

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 308/14)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PEMENTO DE HERBÓN»

N. CE: ES-PDO-0005-0509-15.11.2005

DOP (X) IGP ()

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

2. Associazione:

Nome: S.A.T. PIMERBÓN y otro.
Indirizzo: Herbón s/n- Padrón (A Coruña)
Tel. +34 981810803
Fax —
E-mail: —
Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali allo stato fresco o trasformati.

4. Disciplinare:

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Denominazione del prodotto:

«Pemento de Herbón»

4.2. Descrizione:

I peperoni che beneficiano della denominazione d'origine protetta (DOP) «Pemento de Herbón», sono i frutti della specie *Capsicum annuum*, L, provenienti dagli ecotipi locali della varietà «Padrón», purché provengano da parcelle iscritte nel corrispondente registro, tenuto dall'organismo di controllo. Il frutto è raccolto allo stadio di immaturità precoce (dimensioni commerciali) per essere commercializzato allo stato fresco. Esso presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche ed organolettiche

— forma: frutto corto (tipo C4, secondo la classificazione Pochard), allungato con tre o quattro loculi nell'apice,

— peso approssimativo: fra 3,5 e 4,5 g. per unità,

- lunghezza approssimativa del frutto: tra 3,5 e 5,5 cm,
- diametro massimo (larghezza): fra 1,5 e 2 cm,
- apice: schiacciato,
- lunghezza del peduncolo: fra 3,5 e 6 cm,
- buccia: liscia e brillante, di color verde, leggermente chiaro,
- spessore della parete intermedia o della polpa: sottile, di circa 1,5 mm,
- sezione longitudinale: trapezoidale,
- rapporto peso del frutto/peso dei semi: 3,2 (valore medio),
- test di degustazione: aroma di intensità moderata, sapore dolce che può essere leggermente piccante.

Una delle principali caratteristiche organolettiche del «Pemento de Herbón» è che non tutti i frutti hanno un gusto piccante. Questo gusto infatti compare occasionalmente («uns pican e outros non», secondo il celebre detto popolare che fa riferimento a questo prodotto) ed è sempre e solo leggermente piccante, dato che i produttori procedono alla selezione del prodotto, eliminando le piante e i frutti il cui gusto piccante è più intenso. Il metodo adoperato per ottenere questo risultato, a partire da una varietà che era piccante all'origine, costituisce forse la principale prova del legame con il *savoir faire* dei produttori della regione, come verrà spiegato al punto 4.6 che si riferisce, per l' appunto, a questo legume.

Caratteristiche chimiche (valori medi)

- Espresse in g/100 g di peso fresco: acqua (91), glucosio (0,85), fruttosio (0,75), saccarosio (non è stato accertato), amido (0,81), fibre (2,2), pectine (0,73).
- Espresse in mg/100 g di peso fresco: acido citrico (28), acido fumarico (1,1), acido malico (208), acido ossalico (140), vitamina C (24), clorofilla a (7,9), clorofilla b (3,4), luteina (1,6), beta-carotene (0,92).

4.3. Zona geografica:

L'ambito geografico della zona di produzione tutelata dalla DOP «Pemento de Herbón» coincide con quella di condizionamento e di imballaggio, ossia i seguenti comuni: Padrón, Dodro e Rois, appartenenti alla *comarca* di O Sar, situata al sud della provincia di A Coruña, e Pontecesures e Valga, appartenenti alla *comarca* di Caldas, situata al nord della provincia di Pontevedra.

Questa regione, situata sul versante atlantico della Galizia, è formata da un insieme di valli di bassa altitudine, delimitate dai corsi d'acqua Ulla e Sar e protetti da varie catene montagnose e dalla penisola di Barbanza, che isolano la zona e garantiscono condizioni pedoclimatiche estremamente favorevoli a questa coltivazione. Essa costituisce, stando alla descrizione di Abel Bouhier (*La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire*. La Roche-Sur_Yvon. 1979. Vol. I), un piccolo *openfield* di tipo atlantico, nel quale una struttura originale di terrazze e di campi coltivati («agras») si trovava, fin dal 1960, in una fase avanzata di scomparsa del sistema di rotazioni obbligatorie per costituire un sistema di coltivazione specializzata. La denominazione «Herbón» corrisponde al toponimo della «parroquia» (suddivisione municipale tipica della Galizia) del comune di Padrón in cui si trova il convento di San Antonio de Herbón, al quale è legata l'introduzione di questo peperone originario dell'America.

