

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 308/14)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PEMENTO DE HERBÓN“

ES č.: ES-PDO-0005-0509-15.11.2005

CHOP (X) CHZO ()

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku a slúži na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

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

2. Skupina:

Názov: S.A.T. PIMERBÓN y otro
Adresa: Herbón s/n- Padrón (A Coruña)
Tel. +34 981810803
Fax —
E-mail: —
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Iní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.6 – Ovocie, zelenina a obilniny, čerstvé alebo spracované

4. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Názov:

„Pemento de Herbón“

4.2. Opis:

Papriky, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu (CHOP) „Pemento de Herbón“, sú plody druhu *Capsicum annuum* L, ktoré patria do miestnych ekotypov odrody „Padrón“ a ktoré sa pestujú v poľnohospodárskych podnikoch uvedených v príslušnom registri, ktorý vedie kontrolný orgán. Plody sa zberajú v ranom štádiu zrelosti (obchodnej veľkosti), aby sa mohli predat čerstvé. Majú tieto vlastnosti:

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti

— tvar: krátky plod (typ c4 podľa klasifikácie pochart), predĺženého tvaru s tromi alebo štyrmi lalokmi na špičke,

— približná hmotnosť: medzi 3,5 g a 4,5 g na kus,

- približná dĺžka plodu: medzi 3,5 cm a 5,5 cm,
- maximálny priemer (šírka): medzi 1,5 cm a 2 cm,
- špička: prepadnutá,
- dĺžka stopky: medzi 3,5 cm a 6 cm,
- šupka: hladká a lesklá, svetlozelenej farby,
- hrúbka steny alebo dužiny: tenká, približne 1,5 mm,
- pozdĺžny rez: lichobežníkový,
- pomer hmotnosti plodu a hmotnosti semena: 3,2 (priemer),
- chuť: mierne intenzívna aróma, sladká chuť, prípadne mierne štiplavá.

Jednou z najvýraznejších organoleptických vlastností „Pemento de Herbón“ je skutočnosť, že nie všetky plody sú štiplavé. Známe ľudové príslovie vzťahujúce sa na tento produkt hovorí „niektoré sú štiplavé, iné nie“, a v prípade že sú, ide o jemnú štiplavú chuť, pretože výrobcovia si dávajú veľmi záležať na tom, aby vyradili tie rastliny a tie plody, ktoré majú intenzívnejšiu štiplavú príchuť. Spôsob použitý na dosiahnutie tohto výsledku, z pôvodne štiplavej odrody, pravdepodobne najlepšie vystihuje spojitost medzi produktom a „know-how“ výrobcov v regióne (pozri tiež bod 4.6 – Spojitosť).

Chemické vlastnosti (priemerné hodnoty)

- vyjadrené v g/100 g sušiny: voda (91), glukóza (0,85), fruktóza (0,75), sacharóza (nezistená), škrob (0,81), vlákna (2,2), pektíny (0,73),
- vyjadrené v mg/100 g sušiny: kyselina citrónová (28), kyselina fumarová (1,1), kyselina jablčná (208), kyselina šťaveľová (140), vitamíny C (24), chlorofyl a (7,9), chlorofyl b (3,4), luteín (1,6), β -karotény (0,92).

4.3. Zemepisná oblasť:

Papriky, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Pemento de Herbón“ sa pestujú, spracúvajú a balia v rovnakej zemepisnej oblasti. Táto oblasť zahŕňa obce: Padrón, Dodro a Rois, v okrese O Sar na juhu provincie A Coruña a obce Pontecesures a Valga, v okrese Caldas, na severe provincie Pontevedra.

