

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 223/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PEMENTO DE OÍMBRA”

EK-sz.: ES-PDO-0005-0486-20.07.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: 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
Cím: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475410
E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Csoportosulás:

Név: Hortoflor 2 SCG
Cím: Barbantes-estación
32454 Cenlle (Ourense)
ESPAÑA
Tel. +34 988280402
Fax +34 988280399
E-mail: hortoflor@hortoflor.com
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Pemento de Oímbra”

4.2. Leírás:

A „Pemento de Oímbra” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) oltalmát élvező paprika a *Capsicum annuum* L fajtának a termelési területen hagyományosan termesztett, emberi fogyasztásra szánt ökotípusának termése, amelyet éretlen állapotban szednek és nyersen értékesítenek.

A következő jellemzőkkel rendelkezik:

A termés fizikai és érzékszervi jellemzői:

- szabályos, hosszúkás alakú, egyhájú, három-négy cikkellyel, jelentősebb erezet nélkül,
- tömege egyenként 100–200 g,
- hossza 10–20 cm,
- szélessége az alapnál 6–8 cm,
- keresztmetszetében 3–4 cikkely látható,
- csúcsa hegyes vagy gömbölyödő,
- héja sima, fényes; színe világoszöld, sárgába hajló árnyalatokkal,
- falának (húsának) vastagsága 6–8 mm,
- íze édes, a kapszaicin hiánya következtében nem csípős, illata közepesen intenzív.

Kémiai jellemzők (közéértékek):

- kémiai összetétel: nedvességtartalom (93 %), fehérjetartalom (1,3 g/100 g friss tömeg).

4.3. Földrajzi terület:

A termesztési területet Ourense tartomány Verín járásának következő települései alkotják: Oímbra, Verín, Castrelo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós és Vilardevós.

A járásban található a Támeiga folyó völgye, amelynek éghajlati és talajviszonyai rendkívül kedvezőek a növény termesztéséhez.

4.4. A származás igazolása:

A termék nyomonkövethetőségét az előállítás és a forgalmazás minden egyes szakaszában biztosított azonosíthatóság garantálja.

A termékleírás rendelkezéseinek betartását az ellenőrző szerv a termelőkről és az ültetvényekről folyamatosan vezetett naprakész nyilvántartás segítségével biztosítja.

A „Pemento de Oímbra” földrajzi jelzés oltalma alatt kizárólag az a paprika állhat, amelynek termesztése a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett ültetvényeken, illetve termelők által, a termékleírásban és a kiegészítő szabályokban rögzített feltételek szerint történik.

A nyilvántartásba bejegyzett termelők kötelesek a földrajzi jelzés oltalma alatt álló paprikából ténylegesen termesztett és értékesített mennyiséget az e célból vezetett nyilvántartásokban rögzíteni. A csomagolók által értékesített mennyiségeket az ellenőrző szerv összeveti a beszállító mezőgazdasági termelők által előállított termékmennyiségekkel, ez utóbbiakat pedig a bejegyzett parcellák termés-hozama alapján ellenőrzi.

Az ellenőrző szerv felügyeletnek és ellenőrzésnek veti alá a nyilvántartásba bejegyzett valamennyi természetes vagy jogi személyt, ültetvényt, raktárt, üzemet és az előállított termékeket annak megállapítása céljából, hogy az oltalom alatt álló termékek megfelelnek-e a termékleírás és a kiegészítő szabályok követelményeinek. Az ültetvények, raktárak és üzemek felülvizsgálata, a dokumentáció áttekintése és a 4.2. pontban meghatározott fizikai paraméterek alapján végzett ellenőrzések során megállapítja, hogy a leszedett paprika sértetlen, egészséges, tiszta, károsodásoktól és sérülésektől mentes-e. Az ellenőrző szerv multireziduális analíziseket is végezhet annak megállapítására, hogy a növényvédő szerek mérhető mennyisége nem lépi-e túl a termékre vonatkozó jogszabályokban meghatározott szermaradék-határértékeket.

