

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2014/C 198/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

„PEMENTO DE MOUGÁN“

č. ES: ES-PGI-0005-01133 – 26.07.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„Pemento de Mougán“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**3.1. *Druh produktu*

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

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Pemento de Mougán“ je plod druhu *Capsicum annuum*, L., místního ekotypu, jenž je znám pod názvem „Pemento de Mougán“. Jedná se o středně křupavý plod, jehož barva je před uzráním zelená a ve zralém stavu červená. Plod má čtvercový tvar (A4 podle klasifikace Pochard, 1966) a na základě této skutečnosti se ve Španělsku řadí mezi tzv. CMV3L (*cuadrado morro de vaca tres lóbulos* – čtvercový, typ *morro de vaca*, tři laloky). Plody se sklízí v raném nezralém stavu a jsou určeny k uvedení na trh v čerstvém stavu.

Plod určený k uvedení na trh má tyto vlastnosti

- Tvar: v podélném řezu je čtvercový a v řezu příčném lehce zbrázděný a na špičce vykazuje tři nebo čtyři okraje.
- Hmotnost: 6 až 15 gramů na kus.
- Délka plodu: 3 až 6,5 cm.
- Šířka: 2,5 až 4 cm.
- Stopka: 2 až 5 cm, je vždy kratší než samotný plod. Je pevná a zakřivená.
- Slupka: lesklé tmavě zelené barvy.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

— Tloušťka stěny či dužiny: jemná, přibližně 1,5 mm.

— Chuť: dužina je jemná a šťavnatá, sladké, mírně bylinné chuti a někdy štiplavá. Vůně je mírná.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Veškeré fáze pěstování musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti. Jedná se o oblast, v níž jsou optimální přírodní podmínky pro rozvoj tohoto místního ekotypu papriky.

Mohou se používat výhradně semena vybraných druhů, jež jsou zárukou, že z nich vyroste produkt té nejvyšší kvality.

Příprava semenišť a výsev probíhají na rozhraní prosince a ledna. Po vyklíčení a poté, co rostliny dosáhnou délky přibližně 5 cm, se provádí přesazování prostřednictvím hrnkovacích plat. Pripouští se rovněž tradiční způsob výsevu na pozemek s následným přesazením.

Papriky se pěstují ve volném výsevu nebo pod fólií. V prvním případě se výsadba provádí mezi dubnem a červnem o hustotě 3 až 6 rostlin na metr čtvereční. Při pěstování pod fólií se výsadba provádí v březnu nebo dubnu o hustotě 2 až 4 rostliny na metr čtvereční.

Plody se sklízí ručně a tak dlouho, jak je nezbytné pro získání kvalitních plodů. Využívají se materiální (nářadí, bedny či přepravky atd.) a lidské zdroje, které jsou nezbytné k tomu, aby se zabránilo zhoršení kvality produktu. Do manipulačního skladu se plody co nejrychleji přepravují v krabicích nebo jiném druhu pevných přepravek, aby se zabránilo poškození tlakem. Vykládka se provádí takovým způsobem, aby se omezily na minimum účinky volného pádu produktu.

Období sklizně a uvádění na trh zpravidla začíná 1. června a končí 15. listopadu. Na metr čtvereční je v případě volného výsevu přípustné vypěstovat maximálně 6 kg produktu a v případě pěstování pod fólií 8 kg. Tyto parametry se však mohou měnit v závislosti na meteorologických podmínkách v dané sezóně.

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, struhání, balení atd.

Produkt se balí ve vymezené zeměpisné oblasti (obec Guntín), čímž jsou osobité vlastnosti i kvalita papriky „Pemento de Mougán“ účinně chráněny. Jedná se totiž o choulostivý produkt rychle podléhající zkáze, který se uvádí na trh čerstvý, a tak je třeba s ním při manipulaci, třídění před balením a vlastním balením nakládat velmi pečlivě. Produkt se zpravidla balí do 24 hodin po sklizni. Cílem třídění, jež probíhá jak na pěstitelské ploše, tak v balárně, není pouze ověřit, že produkt má stanovené morfologické vlastnosti, ale rovněž vyřadit papriky, u nichž je vysoce pravděpodobné, že budou příliš pálivé, což je častější u větších paprik, paprik nepravidelného tvaru a paprik s pevnou dužinou. Místní zemědělci tyto vlastnosti díky své zkušenosti téměř intuitivně rozpoznají.

Papriky s CHZO „Pemento de Mougán“ se uvádějí na trh v průhledných sáčcích z polymerů ethylenu o objemu mezi 200 a 400 gramy produktu. V souladu s právními předpisy v oblasti potravinářství lze povolit i jiné velikosti a obalové materiály.

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Papriky uváděné na trh pod chráněným zeměpisným označením „Pemento de Mougán“ musejí být na obalu označeny obchodní etiketou, která odpovídá vlastní značce každého producenta/každé balírny, a etiketou CHZO (kontrolní štítek) s alfanumerickým kódem, používanou pod dohledem kontrolního orgánu, s úředním logem chráněného zeměpisného označení, jež je uvedeno níže.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast, na niž se vztahuje chráněné zeměpisné označení „Pemento de Mougán“, zahrnuje celé území obce Guntín, která se nalézá v kraji Lugo v Galicii.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Vymezená oblast tvoří z hlediska podnebí a půdních podmínek stejnorodé území. Je chráněna horskými systémy, které obklopují údolí v oblasti produkce, v nichž se vytváří odlišné mikroklima a ve kterých jsou půdy, které jsou pro pěstování paprik ideální. Nejhojněji zastoupenými litologickými útvary jsou vulkanické horniny (žuly) a metamorfované horniny (různé druhy břidlic s určitým podílem křemene). Struktura půdy se vyznačuje vysokým obsahem písku. V oblasti převažují bahnito-písčité půdy s vysokým obsahem organických látek a nízkým pH.

