

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2009/C 308/14)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„PEMENTO DE HERBÓN“

EB Nr.: ES-PDO-0005-0509-15.11.2005

SKVN (X) SGN ()

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiama pagrindinė produkto specifikacijos informacija.

1. Kompetentinga valstybės narės įstaiga:

Pavadinimas: 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
Adresas: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Faksas +34 913475410
El. paštas: sgcaae@mapya.es

2. Grupė:

Pavadinimas: S.A.T. PIMERBÓN y otro.
Adresas: Herbón s/n- Padrón (A Coruña)
Tel. +34 981810803
Faksas —
El. paštas: —
Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti ()

3. Produkto rūšis:

1.6 klasė Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdinės kultūros

4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas:

„Pemento de Herbón“

4.2. Apibūdinimas:

Vienametės paprikos, kurios žymimos saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) „Pemento de Herbón“ yra *Capsicum annuum* L. rūšies augalai, išvesti iš vietinių „Padrón“ veislės ekotipų su sąlyga, kad jie išauginti atitinkamame kontrolės institucijos registre įregistruotuose sklypuose. Derlius nuimamas ankstyvosios brandos stadijoje (prekybai tinkantis dydis) ir parduodamas šviežias. Augalo savybės:

Fizinės ir organoleptinės savybės

— Forma – trumpas vaisius (C4 tipas pagal *Pochard* klasifikaciją), su trimis ar keturiomis alveolėmis viršūnėlėje.

— Apytikslis svoris 3,5–4,5 g.

- Ilgis – 3,5–5,5 cm.
- Didžiausias skersmuo (plotis) – 1,5–2 cm.
- Viršūnė įlenkta.
- Kotelio ilgis 3,5–6 cm.
- Odelė lygi ir blizgi, žalsvos spalvos.
- Tarpinės sienelės ar minkštimo storis – plonas, apie 1,5 mm.
- Išilginis pjūvis – trapecijos formos.
- Vaisiaus svorio ir sėklų santykis – 3,2 (vidutinė vertė).
- Degustacija – vidutinio intensyvumo aromatas, švelnus skonis, gali būti aštrokas.

Viena iš pagrindinių organoleptinių „Pemento de Herbón“ savybių – ne visos daržovės yra aštrios. Aštrus skonis būna ne visada („uns pican e outros non“ – „kai kurie aštrūs, kiti ne“, populiarus posakis apie šį produktą); jis būna švelnus, nes augintojai atlieka selekciją ir pašalina aštriausio skonio augalus ir daržoves. Iš aštrumu pasižyminčios pirminės veislės pasiekti tokiam rezultatui naudojamas būdas ko gero yra pagrindinis sąsajos su regiono augintojų patirtimi įrodymas, kaip paašškinta 4.6 punkte.

Cheminės savybės (vidutinės vertės)

- Gramais 100 g šviežio produkto svorio: vanduo (91), gliukozė (0,85), fruktozė (0,75), sacharozė (neaptikta), krakmolas (0,81), skaidulos (2,2), pektinai (0,73).
- Miligramais 100 g šviežio produkto svorio: citrinos rūgštis (28), fumaro rūgštis (1,1), obuolių rūgštis (208), oksalo rūgštis (140), vitaminas C (24), chlorofilas a (7,9), chlorofilas b (3,4), liuteinas (1,6), beta karotenas (0,92).

4.3. Vietovė:

SKVN produkcijos auginimo vietovė sutampa su pakavimo ir fasavimo vietovėmis, ją sudaro šios komunos: O Sar regione, esančiame provincijos La Corogne pietuose – Padrón, Dodro ir Rois, o Caldas regione, esančiame provincijos Pontevedra šiaurėje – Pontecesures ir Valga.

Ši Galisijoje prie Atlanto krantų esantį regioną sudaro keli nedideliame aukštyje esantys slėniai, supami Ulla ir Sar upių ir saugomi kalnų grandinių bei Barbanza pusiasalio, kurie juos tarsi izoluoja; taip yra užtikrinamos šiai kultūrai ypač palankios dirvos ir klimato sąlygos. Remiantis Abel Bouhier aprašymu *La Galice: Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire* (La Roche-sur-Yon, 1979, I tomas), tai yra nedidelis atlantinio tipo atvirlaukis, kuriame originali sklypų ir terasų struktūra („agras“) jau 1960 m. nuo privalomos sėjomainos sistemos perėjo į specializuotą auginimą. „Herbón“ pavadinimas atitinka Padrón komunos, kurioje yra San Antonio de Herbón vienuolynas, su kuriuo siejamas šio amerikietiškos kilmės augalo paplitimas, apylinkės (tipiško Galisijos komunos padalinio) pavadinimą.

