

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės schemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2014/C 198/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį⁽¹⁾

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos⁽²⁾**„PEMENTO DE MOUGÁN“**

EB Nr.: ES-PGI-0005–01133–26.07.2013

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Pemento de Mougán“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Švieži arba perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

„Pemento de Mougán“ – *Capsicum annuum*, L. rūšies, vietos ekotipo, vadinamo „Pemento de Mougán“, vaisius. Tai mėsingas augalas, kuris neprinokęs būna žalios spalvos, o prinokęs – raudonos. Vaisius yra keturkampis (A4, anot Pochard, 1966), pagal formą klasifikuojamas kaip CMV3L (trijų skilčių „karvės snukio“ tipo keturkampis), nuskinamas žalias (visiškai neprinokęs) ir parduodamas šviežias.

Parduoti skirtiems vaisiams būdingos tokios savybės:

— forma – išilginis pjūvis keturkampio formos, skersinis – kiek dryžuotas, vaisiaus viršūnė su trimis ar keturiomis briaunomis,

— svoris – 6–15 g (vienetas),

— vaisiaus ilgis – 3–6,5 cm,

— plotis – 2,5–4 cm,

— vaiskotis – 2–5 cm, visuomet trumpesnis už vaisių, kietas ir lenktas,

— odelė – tamsiai žalios spalvos, blizgi,

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeista Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

- sienelė (arba minkštimas) plona, maždaug 1,5 mm,
- minkštimas rafinuoto ir sultingo skonio, saldus, su žolių, kartais aitroku prieskoniu, vidutiniškai stipraus aromato.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi auginimo etapai privalo vykti nustatytoje geografinėje vietovėje – teritorijoje, kurioje susidariusios palankiausios sąlygos šiam paprikų vietos ekotipui vystytis.

Siekiant užtikrinti, kad būtų išauginti aukščiausios kokybės vaisiai, leidžiama naudoti tik atrinktas sėklas.

Pasiruošimas sėjai ir sėja vyksta gruodžio ir sausio mėnesiais. Sėkloms sudygas ir daigams išaugus iki vidutiniškai 5 cm, jie pikuojami ir perkeliami į dėklus. Taip pat leidžiama sėti tradiciniu būdu – tiesiai į dirvą ir vėliau persodinti.

Auginti galima ir lauke, ir šiltnamyje. Pirmuoju atveju augalai sodinami balandžio–birželio mėnesiais, jų tankumas – 3–6 augalai kvadratiniam metre. Auginant šiltnamyje, augalai sodinami kovo arba balandžio mėnesiais, jų tankumas yra 2–4 augalai kvadratiniam metre.

Derlius nuimamas rankomis per tiek kartų, kiek reikia, kad būtų nuskinti tik kokybiški vaisiai. Kad paprikos nebūtų pažeistos, naudojami materialiniai ištekliai (įrankiai, dėžės arba konteineriai ir kt.) ir reikiami žmogiškieji ištekliai. Iškart po to į dėžes ar kitą tvirtą tarą (kad nesusitraiškėtų) sudėtos paprikos pervežamos į sandėlį, kuriame bus tvarkomos. Produktai iškraunami taip, kad nenukristų ant žemės.

Paprastai derliaus nuėmimas ir prekyba pradedami nuo birželio 1-os dienos ir baigiami lapkričio 15-ą dieną. Didžiausias leidžiamas produkcijos kiekis – 6 kg paprikų iš kvadratinio metro, kai auginama lauke, ir 8 kg iš kvadratinio metro, kai auginama šiltnamiuose, tačiau šie parametrai gali būti keičiami atsižvelgiant į kiekvieno metų laiko klimato sąlygas.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Produktas pakuojamas nustatytoje geografinėje vietovėje (Guntino savivaldybėje), kad būtų išsaugotos specifinės „Pemento de Mougán“ savybės ir jų kokybė. Atsižvelgiant į tai, kad paprikos yra greitai gendantis ir lengvai pažeidžiamas produktas, kuris parduodamas šviežias, jas reikia itin rūpestingai tvarkyti, atrinkti ir pakuoti. Paprastai nuėmus derlių paprikos supakuojamos per 24 valandas. Atrankos, kuri atliekama arba lauke, arba pakuojuant, tikslas – ne tik patikrinti, ar produktas atitinka nurodytas morfologines savybes, bet ir atskirti paprikas, kurios galėtų būti pernelyg aštraus skonio (dažniausiai taip nutinka, kai paprikos būna didelės, netaisyklingos formos ir kietos). Patyrę vietos žemdirbiai tokias paprikas atpažįsta beveik instinktyviai.

