

**Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2009/C 223/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„PEMENTO DE OÍMBRA“**

**EG-Nr.: ES-PGI-0005-0486-20.07.2005**

**g.U. ( ) g.g.A. ( X )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

Name: 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  
Anschrift: Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA  
Tel. +34 913475394  
Fax +34 913475410  
E-Mail: sgcaae@mapya.es

**2. Vereinigung:**

Name: Hortoflor 2 SCG  
Anschrift: Barbantes-estación  
32454 Cenlle (Ourense)  
ESPAÑA  
Tel. +34 988280402  
Fax +34 988280399  
E-Mail: hortoflor@hortoflor.com  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Sonstige ( )

**3. Art des Erzeugnisses:**

1. Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

**4. Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

**4.1 Name:**

„Pemento de Oímbra“

**4.2 Beschreibung:**

Der Paprika mit der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) „Pemento de Oímbra“ ist die für den menschlichen Verzehr bestimmte Frucht eines Ökotyps der Gattung *Capsicum annuum* L., der traditionell im Anbaugebiet angebaut wird. Er wird im frühreifen Zustand als frisches Lebensmittel vermarktet.

Das Erzeugnis weist die folgenden Merkmale auf:

Physische und organoleptische Merkmale:

- Form: regelmäßig, länglich, mit einem Fruchtkörper und 3 oder 4 Fruchtkammern und ohne nennenswerte Scheidewände
- Gewicht: 100 g bis 200 g pro Stück
- Länge der Frucht: 10 cm bis 20 cm
- Durchmesser der Basis: 6 cm bis 8 cm
- Querschnitt mit 3 oder 4 Fruchtkammern
- Form der Spitze: spitz oder abgerundet
- Exokarp: glatt und glänzend, hellgrün mit fast gelblichen Farbtönen
- Dicke der Fruchtwand bzw. des Fruchtfleisches: 6 mm bis 8 mm
- Geschmack und Geruch: süßer Geschmack, nicht scharf, da kein Capsaicin enthalten ist; mittlere Geruchsintensität

Chemische Merkmale (Durchschnittswerte):

- Chemische Zusammensetzung: Feuchtigkeit (93 %), Proteine (1,3 g/100 g Frischgewicht)

#### 4.3 Geografisches Gebiet:

Das Anbaugebiet erstreckt sich über den Verwaltungsbezirk Verín der Provinz Ourense, der die folgenden Gemeinden umfasst: Oímbra, Verín, Castrelo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós und Vilardevós.

Dieser Bezirk schließt das Tal des Flusses Támega ein, in dem sich ein Gebiet mit für diese Anbaukultur sehr günstigen klimatischen Bedingungen und Bodenverhältnissen befindet.

#### 4.4 Ursprungsnachweis:

Die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses ist durch seine Identifizierung in jedem der einzelnen Erzeugungs- und Vertriebschritte gewährleistet.

Um sich zu vergewissern, dass die Vorschriften der Spezifikation beachtet werden, führt die Kontrollstelle ein Verzeichnis der Erzeuger und Anbauflächen, das ständig aktualisiert wird.

Lediglich diejenigen Paprika, die entsprechend den Anforderungen der Spezifikation und den sonstigen ergänzenden Vorschriften auf den Flächen und von den Erzeugern, die im entsprechenden Verzeichnis eingetragen sind, angebaut werden, dürfen mit der g.g.A. „Pemento de Oímbra“ bezeichnet werden.

Daneben sind die Eingetragenen verpflichtet, die tatsächlich angebaute und vermarktete Menge des Paprikas mit der g.g.A. in den entsprechenden Register zu erfassen. Die Kontrollstelle überprüft die Übereinstimmung zwischen den Mengen, die von den Verpackungsbetrieben vermarktet wurden, und den von den Landwirten angelieferten Produktionsmengen sowie zwischen letzteren und den landwirtschaftlichen Erträgen der eingetragenen Parzellen.

Alle in das Register eingetragenen natürlichen oder juristischen Personen, die Anbauflächen, die Lager, die Verarbeitungsbetriebe und die Erzeugnisse werden von der Kontrollstelle inspiziert und überprüft, um sicherzustellen, dass die Erzeugnisse mit der g.g.A. die Anforderungen der Spezifikation und der ergänzenden Vorschriften erfüllen. Die Überprüfungen bestehen in einer Inspektion der Anbauflächen, Lager und Verarbeitungsbetriebe, der Überprüfung der Unterlagen und der Kontrolle der Einhaltung der in Ziffer 4.2 beschriebenen physischen Parameter. Dabei wird geprüft, ob die geernteten Paprikaschoten ganz, gesund, sauber und unbeschädigt sind. Daneben können sie auf Mehrfachrückstände untersucht werden, um sicherzustellen, dass die festgestellten Pflanzenschutzwerte unter den Höchstwerten für Rückstände (MRL) liegen, die in den für den Anbau geltenden gesetzlichen Vorschriften festgelegt sind.