4.4. Kilmės įrodymas:

Produkto atsekamumas užtikrinamas produktą identifikuojant visais jo gamybos ir prekybos etapais.

Siekdama užtikrinti, kad būtų laikomasi specifikacijos, kontrolės institucija nuolat tvarko ir atnaujina du registrus: vieną – augintojų ir auginimo sklypų, o kitą – sandėlių ir pakavimo cechų.

SKVN „Pemento de Herbón“ suteikiama į atitinkamus registrus įtrauktuose sklypuose ir į juos įtrauktų augintojų laikantis specifikacijos ir kitų papildomų taisyklių išaugintoms paprikoms. Taikant tokį patį principą, SKVN suteikiama tik paprikoms, kurios buvo paruoštos ir supakuotos į atitinkamą registrą įtrauktuose cechuose.

Į registrą įtraukti augintojai be kitų reikalavimų dar privalo specialiems registrams teikti duomenis apie faktiškai išaugintą ir parduotą paprikų, kurioms suteikta SKVN „Pemento de Herbón“, kiekį. Kontrolės institucija patikrina, ar fasuotojų parduotas kiekis ir jiems produkciją teikiančių augintojų išaugintas kiekis sutampa; taip pat, ar augintojų išaugintas kiekis atitinka registruotų sklypų agronominių derlingumą.

Visus į registrą įtrauktų objektų savininkus, fizinius ir juridinius asmenis, bei auginimo sklypus, sandėlius, pakavimo cechus ir produktus kontroliuoja ir tikrina kontrolės institucija, įgaliojanti užtikrinti, kad produktai, kuriems suteikta nuoroda, atitiktų specifikacijos reikalavimus ir papildomas taisykles. Atliekami auginimo sklypų, sandėlių ir pakavimo cechų patikrinimai, dokumentų kontrolė, tikrinama, ar produktai atitinka šio dokumento 4.2 punkte nurodytus fizinių savybių reikalavimus (vaisiaus svoris ir ilgis, minkštimo storis ir t. t.), kad būtų įsitikinta, kad nurašytos paprikos yra nepažeistos, sveikos, švarios, be trūkumų ir dėmių. Be to, gali būti tikrinami įvairių rūšių likučiai siekiant nustatyti, ar neviršijamos atitinkamų produktų auginimą reglamentuojančiuose teisės aktuose nustatytos pesticidų didžiausio likučių kiekio (DLK) normos.

Produkcija parduodama pakuotėje, ant kurios užklijuota numeruota SKVN nurodanti etiketė.

Paprikos turi būti pakuojamos nustatytoje geografinėje vietovėje, nes tai turi lemiamos reikšmės apsaugant *Herbón* paprikų kokybę ir išskirtines jų savybes. Toks reikalavimas susijęs su tuo, kad SKVN „Pemento de Herbón“ žymimų paprikų sienelės yra labai plonos, jautrios dehidracijai, dėl to jas reikia pakuoti ir parduoti tuoj po derliaus nuėmimo. Paprastai pakuojama ir į prekybos vietas paskirstoma per 24 val., retesniais atvejais – per 48 val. po derliaus nuėmimo. Tai, kad be reikalo paprikos nevežiamos ir nelaikomos, yra labai svarbu produkto kokybei užtikrinti.

Tai jautrus produktas, su kuriuo elgtis ir kurį pakuoti reikia ypač atsargiai. Paprikos pakuojamos į nedidelius maišus (400 g), kad būtų išvengta jų organoleptinių savybių pablogėjimo ir pakitimo.

Yra dar vienas aspektas, patvirtinanti būtinybę pakuoti auginimo vietoje – po derliaus nuėmimo atliekama selekcija. Pakuodami paprikas, augintojai atskiria tas, kurios, remiantis patirtimi ir tradicinėmis žiniomis, neturėtų būti parduodamos kaip SKVN – visų pirma, ypač aštraus skonio paprikos, kurias galima atpažinti iš spalvos (ne tokia ryški), lytėjimo (įtempta odelė, kuri spaudžiant įtrūksta), formos (labiau riestos už vidutines paprikas). Taikyti šią didelę reikšmę produkto kokybei išsaugoti turinčią praktiką galima tik produktą pakuojant auginimo vietoje.

4.5. Gamybos būdas:

Tarp pagrindinių *Herbón* paprikos paruošimo taisyklių, dėl kurių gaunamas būdingas produktas, reikėtų visų pirma paminėti selekciją, kurią kruopščiai atlieka regiono ūkininkai, kad būtų gautos tinkamos sėklos; o taip pat ir paprikų atranką, kad būtų gautas puikios kokybės produktas.

