

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2009/C 308/14)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”PEMENTO DE HERBÓN”

EY-N:o: ES-PDO-0005-0509-15.11.2005

SAN (X) SMM ()

Tässä tiedostustarkoitukseen laaditussa yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria 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
Osoite: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
P. +34 913475394
F. +34 913475410
Sähköpostiosoite: sgcaae@mapya.es

2. Ryhmittymä:

Nimi: S.A.T. PIMERBÓN y otro
Osoite: Herbón s/n- Padrón (A Coruña)
P. +34 981810803
F. —
Sähköpostiosoite: —
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

4. Eritelmä:

(yhteenvedo asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Tuotteen nimi:

”Pemento de Herbón”

4.2 Kuvaus:

Paprikat, joilla on suojattu alkuperänimitys (SAN) ”Pemento de Herbón”, ovat *Capsicum annum* L - lajin Padrón-lajikkeen paikallisten ekotyyppien hedelmiä, jotka on tuotettu valvontaelimen hallinnoimaan rekisteriin merkityillä palstoilla. Hedelmät korjataan kypsymisen varhaisvaiheessa (myyntikokoisina) pidettäväksi kaupan tuoreina. Niillä on seuraavat ominaisuudet:

Fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet

— muoto: lyhyt hedelmä (Pochard-luokituksen C4-tyyppi), jonka kärjessä on kolme tai neljä pitkänomaista syvennystä

— likimääräinen yksikköpaino: 3,5–4,5 g

- hedelmän likimääräinen pituus: 3,5–5,5 cm
- enimmäisläpimitta (leveys): 1,5–2 cm
- kärki: tylppä
- kannan pituus: 3,5–6 cm
- kuori: sileä ja kiiltävä, väriltään vaaleahkon vihreä
- hedelmäseinän tai -mallon paksuus: ohut, noin 1,5 mm
- leikkaus pituussuunnassa: puolisuunnikkaanmuotoinen
- hedelmän painon ja siementen painon suhde: 3,2 (keskiarvo)
- maku: hillityn voimakas aromi, makea maku, voi olla kevyesti tulinen

Yksi "Pemento de Hebrón" -paprikan selvimmistä erottuvista aistinvaraisista ominaisuuksista on se, etteivät kaikki hedelmät maistu tulisilta vaan että tämä piirre ilmenee vain joskus ("jotkut polttavat jotkut eivät" on tuotteesta usein käytetty tunnettu sanonta) ja että polte on kevyt, koska tuottajat pyrkivät parhaansa mukaan valikoimaan pois polttavimman makuiset kasvit ja hedelmät. Se, kuinka tähän on päästy alkuaan tulisesta lajikkeesta, on ehkä kaikkein tärkein osoitus alueen tuottajien "taitotiedosta", josta tarkemmin 4.6 kohdassa (yhteys maantieteelliseen alkuperään).

Kemialliset ominaisuudet (keskimääräiset arvot)

- Arvot ilmoitettu g/100 g tuorepainoa: vesi (91), glukoosi (0,85), fruktoosi (0,75), sakkaroosi (ei havaittu), tärkkelys (0,81), kuitu (2,2), pektiinit (0,73).
- Arvot ilmoitettu mg/100 g tuorepainoa: sitruunahappo (28), fumaarihappo (1,1), omenahappo (208), oksaalihappo (140), C-vitamiini (24), klorofylli a (7,9), klorofylli b (3,4), luteiini (1,6), β -karoteeni (0,92).

4.3 Maantieteellinen alue:

Alkuperänimityksenä suojatun "Pemento de Herbón" – paprikan maantieteellinen tuotantoalue on sama alue, jolla myös tuotteen kauppakunnostus ja pakkaaminen tapahtuvat, ja siihen kuuluvat seuraavat kunnat: Padrón, Dodro ja Rois A Coruñan maakunnan eteläosassa sijaitsevalla O Sarin alueella sekä Pontecesures ja Valga Pontevedran maakunnan pohjoisosassa sijaitsevalla Caldasin alueella.