Túto oblasť atlantického pobrežia Galície tvorí množstvo nízko položených údolí, vymedzených riekami Ulla a Sar a chránených pásmom niekoľkých pohorí a polostrovom Barbanza, ktoré oblasť izolujú a vytvárajú veľmi priaznivé pôdne a klimatické podmienky na pestovanie tejto plodiny. Podľa opisu Abela Bouhiera [La Galice: Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire (La Roche-sur-Yon, 1979, Vol. I)], predstavuje tento región malú otvorenú oblasť atlantického typu, v ktorej bol už v roku 1960 systém povinného striedania plodín na pôvodnej štruktúre terás a polí na ústupe a nahradil sa systémom špecializovaného pestovania plodín. Názov označenia „Herbón“ je názvom farnosti (typického územného rozdelenia v Galícii) v obci Padrón, kde sa nachádza kláštor San Antonio de Herbón, s ktorým súvisia začiatky pestovania tejto papriky pochádzajúcej z Ameriky.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Sledovateľnosť produktu je zabezpečená prostredníctvom jeho identifikácie v každom štádiu produkcie a uvedenia na trh.

S cieľom skontrolovať, či sú splnené požiadavky na špecifikáciu produktu, vedie kontrolný orgán dva registre, ktoré sa pravidelne aktualizujú. Jeden register je pre výrobcov a hospodárske podniky a druhý register je pre sklady a baliarne.

„Pemento de Herbón“ sa môžu označiť iba papriky, ktoré sa pestujú v súlade s podmienkami stanovenými v špecifikácii produktu a ďalších dodatočných normách, pričom pochádzajú z poľnohospodárskych podnikov a od výrobcov zapísaných v príslušnom registri. Rovnako môžu mať označenie CHOP „Pemento de Herbón“ iba papriky, ktoré boli upravené a zabalené v prevádzkach zapísaných v príslušnom registri.

Zapísaní výrobcovia sú navyše povinní nahlásiť množstvo papriek s chráneným označením pôvodu, ktoré skutočne vypestovali a predali, a to formou záznamu do príslušného registra. Kontrolný orgán overí, či množstvo dodané na trh z baliarní zodpovedá produkcii poľnohospodárov, ktorí ho dodali, a či táto produkcia zodpovedá výnosu z registrovaných poľnohospodárskych podnikov.

Všetky fyzické alebo právnické osoby, ktoré vlastnia tovar alebo majetok zapísaný v registri, ako sú poľnohospodárske podniky, sklady, baliarne a produkty, sú predmetom inšpekcií a kontrol, ktoré vykonáva kontrolný orgán s cieľom overiť, či chránené produkty spĺňajú požiadavky na špecifikáciu produktu a ďalšie dodatočné normy. Kontroly zahŕňajú inšpekcie v podniku, sklade alebo baliarni, overenie dokumentácie a kontrolu súladu s fyzickými parametrami (hmotnosť a dĺžka plodu, hrúbka dužiny...) opísanými v oddiele 4.2 tohto oznámenia. Je potrebné tiež skontrolovať, či sú zozbierané plody celistvé, zdravé, čisté, nepoškodené a nepomliaždené. Okrem toho je možné uskutočniť multi-reziduálnu analýzu na overenie, či úroveň pesticídov nepresahujú maximálne reziduálne limity (MRL), ktoré sú pre pestovanie plodín stanovené v platných právnych predpisoch.

Celková produkcia sa uvedie na trh v obaloch označených očíslovanou identifikačnou etiketou CHOP.

Balenie papriek sa musí uskutočniť v určených zemepisných oblastiach, čím sa rozhodujúcim spôsobom prispieva k ochrane osobitných charakteristík a ku kvalite papriek „Pemento de Herbón“. Dôvodom je skutočnosť, že papriky majú veľmi tenkú stenu, ktorá je citlivá na dehydratáciu. Musia sa teda zabaliť a uviesť na trh krátko po ich zbere. Balenie a následná distribúcia do obchodnej siete sa zvyčajne uskutočňujú v priebehu 24 hodín po zbere, v mimoriadnych prípadoch 48 hodín po zbere. Pre zaručenie kvality produktu je veľmi dôležité vyhnúť sa nepotrebné preprave a dobe skladovania.