Auginimo procesas aprašomas toliau:

Dauginimas ir persodinimas

Nuimdami derlių nustatyto regiono ūkininkai remdamiesi patirtimi ir tradicinėmis žiniomis po vieną atrenka augalus, kurie bus skirti kito sezono sėkloms. Iš pradžių jie apžiūri augalą ir, prieš priskirdami jį prie geriausiųjų, atsižvelgia į kelis kriterijus (sveikas, gerai išaugęs, su vaisiais, turinčiais tris alveoles, nedeformuotas, be dėmių). Po to atliekama neapdorotų paprikų, nuskintų iš atrinktų augalų, degustacija *in situ* – visų pirma, kad būtų patikrintas aštrumo intensyvumas (kapsicino kiekis) ir nustatytas švelnus skonis. Ūkininkai atrenka ir kelis aštresnius egzempliorius, nes toks skonis yra pagrindinė organoleptinė *Herbón* paprikos savybė – skirtingai nei kitų regionų produktų, kuriuose kapsicino kiekis daug didesnis ir jo kiekis daug maž vienodas visose daržovėse.

Kai jie prinoksta (tampa raudoni), atrinktos daržovės nuskinamos ir patalpinamos į vandenį, kad sėklytės atsiskirtų nuo placentos. Gautos sėklos greit nusausinamos, kad nepakistų jų daigumas. Sėklos ar daigai gaunami iš patvirtintų ūkininkų ūkių, įtrauktų į augintojų ir auginimo sklypų registrą. Pasiruošimas sėjai ir sėja pradedami spalį ir tęsiasi lapkritį, gruodį ir sausį.

Auginti galima ir lauke, ir po apsaugine plėvele. Auginant po apsaugine plėvele, dirbtinai nešildoma ir neapšviečiama. Plėvelė skirta tik apsaugoti kultūrą nuo galimų šalnų, pagreitinti augimą ir jį pailginti keliomis savaitėmis rudens pradžioje, iš esmės nekeičiant natūralių kultūros augimo sąlygų. Po plėvele auginama vasarį ir kovą, o derlius nuimamas gegužę; sėjama tiesiai į dirvą. Lauke auginama balandį ir gegužę, derlius nuimamas birželį–liepą. Auginant po plėvele augalų tankumas yra 2–4 augalai kvadratiniam metre; įprasta naudoti rafijos virvelės augalams priraišioti įvairiame aukštyje. Augalų tankis lauke yra 3–5 augalai kvadratiniam metre.

Gamybos apribojimai

„Pemento de Herbón“ SKVN taikoma ir lauke, ir po apsaugine plėvele išaugintoms paprikoms. Didžiausias leistinas derlingumas yra 3,5 kg/m² lauke ir 6 kg/m² po apsaugine plėvele.

Lauko darbai

Auginant *Herbón* paprikas, drėkinimo vaidmuo yra dvigubas. Viena vertus, jis daro įtaką paties augalo fiziologiniam vystymuisi. Turi būti laistoma prie šaknų, nes kitoks drėkinimas galėtų pažeisti žiedus ar net vaisius. Kita vertus, drėkinimas turi lemiamą reikšmę siekiant išvengti situacijų, kai trūksta drėgmės, nes esant aukštai temperatūrai (didesnei už 30 °C) ir nedideliame oro ir dirvos drėgnumui daržovėje žymiai padidėja kapsicino kiekis. Trešiamą taip, kad būtų išlaikomas tinkamas maistingųjų medžiagų lygmuo dirvoje ir augale, atsižvelgiant į augalo pasisavinamas medžiagas, į jo maistinę būklę, dirvos derlingumą ir kitais būdais atliktus pagerinimus (vanduo, organinės medžiagos, ir t. t.).

Su parazitais arba ligomis kovojama taikant tokius metodus kaip sėklų dezinfekavimas ar daigų apdorojimas. Jei reikia apdoroti augalų apsaugos medžiagomis, naudojamos mažiausiai neigiamo poveikio aplinkai darančios, veiksmingiausios ir mažai toksiškos, nesukeliančios daug su likučiais susijusių problemų, aktyviosios medžiagos, kurios kuo mažiau veikia aplinkinę gyvūniją ir sukelia kuo mažiau atsparumo problemų.