SGN „Pemento de Mougán“ ženklinamos paprikos parduodamos peršviečiamo polietileno maišeliuose, supakuotos po 200–400 g. Gali būti pakuojama į kitokio dydžio arba iš kitokios medžiagos padarytas pakuotes, jei jos leidžiamos naudoti remiantis maisto srities teisės aktais.

3.7. Specialios ženkinimo etiketėmis taisyklės

SGN „Pemento de Mougán“ ženklinamos paprikos turi būti parduodamos su kiekvieno gamintojo ir (arba) fasuotojo prekės ženklo etikete ir pačios SGN etikete (papildoma etikete) su kontrolės institucijos patvirtintu raidžių ir skaitmenų kodu bei su toliau pateikiamu oficialiu saugomos geografinės nuorodos logotipu:



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Saugomos geografinės nuorodos „Pemento de Mougán“ geografinė aplinka apima visą Galisijoje esančio Lugo regiono Guntino savivaldybės teritoriją.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Nustatyta geografinė vietovė yra vientisa teritorija, kuriai būdingos homogeniškos klimato ir dirvožemio savybės. Tai teritorija, kurioje slėnius su augančiomis paprikomis supa kalnai, taip randasi specifinis mikroklimatas. Dirvožemiai ypač tinkami paprikoms auginti, dažniausi litologiniai deriniai – vulkaninės uolienos (granitas) ir metamorfinės uolienos (skalūnai ir tam tikra kvarco dalis). Dirvos sudėtyje daug smėlio, didžiąją teritorijos dalį sudaro priemolis, kuriame daug organinių medžiagų ir kurio pH yra žemas.

Palyginti su kitomis Galisijos dalimis, šioje teritorijoje lyja nedaug (1 000 mm), nes ji apsaugota nuo vakarų vėjų. Dėl to teritorija apsaugota nuo lietaus, maždaug 130 dienų per metus iškrenta tik po 1 mm ar daugiau kritulių.

Vidutinė vasaros temperatūra – 17,2°C, rudens – 12,5°C, žiemos – 6,7°C, o pavasario – 10,5°C. Vidutinė aukščiausia vasaros temperatūra – 23,4°C, rudens – 17,2°C, žiemos – 9,9°C, o pavasario – 15,3°C. Vidutinė žemiausia vasaros temperatūra – 11,1°C, rudens – 7,8°C, žiemos – 3,5°C, o pavasario – 15,3°C.

Kalbant apie vietovės ypatumus, derėtų paminėti ir žmoniškuosius veiksnius. Auginant šias paprikas labai svarbi tradicinė vietos augintojų praktika: jie atranka ir prižiūri geriausius daigus ir sklypus, kartu prie vietos sąlygų pritaikydami auginimo metodus. Vietoje atliekama atranka ir apsauga nuo nepageidautos hibridizacijos buvo esminis veiksnys, dėl kurio pavyko išvesti vienodomis savybėmis pasižyminčias paprikas.

5.2. Produkto ypatumai

Vietos ekotipas yra pritaikytas prie geografinės vietovės sąlygų. Produkto ypatumai – jo morfologinės savybės (paprikos nedidelės, vartojamos žalios), vaisiaus sienelės plonumas ir kulinarinės savybės, kaip antai, jo minkštumas (rafinuoto ir sultingo skonio, saldus, su žolių, o kartais aitroku prieskoniu).