Tämä Galician Atlantiin rajoittuva osa muodostuu Ulla- ja Sar-jokien rajaamista ja useiden vuorien suojaamista matalista laaksoista ja Barbanzan niemestä. Tämä sijainti eristää alueen ja tarjoaa kyseiselle viljelykasville otolliset maaperä- ja ilmasto-olot. Se on, Abel Bouhier'n kuvauksen (*La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire*. La Roche-Sur-Yon. 1979. Vol. I) mukaisesti, Atlantin rannikolle tyypillinen pieni sarkoihin jaettu viljelyalue, jolla alkuperäinen penkereisiin ja peltokappaleisiin (*agras*) perustuva rakenne oli jo vuonna 1960 väistymässä pakolliseen viljelykiertoon perustuvan järjestelmän antaessa tietä erikoistuneelle viljelylle. Alkuperänimitys "Herbón" on Padrónin kunnan *parroquian* (tyypillinen kunnallinen alajaottelu Galiciassa) maantieteellinen nimi. Siellä sijaitsee San Antonio de Herbónin luostari, johon kyseisen Amerikasta peräisin olevan paprikan tulo alueelle liitetään.

4.4 Alkuperätodisteet:

Tuotteen jäljitettävyyden varmistetaan kaikissa tuotantoon ja kaupan pitämiseen liittyvän ketjun vaiheissa tehtävillä tunnistusmerkinnöillä.

Valvoakseen eritelmän edellytysten noudattamista valvontaelin ylläpitää kahta jatkuvasti päivitettävää rekisteriä, joista toiseen kirjataan tuottajat ja tilat ja toiseen varastot ja pakkaamot.

Suojattu alkuperänimitys "Pemento de Herbón" voidaan antaa ainoastaan sellaisille paprikoille, joita rekisteröidyt tuottajat tuottavat rekisteröidyillä tiloilla eritelmän vaatimusten ja muiden niitä täydentävien sääntöjen mukaisesti. Samalla tavoin vain paprikat, jotka on käsitelty ja pakattu rekisteriin merkityissä laitoksissa, voivat saada suojatun alkuperänimityksen "Pemento de Herbón".

Rekisteriin merkittyjen henkilöiden on myös ilmoitettava suojatulla alkuperänimityksellä "Pemento de Herbón" tuotettujen ja kaupan pidettyjen tuotteiden tosiasialliset määrät merkitsemällä ne tätä tarkoitusta varten perustettuihin rekistereihin. Valvontaelin tarkastaa, että pakkaajien kaupan pitämät määrät vastaavat viljelijöiden toimittamia määriä, ja toteaa myös viljelijöiden tuotannon ja rekisteriin merkittyjen viljelylohkojen tuotoksen välisen vastaavuuden.

Kaikki rekisteriin merkityt luonnolliset ja oikeushenkilöt sekä tilojen omistajat, viljelmät, varastot, pakkaamot ja tuotteet kuuluvat valvontaelimen harjoittaman valvonnan ja sen suorittamien tarkastusten piiriin. Niiden avulla varmistetaan, että suojatut tuotteet ovat eritelmän vaatimusten ja niitä täydentävien muiden sääntöjen mukaisia. Valvonta perustuu viljelmille, varastoihin ja pakkaamoihin tehtäviin tarkastuskäynteihin ja asiakirjatarkastuksiin, ja lisäksi tarkastetaan, onko paprikoilla 4.2 kohdassa kuvailut fyysiset ominaisuudet (hedelmän paino ja pituus, hedelmämallon paksuus jne.) ja se, ovatko ne korjattaessa kokonaisia, terveitä, puhtaita, vahingoittumattomia ja virheettömiä. Lisäksi voidaan tehdä monijäämäanalyysi, jolla varmistetaan, että torjunta-ainejäämien todetut määrät eivät ylitä voimassa olevassa lainsäädännössä kyseiselle kasville vahvistettuja jäämien enimmäismääriä.

Koko tuotanto on pidettävä kaupan pakkauksissa, joissa on SAN-tunnuksen osoittava numeroitu etiketti.

Paprikat on pakattava kyseisellä maantieteellisellä alueella. Tällä on Herbón-paprikoiden erityisominaisuuksien ja laadun suojaamisen kannalta ratkaiseva merkitys. Tämä johtuu siitä, että "Pemento de Herbón" -paprikoiden hedelmäseinä on ohut ja kuivuu herkästi, minkä vuoksi paprikat on pakattava ja tuotava myyntiin nopeasti korjuun jälkeen. Tavallisesti pakkaaminen ja kaupallinen jakelu tapahtuvat 24 tunnin sisällä korjuusta ja vain harvoin yli 48 tunnin kuluttua siitä. Tarpeettomien siirtojen ja viivästysten välttäminen on tuotteen laadun varmistamiseksi olennaisen tärkeää.