Derlius

Derlius nuimamas rankomis, visomis tų savaičių, kai yra didžiausias augalo produktyvumas, dienomis. Daržovės skinamos iki galo neprinokusios; tada, kai remiantis regiono ūkininkų patirtimi, jų savybės yra idealios daržovėms parduoti, atsižvelgiant į 4.2 punkte išvardytas fizines savybes. Derlius nuimamas per tiek kartų, kiek reikia, kad būtų gautos neprikaištingos kokybės daržovės, naudojant priemones (peilius, dėžutes arba konteinerius ir pan.) bei žmonių darbo jėgą, kad paprikos nebūtų pažeistos.

Vežimas ir sandėliavimas

Paprikos vežamos tvirtoje taroje, kad nesusitraiškėtų. Produkcija iškraunama taip, kad būtų išvengta nukritimų. Sandėliavimo vietos tinkamai vėdinamos, jose esančios sąlygos artimos optimalioms produkto saugojimo sąlygoms – 7–13 °C temperatūra ir 90–95 % santykinis drėgnis.

Selekcija nuėmus derlių, pakavimas ir pardavimas

Vėlgi, tinkamos parduoti paprikos nuo netinkamų atskiriamos dėl regiono ūkininkų patirties. Tokia atranka iš dalies vyksta ir nuimant derlių, tačiau daugiausia – prieš pakavimą. Augintojai rankomis atrenka tik paprikas, kurios visiškai atitinka spalvos (ryški), lytėjimo (suspaudus jas, odelė neturi būti labai įtempta; paprikos, kurių svorio ir sėklų santykis žemas, pašalinamos) ar formos (išlinkimas turi būti minimalus) kriterijus. Taigi, po vieną atrinkdami paprikas pagal šiuos kriterijus, vadovaudamiesi iš kartos į kartą perduodama patirtimi, augintojai sugeba atrinkti daržoves, pasižyminčias savybėmis, kurios jas padaro unikaliomis. Daržovės, neatitinkančios tokių reikalavimų, su SKVN žyma neparduodamos.

Produktas parduodamas maždaug 400 g svorio maišeliuose, pagamintuose iš maistui laikyti naudojamų medžiagų, leistinų pagal maisto srities teisės aktus. Gali būti pakuojama ir į kitokią tarą, jei tai nekenkia produkcijos kokybei. Prekybos laikotarpis prasideda gegužės 1 d. ir baigiasi spalio 31 d., tačiau jis gali būti pakoreguotas, jei dėl susidariusių klimato sąlygų tai būtina dėl produkcijos savybių.

4.6. Ryšys:

Paprikų auginimo pradžia Galisijoje siejama su sėklomis, XVII a. pranciškonų atvežtomis iš Meksikos *Tabasco* regiono į *Herbón* vienuolyną, esantį *Padrón* komunoje. XVIII a. džiovintomis ir sumaltomis paprikomis *Herbón* jau buvo prekiaujama, o tokios prekybos pelnas buvo nemažas pajamų šaltinis (*Archivo General de Simancas. Catastro de la Ensenada. Respuestas Generales. Provincia de Santiago. Libro 253, fol. 1*). Tada buvo imti taikyti veislių selekcija ir ankstyvas derliaus nuėmimas. Juos vienuoliai perdavė savo įtakos zonoje esantiems ūkininkams, taigi taip atsirado stipriai specializuota auginimo sistema, kai sėklos buvo perduodamos kaip kraičio dalis ir niekada nebūdavo išvežamos už auginimo vietovės ribų. Dėl išskirtinių regiono geografinių, dirvožemio ir klimato sąlygų, genetinės izoliacijos, susijusios su savaiminiu apvaisinimu ir specialių iš ūkininkų patirties kilusių selekcijos metodų atsirado savitas produktas, kuriuo sėkmingai prekiaujama, ir kuris kelis šimtmečius būdingas tik konkrečiai vietai, kaip tvirtina tokie autoriai, kaip aukščiau minėtasis A. *Bouhier*, praėjusio amžiaus septintojo dešimtmečio pabaigoje išskiriantis „labai specializuotą ir produktyvų paprikų auginimą nedideliame *Herbón-Padrón* regione“.

Gamybos vietovė apima kelis neaukštai virš jūros lygio iškilusius slėnius, esančius arti kranto ir apsaugotus kalnų grandinių – visa tai lemia ypatingas klimatinės savybės, pvz., didesnę kritulių kiekį (metinis vidutinis kritulių kiekis yra 1 500 mm), vyraujančių pietvakarių ir šiaurės vėją, švelnią temperatūrą ir nedidelę jos kaitą. Vidutinė metinė temperatūra yra 15 °C, o termometro gyvsidabrio stulpelis šalčiausiais mėnesiais retai nukrinta žemiau 3 °C ribos. Toks mikroklimatas neginčijamai turi didelę reikšmę išskirtinėms *Herbón* paprikos savybėms.

