

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2014/C 198/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

kaitstud geograafiliste tähiste ja kaitstud päritolunimetuste kohta⁽²⁾

„PEMENTO DE MOUGÁN”

EÜ nr: ES-PGI-0005-01133 – 26.07.2013

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Pemento de Mougán”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

„Pemento de Mougán” on taimeliiki *Capsicum annuum* L. kuuluva kohaliku ökotüübi nimega „Pemento de Mougán” vili. Tegemist on toorena roheline ja küpsena punase poolkõva paprikaga. Vili on neljakandiline (A4, Pochard, 1966), mistõttu seda liigitatakse klassi CMV3L (kolmekoajaline neljakandiline nn *morro de vaca*); viljad korjatakse rohelisena (enne valmimist) ja neid turustatakse värskelt.

Turulelaskmiseks ettenähtud tootel on järgmised omadused

— Kuju: pikilõige on nelinurkne, külgedel võib esineda pikisuunalisi ribisid, otsatipus kolm või neli tahku.

— Kaal: 6–15 grammi vilja kohta.

— Vilja pikkus: 3–6,5 cm.

— Laius: 2,5–4 cm.

— Viljavars: 2–5 cm, alati viljast lühem, jäik ja kõver.

— Kest: läikiv tumeroheline:

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

- Viljaseina või viljaliha paksus: õhuke, ligikaudu 1,5 mm.
- Maitse ja lõhn: peene ja mahlase tekstuuriga viljaliha, millel on magus maitse kergelt rohuste ja vahel teravate nootidega, lõhn on keskmise intensiivsusega.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

–

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

–

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik tootmisetapid peavad aset leidma määratletud geograafilises piirkonnas, kus on parimad looduslikud tingimused sellisesse kohalikku ökotüüpi kuuluva paprika kasvatamiseks.

Kasutada võib üksnes sellistesse valitud sortidesse kuuluvaid seemneid, mis tagavad parima kvaliteediga toote.

Seemneistandik valmistatakse ette ja seemned külvatakse detsembris ja jaanuaris. Kui seemned on idanenud ja taimed kasvanud ligikaudu 5 cm kõrguseks, tuleb taimed pikeerida ja istutada ümber õhku läbi laskvatesse kastidesse. Ka traditsiooniline külvamine avamaale ja hilisem ümberistutamine on lubatud.

Taimi kasvatatakse avamaal või katmikalal. Esimesel juhul istutatakse taimed aprillist juunini ja istutustihedus on 3–6 taime ruutmeetri kohta. Katmikalal istutatakse taimed märtsis või aprillis istutustihedusega 2–4 taime ruutmeetri kohta.

Saaki koristatakse käsitsi ja nii sageli, kui on vaja kvaliteetsete viljade saamiseks. Kasutatavad vahendid (tööriistad, kastid või mahutid jne) ja töömeetodid peavad olema sellised, et vältida toote kvaliteedi halvenemist. Muljumisohu vältimiseks viiakse kastidesse või muud tüüpi jäikadesse mahutitesse pakitud viljad ladudesse võimalikult kiiresti. Laadimine peab toimuma nii, et toote kukkumise võimalus oleks viidud miinimumini.

Saagikoristus- ja turustusperiood algab tavaliselt 1. juunil ja lõpeb 15. novembril ning lubatud maksimumkogus on avamaa tootmise puhul 6 kg ruutmeetri kohta ja katmikalal 8 kg ruutmeetri kohta, viljelusperioodi ilmastikutingimustest lähtuvalt on kõnealuseid näitajaid siiski võimalik muuta.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Toode pakendatakse määratletud geograafilises piirkonnas (Guntíni omavalitsusüksus) ja sellega kaitstakse tõhusalt paprikate „Pemento de Mougán” iseloomulikke omadusi ja kvaliteeti. Nõue on õigustatud, kuna värskelt turustatav paprika on õrn ja kergesti riknev ning seepärast on oluline, et pakendamiseks valitavaid tooteid käideldakse enne pakendamist ja selle ajal eriti ettevaatlikult. Tooted pakendatakse tavaliselt saagikoristusele järgneva 24 tunni jooksul. Valik teostatakse kas viljeluskohas või pakendamisettevõttes ja selle eesmärk on teha kindlaks, et tootel on ettenähtud morfoloogilised omadused, ja eemaldada paprikad, millel on liiga terav maitse. Seda omadust esineb, kui paprika on liiga suur, kuju on ebakorrapärane või viljaliha on liiga kõva. Oma kogemuste põhjal oskavad paprikakasvatajad nimetatud omadused peaaegu intuiitiivselt ära tunda.

KGTga „Pemento de Mougán” hõlmatud paprikaid turustatakse läbipaistvates polüetüleenkottides, mis mahutavad 200–400 g toodet. Toiduaineid käsitlevate õigusaktidega lubatu piires võidakse lubada ka muid suurusi ja pakendamismaterjale.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Kaitstud geograafilise tähise „Pemento de Mougán” all turustatavate paprikate pakendil peab olema iga tootja/pakendaja tunnusmärgile vastav kaubanduslik märgis ja KGT märgis (lisaetikett), millel on esitatud kontrolliasutuse järelevalve all kasutatav tähtnumbriline kood ning kaitstud geograafilise tähise ametlik logo, mis on esitatud allpool.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud geograafilise tähisega paprikate „Pemento de Mougán” kasvatamise geograafiline piirkond hõlmab kogu Guntíni omavalitsusüksust, mis asub Lugo piirkonnas Galicias.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Määratletud piirkond on ilmastiku- ja mullastikutingimuste poolest ühtne. Tegemist on oruga, mida ümbritsevad mäeahelikud ja kus valitseb eriline mikrokliima ning mullastik sobib suurepäraselt sellist tüüpi viljeluseks. Pinnas koosneb eelkõige tardkivimitest (graniit) ning moondekivimitest (kiltkivi, kiltsavi ja teataval määral kvartsi). Pinnas sisaldab rohkesti liiva ja seda liigitatakse suure orgaanilise aine sisaldusega saviliivmullaks, mille pH on madal.