Toisaalta kyse on arasta tuotteesta, jonka käsittely ja pakkaaminen edellyttävät erityistä huolellisuutta. Vaurioiden ja aistinvaraisten ominaisuuksien muutosten välttämiseksi tuote pakataan pieniin pusseihin (400 g).

Tuotteen pakkaamista alkuperäpaikalla puoltaa myös korjuun jälkeen tehtävä lajittelu. Tuottajat poistavat pakkaamisen yhteydessä paprikat, joita ei heidän kokemuksensa ja perimätietonsa mukaan voida pitää kaupan suojatulla alkuperänimityksellä, eli ennen kaikkea paprikat, jotka saattaisivat olla liian polttavan makuisia. Ne voidaan erottaa värin (vähemmän voimakas), kosketustuntuman (tiukka kuori, joka halkeaa painettaessa) ja muodon (normaalia käyrempi) perusteella. Tämä lajittelu on olennaisen tärkeä tuotteen laadun säilyttämiseksi, ja se voidaan tehdä vain, jos pakkaaminen tapahtuu tuotanto-paikalla.

4.5 Tuotantomenetelmä:

Ominaispiirteiltään erottuvan Herbón-paprikan tuottamiseksi erityisen tärkeä seikka on huolellinen valinta. Sitä alueen viljelijät soveltavat kerätessään siementä ja etenkin erotellessaan paprikahedelmät yksitellen saadakseen kaupan pidettäväksi mahdollisimman hyvälaatuisia tuotteita.

Tuotantoprosessi on seuraava:

Lisääminen ja istutus

Kunakin satokautena kyseisen alueen viljelijät keräävät kokemukseensa ja tietämykseensä nojaten yksitellen kasvit, joita on tarkoitettu käyttämään tuotettaessa siementä seuraavalle kaudelle. Ensimmäiseksi tehdään silmämääräinen tarkastus, jossa erotetaan parhaat kasviyksilöt erilaisten arviointiperusteiden mukaisesti (terveet ja hyvärakenteiset kasvit, joilla on hyvämuotoiset ja laikuttomat kolmilokeroiset hedelmät). Sen jälkeen tehdään paikalla makutesti, jossa vertaillaan ensimmäisen vaiheen läpäisseiden kasviyksilöiden raakojen hedelmien maun polttavuutta (kapsisiinipitoisuus). Pyrkimyksenä on saavuttaa toivottu mieto maku, vaikka mukaan hyväksytäänkin jonkin verran kevyesti tulisia yksilöitä. Mieto maku on Herbón-paprikalle ominainen aistinvarainen ominaisuus, jonka perusteella se erottuu selvästi muiden alueiden tuotteista, sillä niiden kapsisiinipitoisuus on paljon suurempi ja kapsisiinia esiintyy niissä yleisemmin.

Kun valikoidut hedelmät ovat kypsyneet (punainen väri), ne kerätään ja niitä liotetaan vedessä niin kauan, että siemenet irtoavat istukasta. Siemenet kuivataan nopeasti, jotta itävyys ei heikkenisi. Siemenet tai taimet ovat peräisin tuottaja- ja viljelmärekisteriin merkityiltä viljelijöiltä. Kylvöalustan valmistelu ja kylvö aloitetaan lokakuussa, ja työ jatkuu marras-, joului- ja tammikuussa.

Kasvia voidaan viljellä sekä avomaalla että suojaavan katteen alla. Istutettaessa taimet katteen alle ei käytetä lämmitystä eikä keinovaloa, koska katteen ainoana tarkoituksena on suojata kasveja mahdolliselta hallalta sekä aikaistaa tuotantokauden alkamista ja pidentää sitä muutamalla viikolla alkusyksyllä luontaisia viljelyolosuhteita varsinaisesti muuttamatta. Katetta käytettäessä istutus, joka tehdään aina suoraan maahan, tapahtuu helmi-maaliskuussa, ja hedelmien korjuu alkaa toukokuussa. Avomaalla taimet saadaan istutetuiksi huhti-toukokuussa ja satoa aletaan korjata kesä-heinäkuussa. Katteen alla istutustiheys on kahdesta neljään tainta neliömetrille ja tavallinen käytäntö on tukea kasvit niininarulla useammalta korkeudelta. Avomaalla istutustiheys on kolmesta viiteen tainta neliömetrille.

