

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 223/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„PEMENTO DE OÍMBRA”

EG-nummer: ES-PGI-0005-0486-20.07.2005

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

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

2. Groepering:

Naam: Hortoflor 2 SCG
Adres: Barbantes-estación
32454 Cenlle (Ourense)
ESPAÑA
Tel. +34 988280402
Fax +34 988280399
E-mail: hortoflor@hortoflor.com
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ()

3. Productcategorie

Categorie 1.6 — Groenten en fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

4. Productdossier:

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Productbenaming:

„Pemento de Oímbra”

4.2. Beschrijving:

Pimenten met de beschermde geografische aanduiding (BGA) „Pemento de Oímbra” zijn vruchten van het ecotype van de soort *Capsicum annuum* L, die van oudsher in het productiegebied worden geteeld, bestemd zijn voor menselijke consumptie en in onrijpe toestand op de verse markt worden afgezet.

Kenmerken van het product:

Fysische en organoleptische kenmerken:

- vorm: regelmatig, langwerpig, met 1 vruchtlichaam en 3 of 4 ribben zonder noemenswaardige nerven,
- gewicht: 100 tot 200 g per stuk,
- lengte van de vrucht: 10 tot 20 cm,
- breedte onderaan: 6 tot 8 cm,
- dwarsdoorsnede met 3 of 4 lobben,
- vorm van de apex: puntig of afgerond,
- huid: glad en glanzend, lichtgroen met bijna gele tinten,
- dikte van de vruchtwand of het vruchtvlees: 6 tot 8 mm,
- degustatietest: zachte, niet-scherpe smaak dankzij de afwezigheid van capsaisine, en matig intense geur.

Chemische kenmerken (gemiddelde waarden):

- chemische samenstelling: vochtgehalte (93 %), eiwitgehalte (1,3 g per 100 g vers gewicht).

4.3. *Geografisch gebied:*

Het productiegebied omvat de gemeenten van de regio Ourensana de Verín, namelijk: Oímbra, Verín, Castrelo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós en Vilardevós.

In deze regio ligt de vallei van de rivier Támeqa, waarvan klimaat en bodem uiterst geschikt zijn voor deze teelt.

4.4. *Bewijs van de oorsprong:*

De traceerbaarheid van het product wordt gewaarborgd door identificatie in elk stadium van de productie en de afzet.

Met het oog op de naleving van de voorwaarden van het productdossier houdt het controleorgaan continu een register bij van de producenten en de aanplantingen.

Enkel pimenten die overeenkomstig het productdossier en de aanvullende voorschriften daarvan worden geteeld op de aanplantingen en door de producenten die in het register zijn ingeschreven, komen in aanmerking voor de BGA „Pemento de Oímbra”.

Bovendien moeten de geregistreerde personen de werkelijk geproduceerde en afgezette hoeveelheid pimenten die de BGA hebben gekregen, in speciaal daarvoor bestemde registers opgeven. Het controleorgaan gaat na of de door de verpakkers afgezette hoeveelheden overeenstemmen met de productie van de leverende telers en met de agronomische opbrengst van de geregistreerde percelen.

Alle fysieke en rechtspersonen die in het register zijn ingeschreven, alsook de aanplantingen, opslagplaatsen, bedrijven en producten worden door het controleorgaan geïnspecteerd en gecontroleerd om na te gaan of de beschermde producten voldoen aan de eisen van het productdossier en de aanvullende voorschriften daarvan. De controles omvatten een inspectie van de aanplantingen, opslagplaatsen en bedrijven, een onderzoek van de documenten en een controle van de in punt 4.2 van dit document beschreven fysieke kenmerken, om te waarborgen dat de geoogste pimenten heel, gezond, schoon en vrij van beschadigingen en kneuzingen zijn. Bovendien kunnen analyses met multiresiduumethoden worden uitgevoerd om na te gaan of het bij de geldende wetgeving voor deze teelt vastgestelde toegelaten maximumgehalte aan residuen niet is overschreden.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

De selectie van de planten en vruchten die bestemd zijn voor het verkrijgen van zaad voor vermeerdering gebeurt op traditionele wijze door de telers zelf, die op basis van hun ervaring de planten en vruchten selecteren met de gunstigste kenmerken qua formaat, vorm en uitzicht om pimenten van hoge kwaliteit te telen.

De vruchten worden als volgt verkregen:

— Vermeerderen en verpoten:

De gerijpte (rode) vrucht wordt gedroogd en ontdaan van de zaadjes. Het zaadbed wordt begin maart voorbereid. Het verpoten op de teeltpercelen vindt half mei plaats. De plant groeit op een oppervlakte van 50 cm × 40 cm. De kwekerijplanten moeten afkomstig zijn van erkende en in het daartoe bestemde register ingeschreven telers.

— Productiebeperkingen:

De BGA „Pemento de Oímbra” geldt zowel voor in de open lucht als voor in kassen geteelde pimenten. Het toegestane maximumrendement bedraagt in het algemeen 4,5 kg/m².

— Teeltwerkzaamheden:

Voor de optimale ontwikkeling van deze teelt is bevoeiing van fundamenteel belang. Teneinde de bloem of in voorkomend geval de vrucht niet te beschadigen, dient dit „aan de voet” te gebeuren.

De organische bemesting beperkt zich tot één enkele bemesting van de bodem, met koeien- of kippenmest.

Eventuele parasieten en ziekten worden hoofdzakelijk bestreden met teelttechnieken zoals desinfectie van het zaad, behandeling van het zaad en beperking van de bevoeiing. Indien blijkt dat het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen noodzakelijk is, worden werkzame stoffen ingezet die het minst belastend zijn voor het milieu, doeltreffender en minder toxisch zijn en minder met residuen verbonden problemen veroorzaken, minimale gevolgen hebben voor de omliggende fauna en minder resistentieproblemen geven.

