

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2014/C 198/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról⁽²⁾**„PEMENTO DE MOUGÁN”****EK-szám: ES-PGI-0005-01133 – 2013.7.26.****OFJ (X) OEM ()****1. Elnevezés**

„Pemento de Mougán”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Pemento de Mougán” a *Capsicum annuum*, L. „Pemento de Mougán” néven ismert helyi ökotípusának éretlen állapotban zöld, éretten piros színű termése. Állaga félig porcos, formája négyszög alakú (A4 típus az 1966-os Pochard-besorolás alapján), alakja CMV3L besorolású (négyszög alakú morro de vaca típus három cikkellyel). A zölden (korai, éretlen állapotban) leszedett termést nyersen értékesítik.

Az értékesítésre szánt termék jellemzői

— Formája: hosszmetsetben téglalap alakú, keresztmetsetben enyhén barázdált, hegyes végében három vagy négy ér látható.

— Tömege: egyenként 6–15 g.

— Hossza: 3–6,5 cm.

— Szélessége: 2,5–4 cm.

— A kocsány hossza: 2–5 cm, a termés hosszánál mindig rövidebb, kemény és görbe.

— Felszíne: csillogó sötétzöld.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

- Termésfalának (húsának) vastagsága: vékony, kb. 1,5 mm.
- Íze: a finom és lédús textúrájú termék íze édes, enyhén fűre emlékeztető, időnként csípős, aromája mérsékelten intenzív.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az összes termesztési szakasznak a meghatározott földrajzi területen kell végbemennie, mivel ennek a területnek a természetes adottságai kiválóak a paprika helyi ökotípusának fejlődése szempontjából.

Kizárólag szelektált vonalokból származó vetőmagokat szabad alkalmazni, amelyek garantálják a termék maximális minőségét.

A magágyak és a vetés előkészítése decemberben és januárban történik. A csírázást követően, amikor a növény magassága kb. 5 cm, visszavágják a gyökerét és cellás nevelőtálcákra ültetik ki. A talajba történő vetés és későbbi átültetés hagyományos módszere is megengedett.

A termesztés történhet szabadföldön vagy fedett helyen. Szabadföldi termesztés esetében a kiültetés áprilistól júniusig történik, az ültetés sűrűsége 3–6 palánta négyzetméterenként. Fedett helyen a kiültetés március vagy április hónap folyamán történik, a palántasűrűség 2–4 palánta négyzetméterenként.

A betakarítás kézzel történik, annyi menetben, amennyit a minőségi termékek előállítása igényel. A termék károsodásának megelőzése érdekében megfelelő eszközöket (szerszámok, ládák, konténerek stb.) és személyzetet kell igénybe venni. Az összenyomódás elkerülése érdekében a paprikát minél előbb dobozokban vagy más merev falú tartályokban kell az árukezelő raktárba szállítani. Minimálisra kell csökkenteni a termék kirakodás közbeni kiborulásának esélyét.

A betakarítási és értékesítési időszak általában június 1-jétől november 15-ig tart, a megengedett maximális termésmennyiség a szabadföldi termesztés esetében 6 kg négyzetméterenként és 8 kg, ha a termesztés fedett helyen történik, bár ezek a paraméterek az egyes termesztési időszakok időjárási feltételeinek függvényében változhatnak.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Pemento de Mougán” sajátos jellemzői és minősége megőrzésének hatékony módszere, hogy a termék csomagolása a meghatározott földrajzi területen (Guntín település közigazgatási területén) történik. Rövid eltarthatósági idejű, érzékeny, frissen értékesítendő termékről lévén szó, ezért rendkívüli elővigyázatosságra van szükség a csomagolást megelőző kezelés és előválogatás, valamint maga a csomagolás során. A csomagolás általában a betakarítást követő első 24 óra alatt történik. A termőhelyen és a csomagolás során végzett átválogatás célja nem csupán a meghatározott morfológiai jellemzőkkel rendelkező termék kiválasztása, hanem azon termékek eltávolítása is, amelyek íze nagyobb valószínűséggel lehet túl erős, hiszen ez a tulajdonság gyakrabban fordul elő a nagyobb méretű, szabálytalan formájú és kemény húsú paprikákban. A térség gazdálkodói tapasztalati alapon, szinte intuitív módon ismerik fel ezeket a jellemzőket.

A „Pemento de Mougán” OFJ oltalma alatt álló paprikák forgalmazása 200–400 grammos átlátszó polietilén zsákokban történik. A hatályos élelmiszer-ipari jogszabályok által engedélyezett más méretű és más anyagból készült kiserelések is megengedhetők.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Pemento de Mougán” földrajzi jelzés oltalma alatt forgalmazott paprikák csomagolásait az egyes termesztők/csomagolók saját márkajelzését feltüntető kereskedelmi címkével, az OFJ alfanumerikus kódot tartalmazó, az ellenőrző szerv felügyelete alatt használt saját címkéjével (hátcímkével), valamint az oltalom alatt álló földrajzi jelzés alábbi, hivatalos logójával kell ellátni:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Pemento de Mougán” oltalom alatt álló földrajzi jelzés földrajzi területe a galiciai Lugo térségében található Guntín település teljes közigazgatási területét foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi terület az éghajlat és a talajviszonyok szempontjából egységes térséget alkot. A termesztésre alkalmas völgyes vidéket a környező hegyek védik és a terület különleges mikroklímája is ezeknek köszönhető. Ehhez az a körülmény is társul, hogy a térség jellegzetes talajtípusai a legalkalmasabbak a növény termesztésére. A leggyakoribb litológiai formációk a vulkanikus eredetű (gránitok) és a metamorf kőzetek (palák és néhány kvarcitos rész). A talaj szerkezetét magas homoktartalom jellemzi, a leginkább előforduló talajfajta a magas szervesanyag-tartalommal és alacsony pH-értékkel rendelkező homokos vályogtalaj.