Viljelyrajoitukset

Suojatun alkuperänimityksen "Pemento de Hebrón" alle hyväksytään sekä avomaalla että katteen alla tuotetut paprikat. Suurin hyväksytty tuotto on avomaalla 3,5 kg/m² ja katteen alla 6 kg/m².

Viljelytekniikka

Kastelu on tärkeää Herbón-paprikan viljelyssä kahdesta syystä. Ensinnäkin se vaikuttaa kasvin fysiologiseen kehitykseen. Kasvi kastellaan juuresta, jottei vahingoiteta kukkaa tai hedelmää. Lisäksi kastelulla on perustava merkitys kuivuusstressin välttämiseksi – korkea lämpötila (yli 30 °C) yhdistettynä alhaiseen ilman ja maan kosteuteen nostavat huomattavasti hedelmän kapsisiinipitoisuutta. Lannoituksella pidetään yllä maaperän ja kasvin välistä ravinnetasapainoa ja -tasoa ottaen huomioon kasvuston ravinteidenotto, kasvien ravinnetila, maaperän viljavuus ja ravinteiden saanti muuta kautta (vedestä, orgaanisesta aineksestä jne.).

Tuholaisia ja kasvitauteja torjutaan ensisijaisesti viljelyteknisin keinoin, kuten siementen desinfiointilla ja kylvöalustan käsittelyllä. Tarvittaessa kasvinsuojeluaineita käytetään sellaisia tehoaineita, joilla on vain vähän ympäristövaikutuksia ja paras teho, joiden myrkyllisyys ja jäämäongelmat ovat vähäisiä ja joista aiheutuu vain vähän haittaa hyötyhyönteisille ja vähän vastustuskykyongelmia.

Sadonkorjuu

Korjuu tapahtuu käsin, ja tuotannon ollessa suurimmillaan sato korjataan päivittäin. Paprikat korjataan kypsymisen varhaisvaiheessa, kun alueen kokeneet viljelijät arvioivat niiden olevan 4.2 kohdassa mainittujen fyysisten ominaisuuksien puolesta valmiita kaupan pidettäväksi. Satoa korjataan niin monta kertaa kuin on tarpeen hyvälaatuisten paprikoiden saamiseksi ja käyttäen sellaisia tarvikkeita (leikkuutyökaluja, rasioita, laatikoita jne.) ja niin paljon työvoimaa, että tuotteiden heikkeneminen saadaan estettyä.

Kuljetus ja varastointi

Paprikat kuljetetaan kovissa astioissa vaurioitumisen estämiseksi. Lasti puretaan varovasti, jotta pudotuksesta aiheutuisi hedelmille mahdollisimman vähän vahinkoa. Varastotiloissa on oltava asianmukainen ilmanvaihto ja tuotteen säilymisen kannalta mahdollisimman hyvät olosuhteet, mikä tarkoittaa 7–13 °C:n lämpötilaa ja 90–95 prosenttia suhteellista kosteutta.

Sadonkorjuun jälkeinen lajittelu, pakkaaminen ja kaupan pitäminen

Alueen viljelijöiden kokemus on ratkaisevassa asemassa myös silloin, kun päätetään, mitkä paprikat sopivat kaupan pidettäväksi ja mitkä on hylättävä. Tämä lajittelu, jota tehdään jo korjuun yhteydessä, tapahtuu varsinaisesti juuri ennen pakkaamista. Niinpä tuottajat poimivat käsin hedelmät, jotka täyttävät tietyt tarkat vaatimukset. Ne koskevat väriä (valitaan väritään voimakkaimmat), kosketustuntumaa (eivät saa haljeta puristettaessa, kuori ei saa olla liian tiukka ja hylätään paprikat, joilla siementen painon ja hedelmän painon suhde on kovin alhainen) ja muotoa (käyrää muotoa saa olla vain hyvin vähän). Lajitteleamalla paprikat yksitellen edellä mainittujen arviointiperusteiden mukaisesti sukupolvelta toiseen siirtyneen tietämyksen mukaisesti tuottajat valikoivat erilleen ne paprikayksilöt, joilla on tuotteen ainutlaatuiset ominaispiirteet. Jos paprikat eivät täytä kyseisiä arviointiperusteita, niitä ei saa pitää kaupan suojatulla alkuperänimityksellä.