4.4. Prova d'origine:

La tracciabilità del prodotto è garantita dalla sua identificazione in ogni tappa della produzione e della commercializzazione.

Per garantire il rispetto delle condizioni del disciplinare, l'organo di controllo aggiorna costantemente due registri: il primo riguarda i produttori e le piantagioni, l'altro i magazzini e gli impianti di condizionamento.

Unicamente i peperoni coltivati in base alle condizioni stabilite nel disciplinare ed alle norme complementari, nelle piantagioni e da parte dei produttori iscritti nel registro appropriato, possono beneficiare della DOP «Pemento de Herbón». Analogamente possono beneficiare della protezione della DOP «Pemento de Herbón» i peperoni manipolati e condizionati negli impianti iscritti nel corrispondente registro.

I produttori iscritti hanno, fra l'altro, l'obbligo di dichiarare, nei registri tenuti a questo scopo, il quantitativo di «Pemento de Herbón» DOP realmente prodotto e commercializzato. L'organo di controllo verifica la corrispondenza fra i quantitativi commercializzati dai condizionatori e quelli prodotti dagli agricoltori che li forniscono, e fra questi ultimi quantitativi e le rese agronomiche delle particelle iscritte.

Qualsiasi persona fisica o giuridica, titolare di beni iscritti nei registri, nonché le piantagioni, i magazzini, gli impianti di condizionamento ed i prodotti sono soggetti alle ispezioni ed alle verifiche del disciplinare ed alle norme complementari effettuate dall'organo di controllo. Questi controlli consistono nell'ispezionare le piantagioni, i magazzini e gli impianti di condizionamento, nell'esaminare i documenti e nel verificare il rispetto delle caratteristiche fisiche (peso e lunghezza del frutto, spessore della buccia, ecc. ...) descritte al punto 4.2. del presente documento, assicurandosi che i peperoni raccolti siano interi, sani, puliti ed esenti da lesioni o ammaccature. Si potrà procedere inoltre ad analisi multi residuo allo scopo di verificare che i tassi di pesticidi si collochino al di sotto dei limiti massimi di residui (LMR) fissati dalla normativa in vigore per tale coltivazione.

L'intera produzione deve essere commercializzata in imballaggi su cui deve figurare un'etichetta numerata che identifica la DOP.

Il condizionamento dei peperoni deve essere realizzato nella zona geografica delimitata, il che contribuisce in modo decisivo alla tutela delle particolari caratteristiche e della qualità dei peperoni di Herbón. Ciò è dovuto al fatto che il peperone protetto dalla DOP «Pemento de Herbón» ha una parete sottile, molto sensibile alla disidratazione, il che rende indispensabile condizionarlo e immetterlo in commercio poco dopo averlo raccolto. In linea di massima il condizionamento e la successiva distribuzione commerciale vengono effettuati prima che siano trascorse 24 ore e raramente oltre le 48 ore successive al raccolto. Eliminare spostamenti e tempi morti superflui è di fondamentale importanza per garantire la qualità del prodotto.

D'altro canto, si tratta di un prodotto delicato che richiede cure particolari nella fase di manipolazione e di condizionamento, che viene effettuato in sacchetti non molto pesanti (400 gr) onde evitare il deterioramento e l'alterazione delle sue caratteristiche organolettiche.

Infine, un altro elemento che giustifica il condizionamento nel luogo di origine è la pratica della selezione dopo il raccolto: durante la fase del condizionamento i produttori eliminano i peperoni che, alla luce della loro esperienza e delle loro competenze tradizionali, non debbono essere commercializzate sotto la tutela della denominazione di origine, soprattutto quelli che possono essere eccessivamente piccanti, che sono riconoscibili dal colore (meno intenso), al tatto (buccia tesa che si fende sotto la pressione) e dalla forma (più ricurvi del normale). Questa pratica, fondamentale per salvaguardare la qualità del prodotto, può essere messa in atto soltanto se il condizionamento ha luogo nella zona di produzione.

4.5. Metodo di ottenimento:

Fra le principali norme di manipolazione del peperone di Herbón, che permettono di ottenere un prodotto caratteristico, occorre sottolineare in special modo le accurate selezioni effettuate dagli agricoltori della zona non soltanto per l'ottenimento delle sementi destinate alla propagazione quanto soprattutto per selezionare uno ad uno i peperoni in modo da ottenere un prodotto di eccellente qualità da immettere in commercio.