Kuna piirkond on läänetuulte eest kaitstud, sajab siin ülejäänud Galiciaga võrreldes vähe, ligikaudu 1 000 mm aastas. Seega on tegemist teatava sademete pimealaga, kus üle 1 mm sajab üksnes 130 päeval.

Suve keskmine õhutemperatuur on 17,2°C, sügisel 12,5°C, talvel 6,7°C ja kevadel 10,5°C. Suve kõrgeim õhutemperatuur on 23,4°C, sügisel 17,2°C, talvel 9,9°C ja kevadel 15,3°C. Suve madalaim õhutemperatuur on 11,1°C, sügisel 7,8°C, talvel 3,5°C ja kevadel 5,6°C.

Geograafilise piirkonna eripäraga seoses tuleb esile tuua ka inimtegurit. Kohalike põllumajandusettevõtjate tavakohaselt säilitatud ja valitud parimad taimed ja maatikid ning kohalikele tingimustele vastavad tootmistehnikad on nimetatud toote saamisel peamise tähtsusega. Kohapeal teostatav valikuprotsess, mis hõlmab ka selle jälgimist, et ei tekiks soovimatuid hübriide, on olnud määrav tegur ühtlase kvaliteediga paprikate tootmisel.

5.2. Toote eripära

Tegemist on kohaliku ökotüübiga, mis on kohandunud tootmispiirkonna tingimustega. Selle eriomaduste hulka kuuluvad kuju (väike paprika, mida tarbitakse rohelisena), õhuke viljaliha ja organoleptilised omadused, sealhulgas õrn ja mahlane tekstuur ning magus, veidi rohune ja vahel veidi terav maitse.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Paprika „Pemento de Mougán” on kohalik ökotüüp, mida Guntíni põllumajandustootjad viljelevad juba ammustest aegadest saadik. Kuna toodang on piiratud ja see ei ole aastate jooksul kaugemale levinud, ei ole nimetatud paprika viljelemine laienenud määratletud geograafilisest piirkonnast väljapoole. Tunnistuste kohaselt on emigrandid viinud siiski taime paprikaviljeluse eesmärgil ka teistesse Hispaania piirkondadesse, kuid ilma suurema eduta, millest nähtub, et tootmise ökosüsteemil on toote kvaliteedile oluline mõju.

Nimetuses esinev sõna „Mougán” on geograafiline nimi, mis vastab Guntíni omavalitsusüksusesse kuuluvale üksusele, mis oli pealinna turule suunatud paprikatranspordi lähtekoht. Nimetatud üksus asub Mosteiro omavalitsusüksuse lähedal, kus asuvas kloostri sai pärimuste kohaselt alguse kõnealuste paprikate valikuprotsess ja viljelus.

Määratletud piirkonnas on paprika „Pemento de Mougán” viljelemiseks ideaalsed tingimused: suur keskmine õhuniiskus, mõõdukas õhutemperatuur, temperatuuri vähene kõikumine, veidi happelised mullad ja õhu piisav ringlemine, mis soodustab õietolmu taimedevahelist liikumist. Selline niiske kliima mahedate suvede ja õhusoojuse vähese kõikumisega on määrava tähtsusega paprika „Pemento de Mougán” iseloomulike omaduste saavutamiseks, eelkõige viljaliha paksuse ja tekstuuriga seoses. Sellele tuleb lisada kohalike viljelejate oskusteave: aastate vältel on nad välja valinud tingimustele kõige paremini vastavad taimed, millest saadi parima kvaliteediga paprikaid, ja selle tulemusena kujunes välja piirkonnale omane kohalik ökotüüp.

Paprika „Pemento de Mougán” pärineb XVIII sajandi keskpaigast ja seda seostatakse Ferreira de Pallarese kloostriiga, mille alla kuulus ka Mosteiro omavalitsusüksuses Mougáni lähedal asunud klooster. Pärimuse järgi töid paprikaseemned piirkonda mungad.

Traditsiooniliselt turustati paprikaid Lousada, Portomaríni ja Grolose laatadel ning eelkõige provintsi pealinna Lugo hulgimüügiturul.

Hankenimekirjas „Mapas nacionales de abastecimientos del ministerio de industria y comercio de la provincia de Lugo” leidub aastate 1943–1946 kohta kirjalik viide, mis on seotud nimetatud viljelusega Guntíni omavalitsusüksuses. Viiteid leiab ka 1962. aasta põllumajandusregistris.

Nimetatud tootega seotud pidustustest ja müügiesenduskampaaniatest väärivad mainimist alates 1997. aastast augusti esimesel reedel iga-aastaselt korraldatav Pementada de Mougán. Lisaks korraldatakse alates 1999. aastast Grolose omavalitsusüksuses 14. augustil paprikale pühendatud pidustusi. Omavalitsusüksuse pealinnas korraldatakse augusti viimasel laupäeval pidu „Festa do Pemento de Mougán”.

Toote registreerimine kaitstud geograafilise tähisena põhineb seega selle iseloomulikel omadustel, mis on seotud piirkonnaga, kuna tegemist on nimetatud geograafilise piirkonna tingimustega kohanenud, kohalike viljelejate tehtud valiku tulemusena aretatud paprika ökotüübiga.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006⁽³⁾ artikli 5 lõige 7)

Galicía ametlik väljaanne nr 101, 29. mai 2013

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

⁽³⁾ Vt joonealune märkus 2.