Paprikat pidetään kaupan noin 400 gramman pusseissa. Käytettävien pakkausmateriaalien on oltava voimassa olevan elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia. Myös muita esillepanotapoja voidaan käyttää, kunhan varmistetaan, ettei tuotteen laatu heikkene. Myyntiaika on 1 päivästä toukokuuta 31 päivään lokakuuta. Myyntiaikaa voidaan muuttaa, jos kauden sääolosuhteiden vuoksi tuotteen ominaisuudet sitä edellyttävät.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Kyseisen paprikan viljely Galiciassa alkoi siemenistä, joita fransiskaanimunkit toivat Padrónin kunnassa sijaitsevaan Hebrónin luostariin 1600-luvulla Meksikosta Tabascon alueelta. Paprikaa pidettiin kaupan kuivattuna ja jauhettuna Herbónissa jo 1700-luvun lopulla, ja se oli tärkeä tulolähde (Archivo General de Simancas. Catastro de la Ensenada. Respuestas Generales. Provincia de Santiago. Libro 253, fol. 1). Tuolloin aloitettiin lajikevalinta ja viljelykäytäntö, jossa sato korjataan hedelmien kypsymisen varhaisvaiheessa. Viljely levisi luostariyhteisöstä luostarin vaikutusalueen maanviljelijöiden keskuuteen, ja siellä kehittyi pitkälle erikoistunut viljelyjärjestelmä, jossa siemen levisi myötäjäisten osana eikä koskaan kulkeutunut tuotantoalueen ulkopuolelle. Näin erityiset maantieteelliset tekijät ja maaperä- ja ilmasto-olot, itsepölytteisyydestä johtuva geneettinen eristyneisyys sekä maanviljelijöiden taitotietoon perustuva erikoinen valintakäytäntö ovat luoneet kehittyneille muista poikkeavalle ja kaupallisesti tärkeälle tuotteelle, jota on tuotettu vuosisatojen ajan vain mainitulla alueella. Tätä ovat kuvanneet eri kirjailijat, mm. edellä mainittu Abel Bouhier kirjoitti 1960-luvun lopulla ”paprikanviljelyn olevan pienellä Herbón- Padrónin alueella hyvin erikoistunutta ja tuottoisaa”.

Tuotantoalueen muodostavien laaksojen sijainti vain vähän merenpinnan yläpuolella, ympäröivien vuorten antama suoja ja rannikon läheisyys luovat ilmasto-olot, joille on luonteenomaista suuri sademäärä (vuoden keskisademäärä noin 1 500 mm), yleensä kaakosta tai pohjoisesta puhaltava tuuli, leuto sää ja pienet lämpötilamuutokset – vuoden keskilämpötila on 15 °C ja kylmimpinäkin kuukausina lämpötila laskee harvoin alle 3 °C:n. Mikroilmastolla on epäilemättä suuri merkitys Herbón-paprikan erityisominaisuuksien kehittymiselle.

Maaperän ominaisuuksien kehittymiseen vaikuttaa kaksi tekijää, eli alkuperäinen kiviaines sekä ilmasto. Tuloksena on hapan maa, jossa graniittikerrokset ja tulvakerrostumat vuorottelevat. Maa on hyvin tiivistä, sen pintakerroksessa on vain vähän kiviä ja rakenteeltaan se on hyvin vettä johtavaa kevyttä hiekkamaata, minkä ansiosta se soveltuu mainiosti asianomaisen kasvin viljelyyn.

