

Offentliggørelse af en registreringsansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2009/C 223/12)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

«PEMENTO DE OÍMBRA»

EF-Nr.: ES-PGI-0005-0486-20.07.2005

BOB () BGB (X)

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger i varespecifikationen til orientering.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: 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
Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tlf. +34 913475394
Fax +34 913475410
E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Ansøgende sammenslutning:

Navn: Hortoflor 2 SCG
Adresse: Barbantes-estación
32454 Cenlle (Ourense)
ESPAÑA
Tlf. +34 988280402
Fax +34 988280399
E-mail: hortoflor@hortoflor.com
Sammensætning: Producent/forarbejdning/virksomhed (X) Andet ()

3. Produktets art:

1. Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

4. Varespecifikation:

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006).

4.1. Navn:

»Pemento de Oímbra«

4.2. Beskrivelse:

Peberfrugter, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Pemento de Oímbra«, er frugter, der hører under den økotype af arten *Capsicum annuum* L, der traditionelt dyrkes i produktionsområdet med henblik på konsum; de markedsføres i frisk tilstand, endnu før frugten er helt moden.

Produktet har følgende egenskaber:

Fysiske og organoleptiske egenskaber:

- Form: regelmæssig og aflang frugtskal med 3 eller 4 frørum uden fremtrædende ribber
- Vægt: 100-200 g pr. stk.
- Frugtens længde: 10-20 cm
- Basisbredde: 6-8 cm
- Tværsnit med 3 eller 4 frørum
- Frugttoppens form: spids eller afrundet
- Skind: glat og skinnende, lysegrønt med næsten gullige nuancer
- Frugtvejgens eller -kødets tykkelse: 6-8 mm
- Smag: sød og mild, da frugten ikke indeholder capsaicin, mellemstærk aroma

Kemiske egenskaber (gennemsnitsværdier):

- Kemisk sammensætning: fugtindhold (93 %), proteiner (1,3 g/100 g frisk vægt).

4.3. Geografisk område:

Produktionsområdet omfatter området Verín (i Ourense), som indbefatter følgende kommuner: Oímbra, Verín, Castrelo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós og Vilardevós.

Denne egn ligger i en dalsænkning ved floden Támeqa, hvor klimaet og jordbundsforholdene er særdeles gunstige for denne afgrøde.

4.4. Bevis for oprindelse:

Produktets sporbarhed sikres ved, at produktet identificeres i hvert produktions- og afsætningsled.

For at sikre, at kravene i varespecifikationen er opfyldt, fører kontrolinstansen et register over producenter og dyrkningsarealer, som løbende ajourføres.

Kun de peberfrugter, der dyrkes i overensstemmelse med kravene i varespecifikationen og de øvrige bestemmelser på de dyrkningsarealer og af de producenter, der er opført i det relevante register, er omfattet af BGB'en »Pemento de Oímbra«.

De registrerede personer er forpligtet til at oplyse, hvor stor en mængde peberfrugter med BGB de reelt har produceret og afsat, i dertil oprettede registre. Kontrolinstansen kontrollerer, om de mængder, som emballeringsvirksomhederne har afsat, stemmer overens med de mængder, som landbrugerne har leveret til dem, og at landbrugernes produktion svarer til høstudbyttet på de registrerede arealer.

Alle fysiske eller juridiske personer, der er opført i registret, og dyrkningsarealer, lagre, industrianlæg og produktionsfaciliteter er underkastet kontrolinstansens kontrol af, at produkter, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, opfylder kravene i varespecifikationen og de øvrige bestemmelser. Kontrollen foretages på grundlag af inspektion af dyrkningsarealer, lagre og industrianlæg, gennemgang af dokumentation og kontrol af overholdelsen af de fysiske egenskaber, der er anført under punkt 4.2, idet det også kontrolleres, at de høstede peberfrugter er hele, sunde, rene og uden skader. Der kan desuden foretages analyser af multirestkoncentrationer for at kontrollere, at de konstaterede pesticidværdier ligger under de maksimalgrænseværdier for restkoncentrationer (MRL), der er fastsat i den for afgrøden gældende lovgivning.

4.5. Produktionsmetode:

Udvælgelsen af planter og frugt med henblik på at fremskaffe frø, der skal bruges til spredning, foretages på traditionel vis af landbrugerne selv, som ud fra deres erfaringer vælger dem, som har de bedste egenskaber (størrelse, form og udseende) til den senere dyrkning af en peberfrugt af optimal kvalitet.

Produktets fremstillingsmetode beskrives nedenfor:

— Spredning og udplantning:

Den modne (røde) frugt tørres, og frøene tages ud. Frøbeddene forberedes i begyndelsen af marts. Udplantningen på dyrkningsarealerne finder sted fra midten af maj. Hvert beplantningsafsnit er på ca. 50 × 40 cm. Planteskoleplanter dyrkes af godkendte producenter, der er opført i det relevante register.

— Produktionsbegrænsninger:

BGB'en »Pemento de Oímbra« kan omfatte peberfrugter, der er fremdyrket enten som frilandskultur eller under dække. Det tilladte maksimale udbytte vil generelt være 4,5 kg/m².

— Dyrkningsarbejde:

Vanding er af afgørende betydning for, at denne afgrøde kan udvikle sig optimalt; planterne skal vandes »ved foden«, da deres blomster eller frugter ellers kan blive beskadiget.

Den organiske gødning finder sted i form af en enkelt gang grundgødning med kvæg- eller fjerkrægylle.