4.5. Az előállítás módja:

A szaporításra szánt magok előállítására használt növények és termékek kiválasztását hagyományosan maguk a mezőgazdasági termelők végzik, akik tapasztalati úton válogatják ki az optimális minőségű paprika termesztése szempontjából a legjobb tulajdonságokkal (méret, forma, külső megjelenés) rendelkező darabokat.

A termék előállítása a következők szerint történik:

— Szaporítás és kiültetés:

Az érett termést (piros) szárítják, a magokat kigyűjtik. A magógyak előkészítése március elején történik. A termesztőparcellákba az átültetés május közepén kezdődik. Az ültetési távolság hozzávetőlegesen 50 × 40 cm. A palánták csak a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett engedélyezett termelőktől származhatnak.

— Termesztési korlátok:

A „Pemento de Oímbra” földrajzi jelzés oltalma alatt álló termék szabadföldi módszerrel, illetve fedett helyen egyaránt termesztethető. A megengedett legnagyobb terméshozam általában 4,5 kg/m².

— Művelési feladatok:

A növény optimális fejlődése szempontjából alapvető az öntözés, amelynek során a vizet a tőhöz kell eljuttatni, másként károsítaná a virágokat, illetve a termést.

A szerves trágyázást marha- vagy baromfitrágyával, egyszeri mélytrágyázás formájában szükséges elvégezni.

A kártevők, illetve a betegségek elleni küzdelemnek elsősorban olyan termesztési módszerek alkalmazásán kell alapulnia, mint a mag fertőtlenítése, a magógyak kezelése és kevesebb öntözővíz használata. Amennyiben vegyszeres beavatkozásra van szükség, mindig a kisebb környezeti ártalommal járó, hatékonyabb, kevésbé toxikus és a szermaradékok szempontjából kisebb problémát jelentő, a segédfaunára kevésbé ható, illetve rezisztencia szempontjából kedvezőbb hatóanyagokat kell használni.

— Betakarítás:

A betakarítás a termés félig éretlen állapotában, kézi szedéssel történik, akkor, amikor a tapasztalat és a mezőgazdasági termelők megítélése szerint a termés értékesítési szempontból a leginkább megfelelő, a 4.2. pontban meghatározott fizikai jellemzőkkel megegyező tulajdonságokkal rendelkezik. A szedést, amely szükség szerint többször megismételhető, a termék károsodásának megakadályozása érdekében megfelelő eszközök (szerszámok, dobozok vagy konténerek stb.) és személyzet igénybevételével kell elvégezni.

— Szállítás és tárolás:

Az őszenyomódás megelőzése érdekében a paprika szállítása kemény falú csomagolóanyagokban történik. A kirakodást olyan módon kell elvégezni, amely által minimálisra csökkenthető a termék leesése által okozott károk. A tárolóhelyeken megfelelő szellőzést kell biztosítani.

— Forgalmazás:

A forgalmazás 1–5 kg-os hálós zsákokban vagy 5–10 kg-os kartondobozokban történik. Kizárólag a hatályos élelmiszerjog által engedélyezett anyagokat szabad használni. A csomagolás a termék minőségének, érettségének és színének megfelelően homogén tételekben történik. Más kiszerelési formák is alkalmazhatók, amennyiben megállapítást nyer, hogy nem befolyásolják hátrányosan a termék minőségét. A forgalmazás június 15-től október 15-ig tart, ez az időszak azonban módosítható, ha az idény időjárási körülményei, illetve a termék jellemzői indokolják.

4.6. Kapcsolat:

Ez a paprika helyi ökotípus, amelyet a meghatározott földrajzi területen élő mezőgazdasági termelők nagyon régóta termesztettek. Termesztése az évek során korlátozott mennyiségben folyt, így a paprika az említett földrajzi területen kívül alig terjedt el, még ma is kizárólag ezen a környéken terem.