Il processo di ottenimento del prodotto è descritto in appresso:

Propagazione e trapianto

Ad ogni raccolto gli agricoltori della zona delimitata scelgono ad una ad una — in base alla propria esperienza e alle proprie competenze — le piante da destinare alla produzione di sementi da adoperare la stagione successiva. In primo luogo si procede quindi ad un'ispezione di tipo visivo, tenendo conto di diversi criteri per la selezione delle piante migliori (sane e ben strutturate, con frutti dotati di tre loculi esenti da deformazioni e da macchie). In un secondo tempo si procede ad un test di degustazione *in loco* dei peperoni crudi provenienti dalle piante selezionate in un primo momento allo scopo di verificare l'intensità del piccante (livello di capsicina) e ottenere il sapore dolce che si vuole ottenere, selezionando alcuni esemplari leggermente piccanti poiché questo gusto tipico è una caratteristica organolettica essenziale del peperone di Herbón, in contrapposizione al prodotto di altre zone in cui il tasso di capsicina è molto più elevato e la sua presenza più generalizzata.

I frutti prescelti, una volta maturi (di color rosso), vengono raccolti e immersi in acqua per far sì che i semi si distacchino dalla placenta. Le sementi così ottenute vengono fatte essiccare rapidamente per evitare qualsiasi alterazione della loro capacità di germinazione. Le sementi o le piantule provengono da aziende agricole regolarmente iscritte nel registro dei produttori e delle piantagioni. La preparazione del semenzale e la semina vera e propria hanno inizio nel mese di ottobre e continuano a novembre, dicembre e gennaio.

La coltivazione può essere effettuata all'aperto o al coperto. Nel caso della coltivazione al coperto non si fa ricorso né al riscaldamento né all'illuminazione artificiale. Lo scopo di questi impianti è infatti unicamente quello di proteggere le piantine da eventuali gelate, anticipare la produzione e prolungarla di qualche settimana all'inizio dell'autunno, senza modificare in modo significativo le condizioni ambientali naturali delle coltivazioni. La piantagione al coperto si effettua, sempre direttamente sul terreno, nei mesi di febbraio e marzo in modo per avviare la raccolta dei frutti a maggio. Nel caso della coltivazione all'aperto, la piantagione ha luogo ad aprile e a maggio ed il raccolto ha inizio nei mesi di giugno-luglio. La densità della piantagione al coperto è di 2-4 piante/m² ed è pratica corrente piantare tutori cui le piantine vengono legate mediante fili di rafia ad altezze diverse. La densità è di 3-5 piante/m².

Limiti di produzione

Beneficiano della protezione della DOP «Pemento de Herbón» i peperoni ottenuti sia all'aperto che al coperto. Le rese massime consentite sono di 3,5 kg/m² all'aperto e di 6 kg/m² al coperto.

Pratiche colturali

L'irrigazione svolge una duplice funzione nella coltivazione del peperone di Herbón. Da un lato, incide sullo sviluppo fisiologico della coltivazione stessa poiché deve essere effettuata al «piede», in quanto qualsiasi altro tipo di irrigazione danneggerebbe il fiore o il frutto stesso. Inoltre, è fondamentale per evitare situazioni di stress idrico poiché le temperature elevate (superiori a 30 °C), combinate con un basso tasso di umidità dell'aria e del terreno, provocano un netto aumento del tenore di capsicina nel frutto. La fertilizzazione si effettua in modo da mantenere l'equilibrio ed il livello di sostanze nutritive sia nel terreno che nella pianta, tenendo conto dello sfruttamento del terreno mediante la coltivazione, dello stato nutrizionale della pianta, del livello di fertilità del terreno e degli apporti effettuati mediante altre vie (acqua, materia organica, ecc.).

La lotta contro eventuali parassiti e/o fitopatie consiste nell'applicazione di metodi quali la disinfestazione delle sementi o il trattamento dei semenzali. Se dovesse essere necessario il ricorso a prodotti fitosanitari, le materie attive adoperate sono quelle che hanno un minore impatto ambientale, una maggiore efficacia, una minore tossicità e minor numero di problemi connessi ai residui, minori conseguenze sulla fauna ausiliaria e minor numero di problemi di resistenza.

Raccolto

Si procede al raccolto manualmente, tutti i giorni durante le settimane di massima produzione. Il frutto si raccoglie quando non è ancora maturo e nel momento in cui, in base all'esperienza degli agricoltori della regione, presenta le caratteristiche ideali per la sua commercializzazione, conformemente alle caratteristiche fisiche di cui al punto 4.2. Il numero di passaggi sarà quello necessario ad ottenere frutti di eccellente qualità, con l'ausilio di strumenti manuali (attrezzi per recidere i frutti, casse, contenitori, ecc.) ed umani necessari ad evitarne il deterioramento.