A vidék védett a nyugati szelektől, ezért a Galiciában megszokottnál keveset keves, éves átlagban mintegy 1 000 mm eső hullik. Ez bizonyos eső-árnyék hatást eredményez, aminek köszönhetően évente 130 olyan nap van, amikor a lehulló csapadék mennyisége legalább 1 mm.

A hőmérsékletet illetően, a nyári középhőmérséklet 17,2 °C, az őszi 12,5 °C, a téli 6,7 °C és a tavaszi 10,5 °C. Nyáron az átlagos maximumhőmérséklet 23,4 °C, ősszel 17,2 °C, télen 9,9 °C, tavasszal pedig 15,3 °C. Az átlagos minimumhőmérséklet nyáron 11,1 °C, ősszel 7,8 °C, télen 3,5 °C és tavasszal 5,6 °C.

A terület egyedi jellegéhez tartozik az emberi tényező is. Ennek a terméknek a sikeres előállítása a helyi mezőgazdasági termelőknek a legjobb növények és parcellák kiválasztásán és megőrzésén, és ezzel egy időben a termesztési technikáknak a terület feltételeihez történő hozzáigazításán alapuló hagyományos gyakorlatának eredménye. A helyben történő szelekció és a nem kívánt hibridizáció gondos elkerülése döntő szerepet játszott ennek a homogén paprikának a létrejöttében.

5.2. A termék sajátosságai

Helyi ökotípus, amely tökéletesen alkalmazkodott a termőterület feltételeihez. Sajátos jellemzői között kell említeni morfológiáját (a kisméretű paprikát zölden fogyasztják), vékony terméshúsát és kulináris tulajdonságait, amelyek között kiemelkedik lágy, lédús textúrája és édes, enyhén fűre emlékeztető, néha csípős íze.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OF) esetében a termék különleges minősége, húrneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A „Pemento de Mougán” helyi ökotípust a guntíni termelők ősidők óta termesztik. Korlátozott termesztése és az évek során szerzett csekély ismertsége következtében termesztése nem terjedt el az említett földrajzi területen kívülre, bár vannak bizonyítékok arra, hogy az elvándorlók termesztés céljából Spanyolország más vidékeire is magukkal vitték a növényt, az eredmények azonban minden esetben kiábrándítóak voltak. Ez is a termesztési ökoszisztéma jelentőségét bizonyítja a termék minősége szempontjából.

A megjelölés a „Mougán” nevet Guntín azon egyházközségének földrajzi neve után kapta, ahonnan azok a tömegközlekedési járatok indultak, amelyekkel a fővárosi piacra szánt paprikát szállították. Ez az egyházközség azzal a mosteirói egyházközséggel határos, amelynek rendházában kezdődött a hagyomány szerint ennek a paprikának a kiválasztása és termesztése.

Összefoglalva, a földrajzi terület megfelelő körülményekkel rendelkezik a „Pemento de Mougán” termesztéséhez: magas relatív páratartalom, mérsékelt hőmérsékleti értékek, alacsony hőingadozás, enyhén savanyú talajok és megfelelő légáramlás, amely elősegíti a virágpor áramlását a növények között. A nedves éghajlat, az enyhe nyarak és a csekély hőmérséklet-ingadozás alapvető szerepet játszik a „Pemento de Mougán” sajátos jellemzőinek megőrzésében, különösen a termés húsának vastagságát és textúráját illetően. Említést érdemelnek a helyi mezőgazdasági termelők is, akik ismereteik alapján évek hosszú sora alatt választották ki a körülményekhez legjobban alkalmazkodó és a legjobb tulajdonságokkal rendelkező termést hozó növényeket, és így módon létrehozták a területükön őshonos helyi ökotípust.

A „Pemento de Mougán” eredete a XVIII. század közepéig nyúlik vissza és a Ferreira de Pallares-i kolostorhoz kapcsolódik. Ehhez a kolostorhoz tartozott a Mougánnal szomszédos mosteirói egyházközségben található rendház. A hagyomány szerint a paprikamagot a szerzetesek hozták be erre a vidékre.

A paprika értékesítése hagyományosan a lousadai, portomaríni és grolosi vásárokon és főként a tartományi főváros, Lugo élelmiszerpiacán zajlott.

A „Mapas nacionales de abastecimientos del ministerio de industria y comercio de la provincia de Lugo”-ban (az ipari és kereskedelmi minisztérium nemzeti élelmiszer-ellátási térképei, Lugo tartomány) egy 1943–1946-ból származó utalást találunk a növény guntíni termesztésére. Erre vonatkozó utalásokat az 1962-es mezőgazdasági felmérés is tartalmaz.

A termékkel kapcsolatos események és ünnepi rendezvények között említendő, hogy 1997-től minden év augusztusának első péntekén tartják a „Pementada de Mougán” rendezvényt. A paprika gasztronómiai ünnepét először 1999-ben rendezték meg, amelyet azóta is évente augusztus 14-én tartanak a grolosi egyházközségben. A térség fővárosában augusztus utolsó szombatján rendezik a „Festa do Pemento de Mougán”-t, a paprikaünnepet.

Végezetül, a termék oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként történő bejegyzése a területhez kapcsolódó sajátos jellemzőin alapul, mivel a paprikának egy olyan ökotípusáról van szó, amely a helyi mezőgazdasági termelők által évszázadokon át gyakorolt szelekció eredményeként alkalmazkodott ennek a földrajzi területnek a körülményeihez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet⁽³⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

Diario Oficial de Galicia, 101., 2013.5.29.

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

⁽³⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.