již velmi dlouho. Z důvodu omezené produkce a slabého šíření v průběhu let se plodina nerozšířila mimo tuto zeměpisnou oblast, která je ještě dnes jediným místem produkce této papriky.

Jako odraz její oblíbenosti byl v roce 1998 založen Paprikový veletrh, který se koná každý rok na začátku srpna. V průběhu této slavnosti, která vyzdvihuje blahodárné gastronomické účinky papriky „Pemento de Oímbra“, se pořádají gastronomické soutěže a odborné konference pro producenty. Důkazem její pověsti je množství restaurací v regionu Verín, které nabízejí zákazníkům „Pemento de Oímbra“ v jejichž kulinářských kvalitách a četných možnostech úpravy spatřují vynikající reklamní poutač.

Tato pověst je výsledkem mnoha činitelů, mezi jinými samotné rostliny, půdy a mikroklimatu pěstelských údolí.

Rostliny

Tradiční postupy místních zemědělců, kteří uchovávají a vybírají nejlepší rostliny a současně přizpůsobují technologii produkce půdním podmínkám, umožnily vytvoření produktu, který získal vynikající pověst pro své specifické vlastnosti a kvalitu.

Půdní podmínky

Půdní podmínky podporují vhodnost tohoto území pro pěstování papriky vzhledem k hojnému výskytu drobných bahňatých a písčito-bahňatých půd bohatých na organické látky, jejichž vysychání podporuje vsakování a umožňuje jim vstřebávat častou vláhu (rostlina je citlivá na sucho, takže půda musí být neustále udržována vlhká), aniž by se tvořily louže (které mohou rostlinu zadusit nebo zapříčinit zahňávání plodů).

Klimatické podmínky

Půdní vlastnosti oblasti produkce jsou zvláště vhodné pro pěstování ekotypu Oímbra a vysvětlují dlouhou tradici spojenou s jeho pěstováním v této oblasti, jakož i jeho zvláštnosti.

„Pemento de Oímbra“, stejně jako většina sladkých paprik, je rostlina velmi náročná na světlo, čemuž jihovýchodní orientace oblasti produkce vychází vstříc, a na teplo, což je ekologický činitel vykazující optimální hodnoty v každé fázi pěstování v rámci dotyčné oblasti.

Klíčení vyžaduje teplotu nejméně 13 °C, které je v této oblasti dosahováno od dubna; optimální denní a noční teploty pro náležitý růst se pohybují mezi 20 a 25 °C, respektive mezi 16 a 18 °C, což jsou obvyklé červnové a červencové teploty v tomto regionu. Zářijové noční teploty po většinu let (v průměru 14,4 °C) jsou příliš nízké pro pěstování kvalitní sladké papriky venku, proto se v tomto oboru rozšířilo používání plastových tunelů.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: 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

Institut INGACAL je veřejnou institucí, která podléhá orgánu Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8 Označování:

Papriky uváděné na trh s chráněným zeměpisným označením „Pemento do Oímbra“ musí být opatřeny obchodní etiketou odpovídající značce každého producenta/zpracovatele, kontrolní etiketou s alfanumerickým kódem schváleným kontrolním orgánem a značkou chráněného zeměpisného označení. Etikety a kontrolní etikety musí povinně uvádět chráněné zeměpisné označení „Pemento de Oímbra“.