Leuto sää ja pienet lämpötilavaihtelut, alueen maaperä sekä perinteiset viljelymenetelmät vaikuttavat suoraan paprikan morfologisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin, erityisesti väriin sekä hedelmän painon ja siementen painon väliseen suhteeseen, joka on keskimäärin 3,2 eli huomattavasti pienempi kuin muilla tuotantoalueilla. Tämä vuorostaan alentaa hedelmämallon kapsisiinipitoisuutta (kapsisiinoidipitoisuus on 0,114 mg/g kuivapainoa kaupan pitämisen vaiheessa). Useat tieteelliset selvitykset vahvistavat, että on helppo erottaa toisistaan kyseisellä rajatulla alueella tuotetut Herbón-paprikat ja lämpimämmässä ilmastossa tuotetut saman lajikkeen paprikat, ei pelkästään edellä mainittujen morfologisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien perusteella vaan myös hedelmän pituuden (3,5–5,5 cm) perusteella sekä stigmasteroli-nimisen sterolin pitoisuuden perusteella (Herbón-paprikalla keskimäärin 1,304 prosenttia ja Espanjan eteläosassa viljellyllä kaupallisen Padrón-lajikkeen paprikalla keskimäärin 5,164 prosenttia). Stigmasterolipitoisuuden määrittämisen avulla Herbón-paprika voidaan erottaa 100-prosenttisella varmuudella muilla leveysasteilla tuotetuista paprikoista.

Alueen viljelijät ovat sukupolvien ajan käyttäneet perinteisiä menetelmiä, valinneet parhaat kasvit ja mukauttaneet tuotantomenetelmänsä paikallisiin olosuhteisiin, ja tämän tuloksena on syntynyt tuotantoympäristöönsä poikkeuksellisen kiinteästi liittyvä tuote, joka sopii erinomaisesti ruoanlaittoon. On vielä tärkeää lisätä, että tämä jatkuva säilyttämis- ja valintatyö on merkinnyt sitä, että kyseisen alueen viljelijät ovat käyttäneet pelkästään itse lisäämäänsä siementä eivätkä yleisesti ottaen lainkaan muilla alueilla viljeltävän kaupallisen Padrón-lajikkeen siementä. Tämä erityinen valinta, joka koskee niin lisäysmateriaalia kuin sadonkorjuun jälkeen hedelmiä, takaa alkuperänimityksellä "Pemento de Hebrón" suojatun paprikan laadun ja ainutlaatuiset ominaisuudet. On hyvin kiinnostavaa todeta, että "Pemento de Hebrón" -paprikan kohdalla on havaittu sama ilmiö kuin joillakin viiniköynnöslajikkeilla: tuotantoalueelta peräisin olevan kaupallisen Padrón-lajikkeen kirjaaminen rekisteriin on mahdollistanut sen viljelyn muilla, kaukaisillakin alueilla, mutta se ei kuitenkaan ole säilyttänyt alkuperäalueella tuotettujen paprikoiden aistinvaraisia erityisominaisuuksia. Tästä syystä "Pemento de Hebrón"-paprikat ovat erittäin kysytyjä markkinoilla ja niistä maksetaan paljon korkeampia, jopa yli kaksinkertaisia hintoja.

Alueen viljelijöiden vuosikymmenten ajan harjoittama viljely suojakatetta käyttäen on osoitus tuotantomenetelmien mukauttamisesta tavalla, joka ei turmele ympäristön ja tuotteen erityisominaisuuksien välistä vuorovaikutusta. Kyseessä ovat yksinkertaiset muovitunnelit, joiden sisällä ei varsinaisesti säädellä viljelyolosuhteita vaan nämä olosuhteet määräytyvät olennaisilta osiltaan ympäröivien luonnonolojen mukaisesti, koska muovitunneleissa ei käytetä lämmitystä eikä keinovaloa ja kasvualustana on maa.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Osoite: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
P. +34 881997276
F. +34 981546676
Sähköpostiosoite: ingacal@xunta.es

INGACAL on julkinen elin, joka kuuluu Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia alaisuuteen.

4.8 Merkinnät:

Suojatulla alkuperänimityksellä "Pemento de Herbón" kaupan pidettävät paprikat on varustettava kunkin tuottajan/pakkaajan tuotemerkkiä vastaavalla etiketillä sekä etiketillä, jossa on valvontaelimen hyväksymä aakkosnumeerinen koodi sekä suojatun alkuperänimityksen tunnus. Sekä kauppaetiketissä että alkuperänimityksen osoittavassa etiketissä on oltava teksti "Denominación de Origen Protegida 'Pemento de Herbón' ". Kauppaetiketissä ilmoitetaan lisäksi paprikalajike ilmaisulla "variedad Padrón".