Navyše je produkt citlivý a musí sa upravovať a baliť veľmi opatrne. Papriky sa balia do malých vrieciek (400 g), aby sa predišlo poškodeniu alebo akýmkoľvek zmenám ich organoleptických vlastností.

Ďalším dôvodom balenia papriek v ich mieste pôvodu je postup výberu po zbere. Počas procesu balenia vyradia pestovatelia tie papriky, ktoré by sa podľa ich skúseností a tradičného „know-how“ nemali uviesť na trh s označením pôvodu, a najmä tie plody, ktoré by mohli byť príliš štiplavé. Štiplavé papriky sa rozpoznávajú podľa ich farby (ktorá je menej intenzívna), hmatu (napnutá šupka, ktorá stisnutím praská) a tvaru (viac zahnuté ako bežné papriky). Tento postup, ktorý je pre zachovanie kvality produktu kľúčovým, je možné dodržať iba vtedy, ak balenie prebieha v oblasti produkcie.

4.5. Spôsob produkcie:

Medzi hlavnými metódami pri úprave „Pemento de Herbón“, ktoré umožňujú získať charakteristický produkt, vyniká najmä dôkladný výber, ktorý vykonávajú poľnohospodári v tejto oblasti, s cieľom získať semená a predovšetkým, s cieľom uvádzať na trh produkt najoptimálnejšej kvality.

Spôsob produkcie je opísaný nižšie:

Rozmnožovanie a presádzanie

V každom období zberu vyberú poľnohospodári v určenej oblasti na základe svojich skúseností a „know-how“ jednotlivé rastliny, ktoré sa v budúcej sezóne použijú na produkciu semena. Poľnohospodári najprv vykonajú vizuálnu kontrolu, v rámci ktorej uplatňujú rôzne kritériá výberu najlepších rastlín (zdravé a s dobrou štruktúrou, ktorých plody majú tri laloky a ktoré nevykazujú žiadne deformácie ani kazy). Potom ochutnávajú vzorky surových papriek z rastlín, ktoré prešli prvým výberom, aby zistili ich štiplavosť (obsah kapsaicínu) a získali požadovanú jemnú chuť, pričom tolerujú iba niekoľko mierne štiplavých plodov, keďže mierna štiplavá chuť je jednou z organoleptických vlastností „Pemento de Herbón“ v porovnaní s produktmi z iných oblastí, ktoré majú obsah kapsaicínu oveľa vyšší a štiplavosť predstavuje význačnejšiu črtu produktu.

Vybrané papriky sa po dosiahnutí zrelosti (sčervenejú) pozbierajú a namočia do vody, aby sa semená oddelili od placenty. Získané semená sa rýchlo usušia, aby sa zabránilo zmenám v ich schopnosti naklíčiť. Tieto semená alebo sadenice pochádzajú od poľnohospodárov zapísaných v registri výrobcov a poľnohospodárskych podnikov. Príprava semeniska a výsev začínajú v októbri a pokračujú v novembri, decembri a januári.

Plody sa pestujú buď na voľnom priestranstve alebo pod ochrannou fóliou. Ak sa semená zasejú pod ochrannú fóliu nepoužíva sa žiadne umelé osvetlenie ani vyhrievanie, pretože jediným účelom fólie je ochrániť rastliny pred prípadným mrazom, umožniť skoršie začatie produkcie v danom roku a predĺžiť produkciu o niekoľko týždňov na začiatku jesenného obdobia, bez toho, aby došlo k akýmkoľvek zjavným zmenám environmentálnych podmienok, v ktorých plodiny prirodzene rastú. Výsev pod ochrannou fóliou sa vždy uskutočňuje priamo do pôdy, a to vo februári a marci, aby sa papriky mohli zbierať v máji. Na otvorenom priestranstve sa plodiny vysádzajú v apríli a máji a zbierať sa začínajú v júni až júli. Hustota výsadby pod fóliou sú 2 až 4 rastliny na jeden meter štvorcový. Zvyčajne sa podopierajú vláknom z rafie v rôznej výške. Na otvorenom priestranstve je hustota 3 až 5 rastlín na meter štvorcový.