Hírnevének és népszerűségének köszönhetően 1998-ban létrejött a „Feira do Pemento”, a „Pemento de Oímbra” gasztronómiai ünnepe, amelyet minden évben augusztus elején rendeznek, és amelyen a termékkóstoló és -promóció mellett gasztronómiai vetélkedőket és a termelők számára technikai előadásokat is szerveznek. A termék hírnevének bizonyítékeként említést érdemel, hogy Verín járásban sok vendéglátóhely – felismerve a „Pemento de Oímbra” kulináris tulajdonságaiban és elkészítésének számtalan módjában rejlő kiváló kereskedelmi reklámozási lehetőséget – szerepelteti étlapján a paprikát.

A termék hírnevének kialakulásában sok tényező – köztük a növényanyag, a termesztés céljára igénybe vett völgyek talaja és mikroklímája – játszott közre.

Növényanyag

A helyi mezőgazdasági termelőknek a legjobb növények kiválasztásán és megőrzésén, és ezzel egy időben a termesztési technikáknak a terület feltételeihez történő hozzáigazításán alapuló hagyományos gyakorlatának eredményeként jött létre ez a különleges jellemzőkkel rendelkező, kiváló minőségű termék, amely oímbrai paprikaként lett híres.

Talajtani jellemzők

A talajtani jellemzők is hozzájárulnak ahhoz, hogy a terület ideális körülményeket biztosít a paprika-termesztés számára, mivel bővelkedik szerves anyagokban gazdag vályogos és homokos agyagtalajokban, amelyek talajtani szerkezete elősegíti a talajba jutó víz elszívargását, és amelyek így gyakran öntözhetőek (a növény nem szárazságtűrő, ezért a talajt nedvesen kell tartani), a tócsásodás azonban elkerülhető bennük (ez a jelenség megfojthatja a növényt és a termés csúcsának rothadását idézheti elő).

Éghajlati jellemzők

A kijelölt terület éghajlati jellemzői különösen alkalmasak az Oímbra ökotípus termesztéséhez, és egyben magyarázattal szolgálnak a termesztés széles körben ápolt hagyományát és a termék egyedülálló jellemzőit illetően.

Az édes ízű paprikafajták többségéhez hasonlóan a „Pemento de Oímbra” is igen fényigényes növény, ezért kedvezően reagál a termesztési terület napfényes óráinak magas számára csakúgy, mint a környezet hőmérsékletére. A kijelölt területen a termés fejlődésének minden egyes szakaszában mindkét tényező optimális értékeket mutat.

A legalacsonyabb csírázási hőmérséklet 13 °C, amire ebben a térségben áprilistól kezdve lehet számítani, míg a növény fejlődéséhez szükséges 20–25 °C (nappal), illetve 16–18 °C (éjszaka) optimális hőmérséklet júliusban és augusztusban biztosított. Szeptemberben az éjszakai hőmérséklet legtöbbször túlságosan alacsony (átlagosan 14,4 °C) a minőségi édes paprika szabadföldi termesztéséhez, így indokolt a fóliaalagutak használata, amelyek bizonyos mértékig elfogadottá váltak az ágazatban.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

Tel. +34 881997276
Fax +34 981546676
E-mail: ingacal@xunta.es

Az INGACAL a Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia (a galíciai kormány regionális vidékügyi minisztériuma) alá tartozó közszervezet.

4.8. Címkézés:

A „Pemento de Oímbra” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel értékesített paprikát az egyes termelők/csomagolók saját márkajelzését feltüntető kereskedelmi címkével és az ellenőrző szerv által engedélyezett, egyedi alfanumerikus kódot és az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logóját tartalmazó ellenőrző címkével kell ellátni. Mind a kereskedelmi címkén, mind az ellenőrző címkén kötelező feltüntetni az „Indicación Geográfica Protegida »Pemento de Oímbra«” („»Pemento de Oímbra« oltalom alatt álló földrajzi jelzés”) feliratot.