Trasporto e immagazzinamento

I peperoni vengono trasportati in recipienti rigidi per evitare che siano schiacciati. Lo scarico avviene in modo da minimizzare i rischi di caduta del prodotto. I luoghi di immagazzinamento sono ben aerati e presentano condizioni ambientali prossime alle condizioni ottimali per la conservazione del prodotto, ovvero una temperatura compresa fra 7 e 13 °C ed un'umidità relativa compresa fra il 90 e il 95 %.

Selezione dopo il raccolto, condizionamento e commercializzazione

Ancora una volta, è grazie all'esperienza degli agricoltori della regione che vengono selezionati i peperoni atti alla commercializzazione e che vengono scartati quelli che non lo sono. Questa operazione, sebbene realizzata in parte durante il raccolto, ha luogo principalmente prima del condizionamento. In tal modo i produttori scelgono manualmente solo quei frutti che rispondono a rigorosi dettami relativi al colore (si opta per quelli dalla colorazione più intensa), al tatto (se li si stringe, non devono spaccarsi e la buccia non deve presentarsi troppo tesa e si scartano anche i peperoni con un basso rapporto peso seme/frutto) o alla forma (la curvatura accettata deve essere minima). Pertanto, scegliendo i peperoni ad uno ad uno secondo tali criteri, in base ad un *savoir faire* trasmesso di generazione in generazione, i produttori riescono a scegliere i frutti dotati delle caratteristiche che li rendono assolutamente unici. I frutti non rispondenti a tali requisiti non sono immessi in commercio con la protezione della denominazione d'origine.

I peperoni vengono immessi in commercio in sacchi con capienza di circa 400 grammi, fabbricati in materiali destinati ad uso alimentare autorizzati dalla vigente legislazione alimentare. È consentito il ricorso ad altre forme di presentazione, purché esse non incidano negativamente sulla qualità del prodotto. Il periodo di commercializzazione deve essere compreso fra il 1° marzo e il 31 ottobre ma può essere modificato se, a causa delle condizioni climatiche della stagione, le caratteristiche del prodotto lo richiedono.

4.6. Legame:

L'inizio della coltivazione del peperone in Galizia è associato ai semi portati dalla regione messicana di Tabasco dai frati francescani al convento di Herbón, località appartenente al comune di Padrón, nel XVII° secolo. Il peperone essiccato e macinato veniva commercializzato ad Herbón già alla fine del XVIII° secolo e costituiva una fonte di reddito non trascurabile (*Archivo General de Simancas. Catastro de la Ensenada. Respuestas Generales. Provincia de Santiago. Libro 253, fol.1*). Il processo di selezione delle varietà e dei metodi di raccolta precoce hanno avuto inizio in questa epoca. Essi sono stati trasmessi dalla comunità monastica agli agricoltori della loro zona d'influenza, il che ha creato un sistema di produzione altamente specializzato, in cui le sementi erano trasmesse come un bene parafernale (che faceva parte della dote) ma mai al di fuori della zona di produzione. Così, le particolari condizioni geografiche, edafiche e climatiche della regione, l'isolamento genetico dovuto all'autofecondazione e le particolari pratiche di selezione ispirate al «*savoir faire*» degli agricoltori hanno reso possibile l'esistenza di un prodotto estremamente differenziato, redditizio dal punto di vista commerciale e circoscritto a questa zona geografica per secoli, come testimoniano autori quali il sopra citato A. Bouhier, che sottolinea, alla fine degli anni sessanta del secolo scorso «la coltivazione dei peperoni, altamente specializzata e produttiva della piccola regione di Herbón-Padrón».

La scarsa altitudine sul livello del mare, la protezione offerta dalle catene montagnose che circondano le valli di produzione e la prossimità della costa si traducono in caratteristiche climatiche del tutto particolari, con un elevato regime pluviometrico (precipitazioni annue medie dell'ordine di 1 500 mm), venti dominati da Sud-Ovest e dal Nord, temperature miti ed una oscillazione termica poco accentuata, con temperature annue medie di 15 °C e raramente inferiori a 3 °C nei mesi più freddi. Questo microclima costituisce senza alcun dubbio un importante elemento nell'ottenimento delle caratteristiche precipue del peperone di Herbón.