#### 4.5 *Herstellungsverfahren:*

Die Erzeuger wählen selbst aufgrund ihrer Erfahrungen die Pflanzen und Früchte mit den günstigsten Merkmalen (Größe, Form und Aussehen) auf traditionelle Weise aus, um daraus Saatgut für die Pflanzenvermehrung zu gewinnen, mit dem sie später Paprika in bestmöglicher Qualität anbauen.

Im Folgenden wird das Herstellungsverfahren für das Erzeugnis beschrieben:

— Pflanzenvermehrung und Umpflanzung:

Die reife Frucht (rot) wird getrocknet, und die Samen werden extrahiert. Die Saatfelder werden Anfang März vorbereitet. Ab Mitte Mai werden die Jungpflanzen ins Freie verpflanzt. Der Pflanzabstand beträgt etwa 50 × 40 cm. Die Jungpflanzen stammen von zugelassenen, in das entsprechende Register eingetragenen Erzeugern.

— Erzeugungsbeschränkungen:

Mit der g.g.A. „Pemento de Oímbra“ werden sowohl im Freiland als auch unter Abdeckung kultivierte Paprika vermarktet. Der erlaubte Höchstertag liegt im Allgemeinen bei 4,5 kg/m<sup>2</sup>.

— Anbauarbeiten:

Für die optimale Entwicklung dieser Pflanze ist die Bewässerung von grundlegender Bedeutung. Sie sollte am „Fuß“ erfolgen, da sonst die Blüte oder möglicherweise die Frucht beschädigt werden.

Für die organische Düngung ist eine einmalige Düngung mit Kuh- oder Hühnermist ausreichend.

Die Schädlings- bzw. Krankheitsbekämpfung erfolgt im Wesentlichen im Zuge der Anbauverfahren wie z. B. Saatgutdesinfektion, Saatfeldbehandlung und geringere Bewässerung. Sollte der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln erforderlich sein, werden aktive Wirkstoffe mit möglichst geringer Umweltschädlichkeit, hoher Wirksamkeit, geringer Toxizität und Rückstandsbildung, geringen Auswirkungen auf die mitwirkende Fauna und geringer Gefahr von Resistenzbildung eingesetzt.

— Ernte:

Die Frucht wird manuell im mittelreifen Zustand zu dem Zeitpunkt geerntet, zu dem sie sich gemäß der Erfahrung der Landwirte in einem optimalen Zustand für die Vermarktung befindet und die in Ziffer 4.2 beschriebenen physischen Merkmalen aufweist. Die Ernte erfolgt in so vielen Durchgängen wie erforderlich, wobei die Mittel (Werkzeuge, Kisten oder Behälter usw.) und das Personal eingesetzt werden, die zur Vermeidung von Beeinträchtigungen des Erzeugnisses nötig sind.

— Transport und Lagerung:

Die Paprika werden in starren Behältern transportiert, damit sie nicht zerdrückt werden. Sie werden so abgeladen, dass die Schoten möglichst nicht hart aufprallen. Die Lagerräume sind angemessen zu belüften.

— Vermarktung:

Die Früchte werden in Netzen mit einem Inhalt von 1 kg bis 5 kg bzw. in Pappkartons mit einem Inhalt von 5 kg bis 10 kg vermarktet. Die verwendeten Materialien müssen nach geltendem Lebensmittelrecht zugelassen sein. Der Inhalt jeder Verpackung muss in Bezug auf Qualität, Reifegrad und Farbe einheitlich sein. Es können andere Handelsformate festgelegt werden, wenn nachgewiesen wurde, dass diese sich nicht negativ auf die Qualität des Erzeugnisses auswirken. Der Vermarktungszeitraum läuft vom 15. Juni bis zum 15. Oktober. Dieser Zeitraum kann geändert werden, wenn die Produktmerkmale dies wegen der Witterungsbedingungen der Saison erforderlich machen.

#### 4.6 *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:*

Bei diesem Paprika handelt es sich um einen örtlichen Ökotyp, der von den Landwirten des bezeichneten geografischen Gebietes seit Urzeiten angebaut wird. Infolge der geringen Anbaumenge und Verbreitung im Lauf der Jahre hat sich der Anbau nicht über dieses geografische Gebiet hinaus ausgedehnt. Selbst heute noch ist dies das einzige Gebiet, in dem dieser Paprika angebaut wird.