Potentielle skadegørere og sygdomme bekæmpes primært ved hjælp af desinficering af frø, behandling af frøbed og reduceret vanding. Hvis det er nødvendigt at benytte plantebeskyttelsesmidler, skal de aktive stoffer, der bruges, have mindst mulig indvirkning på miljøet, størst mulig effektivitet, mindst mulig toksicitet og restkoncentrationer, mindst mulig virkning for nyttige dyr og mindst mulig resistens.

— Høst:

Høsten foretages manuelt, før frugten er fuldstændigt moden, og på det tidspunkt, som ifølge landbrugernes erfaring er det mest hensigtsmæssige for, at produktet kan markedsføres med de fysiske egenskaber, der er anført i punkt 4.2. Der høstes så mange gange, som det er nødvendigt, med de materielle (redskaber, kasser eller beholdere osv.) og menneskelige midler, der er nødvendige for at undgå, at produktet lider skade.

— Transport og oplagring:

Peberfrugterne transporteres i stive beholdere, så de ikke bliver mast. Aflæsningen foregår således, at der er mindst mulig risiko for, at produktet skades under fald. Lagerrummene har korrekt ventilation.

— Markedsføring:

Frugterne markedsføres i netposer med en vægt på 1-5 kg eller i kartonkasser med en vægt på 5-10 kg. De materialer, der benyttes, skal være godkendt i den gældende fødevarerlovgivning. Hver emballage skal indeholde frugter, som er ensartede med hensyn til kvalitet, modningsgrad og farve. Der kan vælges andre emballeringsformer, hvis det fastslås, at det ikke skader produktets kvalitet. Markedsføringen spænder fra den 15. juni til den 15. oktober, idet denne periode kan ændres, hvis det af hensyn til produktets egenskaber er tilrådeligt på grund af de klimatiske forhold i den pågældende sæson.

4.6. Tilknytning:

Denne peberfrugt er en lokal økotype, som landbrugerne i det geografisk afgrænsede område har dyrket fra gammel tid. Som følge af den begrænsede produktion og udbredelse i årenes løb har dyrkningen ikke bredt sig uden for dette geografiske område, som også i dag er det eneste sted, hvor man producerer denne peberfrugt.

I 1998 opstod »Feira do Pemento« (peberfrugtfest) som afspejling af peberfrugtens berømmelse og popularitet; der er tale om en gastronomisk fest til fejring af »Pemento de Oímbra«, som hvert år afholdes i begyndelsen af august, og hvor der ud over prøvesmagning og fremstød for produktet organiseres gastronomiske konkurrencer og faglige konferencer for producenterne. Som bevis på produktets berømmelse er der adskillige restauranter i Verín-området, som har »Pemento de Oímbra« på deres kort; disse restauranter betragter peberfrugtens kulinariske kvaliteter og mange tilberedningsmuligheder som fremragende salgsreklame.

Dette omdømme stammer fra samspillet mellem mange faktorer, herunder plantematerialet, jordbundsforholdene og mikroklimaet i produktionsdalene.

Plantemateriale

Eftersom de lokale landbrugere gennem tiderne har bevaret og udvalgt de bedste planter, samtidig med at de har tilpasset produktionsmetoderne til de lokale forhold, har man opnået et produkt med specifikke egenskaber og en kvalitet, der har givet »Pemento de Oímbra« et betydeligt omdømme.

Jordbundsforhold

Jordbundsforholdene gør dette område endnu mere egnet til dyrkning af peberfrugten, idet jorden overvejende er lerjord og dyndet jord med rigt indhold af organisk materiale og dræningsforhold, som letter vandinfiltrationen; derfor kan planterne vandes ofte (planterne er følsomme over for tørke og skal derfor holdes konstant fugtige), men man skal undgå vandophobning (som kan kvæle frugterne eller medføre svamp i toppen af dem).

Klimatiske forhold

De klimatiske forhold i det afgrænsede område er særdeles gunstige for dyrkningen af økotypen Oímbra og forklarer, hvorfor den i så lang tid er blevet dyrket i dette område og har opnået sine specielle egenskaber.

»Pemento de Oímbra« er som størsteparten af søde peberfrugter en plante, som kræver meget lys (som i produktionsområdet, der vender mod sydøst) og en vis temperatur; netop disse miljøfaktorer er i det afgrænsede område optimale for hver enkelt af plantens udviklingsfaser.

Til spiringen skal temperaturen være mindst 13 °C, hvilket den i dette område er fra april måned; under udviklingen skal temperaturerne helst ligge på mellem 20 og 25 °C (i dagtimerne) og mellem 16 og 18 °C (om natten), hvilket svarer til områdets temperaturer fra juli til august. I september er nattemperaturerne (gennemsnitligt 14,4 °C) for lave til, at der de fleste år kan dyrkes sød peber af høj kvalitet i fri luft, hvorfor der i et vist omfang bruges tunneller i området.

4.7. Kontrolinstans:

Navn: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Adresse: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 baixo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA

Tlf. +34 881997276

Fax +34 981546676

E-mail: ingacal@xunta.es

INGACAL er et offentligt organ under Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia (den regionale regering i Galicien).

4.8. Mærkning:

Peberfrugter, der markedsføres under BGB'en »Pemento de Oímbra«, skal være forsynet med en etiket med de enkelte producenters/emballeringsvirksomheders mærke og en kontroletiket med alfanumerisk kode og løbenummer godkendt af kontrolinstansen, ligesom de skal være forsynet med symbolet for den beskyttede geografiske betegnelse. Både selve etiketten og kontroletiketten skal være forsynet med angivelsen geografisk beskyttet betegnelse »Pemento de Oímbra«.