Le caratteristiche edafologiche dipendono da due fattori, quali il materiale litologico originale ed il clima, che rendono i terreni acidi a causa sia dell'alterazione delle rocce granitiche sia dei sedimenti alluvionali. Questi terreni sono inoltre di spessore considerevole, scarsa pietrosità superficiale, consistenza franco-arenosa e buon drenaggio, il che li rende particolarmente adatti a questo tipo di coltivazione.

Pertanto, la mitezza delle temperature, le scarse oscillazioni termiche come pure i terreni tipici della zona ed i metodi tradizionali di coltivazione influiscono in maniera diretta sulle caratteristiche morfologiche ed organolettiche del peperone, in particolare sul colore e sul rapporto fra il peso del frutto e quello del seme, con un valore medio di 3,2, ossia nettamente inferiore a quello dei peperoni prodotti in altre zone di produzione. Quest'ultima caratteristica ha a sua volta un'incidenza sul basso tenore di capsicina nei tessuti (0,114 mg di capsaicinoidi/g. di peso secco del frutto nello stadio commerciale). Diversi trattati scientifici dimostrano che è facile distinguere i peperoni di Herbón coltivati nella zona delimitata dagli altri peperoni della stessa varietà coltivati in zone che presentano climi più caldi (regioni in cui si è estesa la produzione), non soltanto grazie alle caratteristiche morfologiche ed organolettiche sopra citate ma anche per la lunghezza del frutto (fra 3,5 e 5,5 cm) e per la proporzione di sterolo denominata stigmasterolo, che raggiunge in media l'1,304 % per il Pemento de Herbón contro il valore medio del 5,164 % per i peperoni della varietà commerciale Padrón coltivati nel sud della Spagna. La determinazione di questa percentuale di stigmasterolo consente di distinguere con assoluta sicurezza i peperoni di Herbón da quelli coltivati ad altre latitudini.

D'altro canto, le pratiche ancestrali degli agricoltori locali, che conservano e selezionano le migliori piante, pur adeguando le tecniche di produzione alle condizioni del territorio, sono sfociate in un prodotto indissolubilmente legato all'ambiente e dotato di eccellenti qualità culinarie. È di particolare importanza aggiungere che questo lavoro costante di conservazione e di selezione si è tradotto nell'utilizzo di sementi di moltiplicazione propria, che provengono unicamente dagli agricoltori della zona delimitata. L'uso della varietà commerciale «Padrón», che si è estesa ad altre regioni geografiche, è totalmente inesistente. Questa speciale selezione del materiale di moltiplicazione ma anche dei frutti dopo il raccolto conferisce al peperone DOP «Pemento de Herbón» la sua qualità e il suo carattere davvero unici. È estremamente interessante constatare che con il «Pemento de Herbón» si è verificato un fenomeno molto simile a quello di alcune varietà di uva: originaria della zona di produzione, l'iscrizione della varietà commerciale «Padrón» ha permesso alla coltivazione di questo prodotto di estendersi ad altre zone geografiche molto distanti ma le particolari caratteristiche organolettiche dei peperoni prodotti nella loro zona d'origine non si sono mantenute. Pertanto, i «Pementos de Herbón» continuano ad essere molto richiesti sul mercato e sono venduti a prezzi di gran lunga superiori (talvolta il doppio) rispetto ai prezzi degli altri peperoni.

L'utilizzo di strutture al coperto da parte degli agricoltori della zona in questione ormai da svariati decenni è una prova dell'adattamento delle tecniche di produzione senza trascurare l'interazione fra l'ambiente e le caratteristiche specifiche del prodotto: si tratta infatti dell'utilizzo di semplici tubi di plastica nei quali non vi è un vero e proprio controllo delle condizioni agronomiche della coltura e che resta esposto ai fattori ambientali naturali, dato che tali strutture al coperto non sono né riscaldate né illuminate artificialmente e la coltura avviene direttamente sul terreno.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Indirizzo: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tel. +34 881997276
Fax +34 98 546676
E-mail: ingacal@xunta.es

El INGACAL es un organismo público, dependiente de la Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. *Etichettatura:*

I peperoni immessi in commercio protetti dalla denominazione di origine protetta «Pemento de Herbón» devono essere muniti dell'etichetta commerciale corrispondente al marchio di ciascun produttore/condizionatore e di un'etichetta di codificazione alfanumerica autorizzata dall'organo di controllo, corredata del logotipo della DOP. Sia sull'etichetta commerciale che sull'etichetta propria della denominazione deve figurare obbligatoriamente la dicitura *Denominación de Origen Protegida* «Pemento de Herbón». Inoltre, va indicata sull'etichetta commerciale la varietà dei peperoni mediante l'espressione «variedad Padrón».