Zur Würdigung seiner Bekannt- und Beliebtheit wurde im Jahre 1998 die „Feira do Pemento“ ins Leben gerufen, ein kulinarisches Fest zu Ehren des „Pemento do Oímbra“, das jedes Jahr Anfang August stattfindet und auf dem neben Kostproben und Werbung für das Erzeugnis gastronomische Wettbewerbe und Fachkonferenzen für die Erzeuger organisiert werden. Als Beleg für seine Berühmtheit ist auf die zahlreichen Gastronomiebetriebe im Bezirk Verín hinzuweisen, die den „Pemento de Oímbra“ auf ihrer Speisekarte haben und seine kulinarischen Qualitäten und die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten, die er bietet, als eine ausgezeichnete kommerzielle Werbung betrachten.

Das Aufeinandertreffen zahlreicher Faktoren, darunter das Pflanzenmaterial, der Boden und das Mikroklima der Anbautäler, haben zu dem guten Ruf beigetragen.

#### Pflanzenmaterial

Die traditionellen Methoden der örtlichen Landwirte, die die besten Pflanzen ausgewählt und gepflegt und gleichzeitig die Anbautechniken an die Gegebenheiten des Geländes angepasst haben, führten zu einem qualitativ hochwertigen Erzeugnis mit spezifischen Merkmalen und zu der großen Beliebtheit des „Pemento de Oímbra“.

#### Edaphische Merkmale

Aufgrund der edaphischen Merkmale ist dieses Gebiet mit seinen Lehm- und sandigen Lehmböden besonders für den Anbau von Paprika geeignet. Die Böden sind reich an organischem Material, und ihre Durchlässigkeit begünstigt die Durchsickerung, weshalb häufig bewässert werden kann (Paprika reagiert empfindlich auf Trockenheit, weswegen der Boden stets feucht gehalten werden muss). Stehendes Wasser ist jedoch zu vermeiden, da es dazu führen kann, dass die Wurzelspitzen der Pflanze ersticken oder faulen.

#### Klimatische Bedingungen

Die klimatischen Bedingungen des abgegrenzten Gebietes sind für den Anbau des Ökotyps Oímbra besonders günstig und begründen die langjährige Tradition seines Anbaus in diesem Gebiet und seine einzigartigen Merkmale.

Der „Pemento de Oímbra“ stellt wie die meisten süßen Paprikasorten sehr hohe Ansprüche an die Lichtverhältnisse, denen das Erzeugungsgebiet mit der Exposition nach Südosten entgegenkommt, sowie an die Temperatur, ein Umweltfaktor, der für das abgegrenzte Gebiet optimale Werte für jede Entwicklungsphase der Pflanze bietet.

Für das Keimen ist eine Mindesttemperatur von 13 °C erforderlich, die in dem Gebiet ab April erreicht wird. Die optimalen Temperaturen für die Entwicklung der Keime liegen zwischen 20 und 25 °C (am Tag) sowie 16 und 18 °C (in der Nacht), die in diesem Gebiet im Zeitraum Juli/August gewährleistet sind. Im Monat September sind die nächtlichen Temperaturen (im Durchschnitt 14,4 °C) in den meisten Jahren für den Anbau von hochqualitativem süßem Paprika zu niedrig, weswegen Plastiktunnel eingesetzt werden, die sich in diesem Sektor mehr oder minder durchgesetzt haben.

#### 4.7 Kontrollstelle:

Name: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)  
Anschrift: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo  
15703 Santiago de Compostela  
ESPAÑA

Tel. +34 881997276  
Fax +34 981546676  
E-Mail: [ingacal@xunta.es](mailto:ingacal@xunta.es)

Das Institut INGACAL ist eine öffentliche Stelle, die der Consellería do Medio Rural (Ministerium für ländlichen Raum) der Regionalregierung von Galicien untersteht.

#### 4.8 Etikettierung:

Der mit der geschützten geografischen Angabe „Pemento de Oímbra“ vermarktete Paprika muss das Handelsetikett entsprechend der Eigenmarke jedes Erzeugers/Abpackers sowie ein von der Kontrollstelle zugelassenes Etikett mit fortlaufend durchnummeriertem, alphanumerischem Code und dem Logo der geschützten geografischen Angabe tragen. Sowohl das Handelsetikett als auch das Kontrolletikett muss den Hinweis *Indicación Geográfica Protegida „Pemento de Oímbra“* enthalten.