Jedná se o oblast, ve které na galicijské poměry příliš neprší (zhruba 1 000 mm srážek), jelikož je chráněna před západními větry. Tato skutečnost způsobuje srážkový stín s přibližně 130 dny, kdy naprší minimálně 1 mm srážek.

Průměrná teplota v létě je 17,2 °C, na podzim 12,5 °C, v zimě 6,7 °C a na jaře 10,5 °C. Nejvyšší průměrná teplota v létě je 23,4 °C, na podzim 17,2 °C, v zimě 9,9 °C a na jaře 15,3 °C. Nejnižší průměrná teplota v létě je 11,1 °C, na podzim 7,8 °C, v zimě 3,5 °C a na jaře 5,6 °C.

Dalším aspektem, který je třeba v souvislosti se specifičností oblasti zdůraznit, je lidský faktor. Pro pěstování tohoto produktu jsou klíčové tradiční postupy místních zemědělců, kteří uchovávají a vybírají ty nejlepší rostliny a pozemky, přičemž techniky pěstování zároveň postupně přizpůsobují místním podmínkám. Šlechtění v daném místě, jakož i snaha zabránit nežádoucímu křížení byly rozhodujícími faktory při pěstování homogenního plodu.

5.2. Specifičnost produktu

Jedná se o místní ekotyp, jenž se přizpůsobil podmínkám v oblasti produkce. V souvislosti se specifičností produktu je třeba vyzdvihnout jeho morfologické vlastnosti (paprika je malého rozměru a konzumuje se zelená), slabou tloušťku stěny a vlastnosti pro použití v kuchyni, a to zejména jemnou a šťavnatou dužinu a sladkou, mírně bylinnou chuť, jež je někdy štiplavá.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, povětí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Paprika „Pemento de Mougán“ představuje místní ekotyp, který zemědělci z obce Guntín pěstují již od dávných dob. Vzhledem k její omezené produkci a malému rozšíření během let její pěstování neproniklo mimo uvedenou zeměpisnou oblast, i když je průkazné, že někteří emigranti odvezli rostlinu i do jiných oblastí Španělska, aby ji tam pěstovali. Ve všech případech však byly výsledky rozpačité, což potvrzuje význam ekosystému pro to, aby produktu nechyběly příslušné kvalitativní vlastnosti.

Název „Mougán“ je zeměpisné označení, které odpovídá farnosti obce Guntín, odkud se veřejnou dopravou odvážely papriky určené pro trh hlavního města. Tato farnost sousedí s farností v Mosteiru, kde byl klášter, který je podle tradice spjat s počátkem šlechtění a pěstování těchto paprik.

Vymezená oblast nabízí podmínky, jež jsou pro pěstování paprik „Pemento de Mougán“ vhodné. Lze je shrnout takto: vysoká relativní vlhkost, mírné teploty, mírné teplotní výkyvy, lehce kyselé půdy a dostatečné proudění vzduchu, díky němuž se rostliny snáze opylují. Toto vlhké podnebí s mírnými léty a nevýraznými teplotními výkyvy je klíčové, aby produkt „Pemento de Mougán“ získal patřičné vlastnosti, zejména pokud jde o tloušťku a strukturu dužiny. K výše uvedenému je třeba přidat know-how místních zemědělců, kteří v průběhu let vyšlechtili rostliny, které jsou daným podmínkám lépe přizpůsobeny a na nichž rostou papriky s těmi nejlepšími vlastnostmi. Podařilo se jim vyšlechtit místní ekotyp, jenž je pro toto území typický.

Původ paprik „Pemento de Mougán“ sahá až do poloviny 18. století a je spjat s klášteřem Ferreira de Pallares, na němž byl závislý klášter, jenž se nacházel ve farnosti Mosteiro, která sousedí s farností Mougán. Podle tradice přinesli do kraje semena papriky mniši.

Papriky se tradičně prodávaly na trzích v obcích Lousada, Portomarín a Grolos, a především na trhu města Lugo, správního střediska provincie.

V dokumentu „Mapas nacionales de abastecimientos del ministerio de industria y comercio de la provincia de Lugo“ (Národní mapy ministerstva průmyslu a obchodu provincie Lugo týkající se zásobování) nalezneme odkaz na pěstování papriky v obci Guntín z let 1943–1946. Produkt je rovněž zmíněn v zemědělském sčítání z roku 1962.

Pokud jde o slavnosti spojené s produktem a jeho propagací, je třeba zaznamenat, že od roku 1997 se každý první pátek v srpnu pořádá akce „Pementada de Mougán“. Vedle toho se od roku 1999 vždy 14. srpna koná ve farnosti Grolos slavnost papriky. Poslední sobotu v srpnu se ve správním středisku rovněž pořádá slavnost „Festa do Pemento de Mougán“.

Zápis chráněného zeměpisného označení se tedy v případě tohoto produktu opírá o zvláštní vlastnosti spjaté s územím, jelikož se jedná o ekotyp, jenž je přizpůsobený podmínkám v této zeměpisné oblasti a který je výsledkem šlechtění, kterému se místní pěstitelé po staletí věnovali.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

Úřední věstník Galicie č. 101 ze dne 29. května 2013

http://www.xunta.es/dog/Publicados/2013/20130529/AnuncioG0165-210513-0008_es.pdf

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.