Dirvožemio savybės priklauso nuo dviejų veiksnių – originalaus litologinio profilio ir klimato, dėl kurių, yrant granito uolienoms ir susidarant sąnašinėms nuosėdoms, dirva tampa rūgšti. Be to, ši dirva yra pakankamai gili, mažai akmenuoto paviršiaus, smėlinga, ir gerai drenuota; dėl to ji yra labai tinkama minimai kultūrai auginti.

Taigi švelni temperatūra, nedideli jos svyravimai ir vietovės dirvožemis bei tradiciniai auginimo metodai turi tiesiogines įtakos morfologinėms ir organoleptinėms paprikos savybėms, visų pirma, spalvai ir vaisiaus svorio ir sėklų santykiui, kuris yra 3,2 – daug mažesnis nei kitose gamybos vietovėse išaugintų paprikų. Pastaroji savybė savo ruožtu turi įtakos nedideliame kapsicino kiekiui audiniuose (0,114 mg kapsicinoidų/g sauso svorio produktą parduodant). Įvairiais moksliniais darbais įrodyta, kad yra lengva atskirti nurodytoje vietovėje išaugintas *Herbón* paprikas nuo tos pačios veislės paprikų, auginamų šiltesniame klimate (regionuose, kur paplito jų auginimas); ir ne tik dėl minėtų morfologinių ir organoleptinių paprikos savybių, bet ir dėl vaisiaus ilgio (3,5–5,5 cm) bei sterolio, vadinamo stigmasteroliu, kiekio, kuris „Pemento de Herbón“ paprikose yra vidutiniškai 1,304 %, o Ispanijos pietuose auginamų „Padrón“ veislės paprikų – 5,164 %. Toks stigmasterolio kiekis leidžia tiksliai atskirti *Herbon* paprikas nuo kitose platumose auginamų.

Naudojant tradicinius vietos augintojų metodus, pagal kuriuos atrenkami ir išlaikomi geriausi augalai, kartu prie vietos sąlygų pritaikant auginimo metodus, pavyko išvesti daržovę, glaudžiai susijusią su aplinka ir turinčią puikių kulinarinių savybių. Reikėtų pažymėti, kad nuolatinio veislių išsaugojimo darbu ir selekcija pasiekta, kad naudojamos savos gamybos sėklos, išaugintos tik apibrėžtos vietovės ūkininkų. Kituose regionuose paplitusi komercinė *Padrón* veislė visiškai nenaudojama. Dėl šios specialios sėklų ir jau nuskintų paprikų selekcijos SKVN „Pemento de Herbón“ paprikų kokybė ir savybės yra unikalios. Įdomu pastebėti, kad „Pemento de Herbón“ fenomenas labai panašus į tam tikrų vynuogių veislių fenomeną: komercinės veislės „Padrón“, kilusios iš gamybos vietovės, įregistravimas lėmė, kad auginimas pasklido į kitas labai tolimas vietoves, tačiau ypatingos organoleptinės paprikų, auginamų kilmės vietovėje, savybės nebuvo išlaikytos. Todėl „Pementos de Herbón“ rinkoje yra labai paklausios ir parduodamos už daug didesnę, kartais net dvigubą, kainą, lyginant su kitomis paprikomis.

Tai, kad regiono ūkininkai jau kelis dešimtmečius naudoja apsaugines plėveles, įrodo, kad auginimo technika pritaikyta tokiu būdu, kurį naudojant nenukenčia aplinkos ir produkto savybių sąveika: tai yra paprastos plastikinės plėvelės, kur aplinkos sąlygos praktiškai nėra kontroliuojamos ir augalus iš esmės veikia natūrali aplinka. Šios struktūros nėra nei dirbtinai šildomos, nei apšviečiamos; augalai auga tiesiog dirvoje.

4.7. Kontrolės institucija:

Pavadinimas: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Adresas: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA

Tel. +34 881997276

Faksas +34 981546676

El. paštas: ingacal@xunta.es

INGACAL yra viešoji įstaiga, pavaldi *Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia* institucijai.

4.8. Ženklinimas:

„Pemento da Herbón“ SKVN ženklina paprika turi būti parduodama su gamintojo ir (arba) fasuotojo prekės ženklo etikete, kontrolės institucijos patvirtintu raidžių ir skaitmenų kodu paženklinta nugarine etikete ir SKVN ženklu. „Saugoma kilmės vietos nuoroda „Pemento da Herbón““ užrašas turi būti ir prekės ženklo etiketėje, ir SKVN ženkle. Be to, ant prekės ženklo etiketės reikia nurodyti paprikų veislę užrašant „variedad Padrón“.