— Oogst:

De vrucht wordt halfrijp met de hand geoogst op het ogenblik dat de landbouwer, vertrouwend op zijn ervaring, weet dat ze fysiek zodanig is ontwikkeld dat ze de fysieke kenmerken van punt 4.2 vertoont en het ideale verkoopmoment is bereikt. Er vinden zoveel oogstbeurten plaats als nodig blijkt en hierbij wordt gebruik gemaakt van de vereiste materiële (gereedschap, vergaarbakken enz.) en personele middelen om beschadiging van het product te vermijden.

— Vervoer en opslag:

De pimenten worden vervoerd in containers van hard materiaal om te vermijden dat ze worden geplet. Bij het lossen wordt erop toegezien dat het risico dat de vruchten vallen, tot een minimum wordt beperkt. De opslagplaatsen moeten goed worden verlucht.

— Afzet:

De vruchten worden op de markt gebracht in netten met een inhoud van 1 tot 5 kg, of in kartonnen dozen met een inhoud van 5 tot 10 kg. De gebruikte materialen voldoen aan de voorwaarden van de geldende levensmiddelenwetgeving. De inhoud van elke verpakking moet homogeen zijn wat betreft kwaliteit, rijpheid en kleur. Er kunnen ook andere aanbiedingsvormen worden toegestaan, mits die de kwaliteit van het product niet aantasten. Het verkoopseizoen loopt van 15 juni tot 15 oktober, maar kan worden gewijzigd indien dit in verband met de weersomstandigheden noodzakelijk is met het oog op de kenmerken van het product.

4.6. *Verband:*

Deze pimenten behoren tot een plaatselijk ecotype dat van oudsher door de landbouwers van het afgebakende geografische gebied wordt geteeld. Als gevolg van de beperkte productie en verspreiding in de loop der jaren, heeft de teelt zich niet uitgebreid tot buiten dit geografische gebied, dat tot op heden het enige productiegebied van deze soort pimenten is.

Getuige van de faam en de populariteit van het product is het „Feira do Pemento” dat in 1998 het licht zag. Tijdens dit feest, dat elk jaar begin augustus plaatsvindt als gastronomisch eerbetoon aan de „Pemento de Oímbra”, worden naast proeverijen en promotieactiviteiten ook gastronomische wedstrijden en technische conferenties voor de telers georganiseerd. Een verder bewijs van de faam van het product is dat talrijke eetgelegenheden in de regio Verín de „Pemento de Oímbra” op hun kaart zetten. De culinaire kwaliteiten en de talrijke bereidingswijzen worden namelijk als een uitstekende reclame beschouwd.

De reputatie is te danken aan een combinatie van tal van factoren zoals het plantaardige materiaal, de bodem en het in het productiegebied heersende microklimaat.

Plantaardig materiaal

Dankzij de traditionele methoden van de plaatselijke landbouwers, waarbij de beste planten worden geselecteerd en de teelttechnieken worden aangepast aan de lokale omstandigheden, beschikt het product over bijzondere kenmerken en een kwaliteit die hebben bijgedragen tot een opmerkelijke reputatie.

Edafische kenmerken

De edafische kenmerken maken het gebied met zijn zandleembodems uiterst geschikt voor de teelt van pimenten. Deze bodems zijn rijk aan organisch materiaal en zijn waterdoorlatend waardoor ze frequent bevloeid kunnen worden (de plant is gevoelig voor droogte, waardoor de bodem altijd vochtig moet zijn). Plassen dienen evenwel te worden vermeden omdat die verstikking of rot aan de apex tot gevolg kunnen hebben.

Klimaatomstandigheden

De klimaatomstandigheden van het afgebakende gebied zijn uitermate geschikt voor de teelt van het ecotype Oímbra en verklaren de eeuwenoude traditie van de teelt in dit gebied en de bijzondere kenmerken ervan.

Zoals de meeste niet-scherp smakende pimenten is de „Pemento de Oímbra” een veeleisende plant wat betreft licht, dat in het productiegebied overvloedig aanwezig is dankzij de zuidwestoriëntatie, en temperatuur, een milieufactor die voor elk stadium van de teelt optimale waarden vertoont in het afgebakende gebied.

Voor het kiemen is een minimumtemperatuur van 13 °C vereist, die in dit gebied vanaf de maand april wordt bereikt; de optimale temperatuur voor de ontwikkeling schommelt tussen 20 en 25 °C (overdag) en 16 en 18 °C ('s nachts), een temperatuur die in dit gebied in de periode juli-augustus gegarandeerd is. In de maand september ligt de nachttemperatuur meestal vrij laag voor de teelt van niet-scherp smakende pimenten van hoge kwaliteit in de open lucht (gemiddeld 14,4 °C), waardoor het gebruik van tunnels in deze sector vrij courant is.

4.7. Controlestructuur:

Naam: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Adres: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 baixo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA

Tel. +34 881997276

Fax +34 981546676

E-mail: ingacal@xunta.es

INGACAL is een openbare instelling die ressorteert onder de Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. Etikettering:

Pimenten die onder de beschermde geografische aanduiding „Pemento de Oímbra” op de markt worden gebracht, krijgen een commercieel etiket dat overeenstemt met het merk van de desbetreffende producent/verpakker en een door het controleorgaan goedgekeurd contra-etiket met alfanumerieke codering dat het officiële logo van de beschermde geografische aanduiding draagt. Zowel het handelsetiket als het contra-etiket dragen de vermelding „Indicación Geográfica Protegida „Pemento de Oímbra””.