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

„Pemento de Mougán“ yra nuo senų laikų Guntino regiono žemdirbių auginamas vietos ekotipas. Kadangi šių paprikų nuo seno auginta ir jomis prekiauta nedaug, jos nepaplito už geografinės vietovės ribų. Pasakojama, kad į kitus Ispanijos regionus persikėlę gyventojai bandė juose sodinti ir auginti paprikas, tačiau tie bandymai nepavyko. Tai įrodo ekosistemos svarbą paprikų augimui ir jų kokybei.

Nuorodos pavadinimas – „Mougán“ – tai geografinė vietovė, esanti Guntino savivaldybės to paties pavadinimo parapijoje, iš kurios viešuoju transportu paprikos būdavo vežamos į sostinę parduoti. Šalia šios parapijos yra Mosteiro, kuriame buvo įsikūręs vienuolynas, tradiciškai siejamas su šių paprikų atrankos ir auginimo pradžia.

Nustatytos geografinės vietovės sąlygos tinkamos auginti „Pemento de Mougán“: vietovė gana drėgna, temperatūra vidutinė, temperatūros svyravimai nedideli, dirvožemis rūgštokas ir pakankamai vėjuota, kad žiedadulkės galėtų išplisti tarp augalų. Drėgnas klimatas, švelnios vasaros ir nedideli temperatūros svyravimai – pagrindiniai veiksniai, lemiantys „Pemento de Mougán“ būdingas savybes, visų pirma jų minkštimo plonumą ir tekstūrą. Prie to prisideda vietos žemdirbių patirtis; ilgus metus jie atrinkinėjo geriausiai prie vietos sąlygų prisitaikiusius augalus ir augino geriausiomis savybėmis pasižyminčias paprikas, kol išvedė dabartinį vietos ekotipą, auginamą tik šioje vietovėje.

„Pemento de Mougán“ paprikos žinomos nuo XVIII a. vidurio. Jų auginimo pradžia siejama su *Ferreira de Pallares* vienuolynu, veikusiu šalia Mugano esančioje Mosteiro parapijoje. Pasakojama, kad paprikų sėklas į regioną atvežė vienuoliai.

Paprikos tradiciškai buvo pardavinėjamos Lusados, Portomarino ir Groloso mugėse, o ypač provincijos sostinės Lugo turgaus aikštėje.

Lugo provincijos pramonės ir prekybos ministerijos nacionalinio tiekimo žemėlapiuose (*Mapas nacionales de abastecimientos del ministerio de industria y comercio de la provincia de Lugo*) 1943–1946 m. skiltyje įrašyti duomenys apie šias Guntino savivaldybės teritorijoje auginamas paprikas. Jos minimos ir 1962 m. žemės ūkio surašyme.

Kalbant apie šventes ir šio produkto populiarinimą reikia paminėti, kad nuo 1997 m. pirmąjį rugpjūčio mėn. penktadienį švenčiama „Pementada de Mougán“, o nuo 1999 m. Groloso parapijoje rugpjūčio 14 d. švenčiama paprikų šventė. Be to, paskutinį rugpjūčio mėn. šeštadienį pagrindiniame savivaldybės mieste minima „Pemento de Mougán“ diena.

Trumpai tariant, prašymas įrašyti šį produktą į saugomų geografinių nuorodų registrą grindžiama specifinėmis jo savybėmis, susijusiomis su vietove, nes tai yra vietos paprikų ekotipas, prisitaikęs prie tos geografinės vietovės sąlygų ir per ilgą laiką atrinktas vietos žemdirbių.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽³⁾ 5 straipsnio 7 dalis)

2013 m. gegužės 29 d. Galisijos oficialusis leidinys (*Diario Oficial de Galicia*), Nr. 101.

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

⁽³⁾ Žr. 2 išnašą.