Výrobné obmedzenia

CHOP „Pemento de Herbón“ sa vzťahuje na papriky pestované na otvorenom priestranstve aj pod ochrannou fóliou. Maximálny povolený výnos je 3,5 kg/m² na otvorenom priestranstve a 6 kg/m² pod ochrannou fóliou.

Kultivácia

Zavlažovanie má pri pestovaní „Pemento de Herbón“ dvojaký význam. Ovplyvňuje fyziologický vývoj plodiny a musí sa vykonávať pri stonke rastliny, aby sa zabránilo poškodeniu kvetu prípadne plodu. Okrem toho je zavlažovanie kľúčovým faktorom pri zabránení stresu z nedostatku vlhky, keďže vysoké teploty (nad 30 °C) v kombinácii s nízkou vlhkosťou vo vzduchu a v pôde, môžu viesť k značnému zvýšeniu prítomnosti kapsaicínu v plodoch. Hnojivá sa používajú spôsobom, ktorý najlepšie udržiava rovnováhu medzi úrovňami živín v pôde a v rastline, pričom sa zohľadňuje čerpanie živín, nutričný stav rastliny, úrodnosť pôdy a iné faktory (voda, organická látka atď.).

Na kontrolu možných škodcov a chorôb sa používajú preventívne metódy, ako sú napríklad dezinfekcia semena a ošetrovanie semenísk. Ak je nevyhnutné použiť prostriedky na ochranu rastlín, použijú sa aktívne látky, ktoré majú menší vplyv na životné prostredie, väčšiu účinnosť, nižšiu toxicitu, ktoré spôsobujú menšie problémy spojené s rezíduami, minimálny vplyv na podružnú faunu a ktoré vykazujú menší problém odolnosti.

Zber

Zber sa vykonáva ručne a to denne počas týždňov s najvyššou produkciou. Zber sa vykonáva ručne, v ranom štádiu zrelosti a v čase, keď plody majú podľa skúseností poľnohospodárov ideálne vlastnosti na uvedenie na trh v súlade s fyzikálnymi vlastnosťami uvedenými v bode 4.2. Uskutočňuje sa postupne podľa potreby, s cieľom získať papriku vynikajúcej kvality, s predpísaným vybavením (náradie, škatule alebo kontajnery atď.) a ľudskými zdrojmi tak, aby sa zabránilo ich poškodeniu.

Preprava a uskladnenie

Papriky sa uložia do pevných nádob, aby sa zabránilo ich pomliaždeniu. Vyloženie sa uskutoční tak, aby sa riziko, že produkt spadne, znížilo na minimum. Skladovacie priestory sa vhodným spôsobom vetrajú, pričom okolité podmienky sa približujú optimálnym podmienkam pre uchovávanie produktu, teda teplota medzi 7 °C a 13 °C a relatívna vlhkosť medzi 90 % a 95 %.

Výber po zbere, balenie a uvedenie na trh

Papriku vhodnú na uvedenie na trh vyberajú poľnohospodári z tohto regiónu na základe svojich skúseností. Paprika nevhodná na uvedenie na trh sa vyradí. Tento postup sa uskutočňuje čiastočne počas zberu, avšak z väčšej časti až pred balením. Výrobcovia ručne vyberú iba tie papriky, ktoré spĺňajú prísne požiadavky týkajúce sa farby (vyberú sa tie, ktoré majú najintenzívnejšie zafarbenie), hmatu (plody nesmú po stisnutí prasknúť, šupka nesmie byť príliš napnutá a tie papriky, ktoré majú nízky pomer hmotnosti semena a hmotnosti plodu, sa vyradia) alebo tvaru (majú minimálne zaoblenie). Osobitným výberom jednotlivých papriek podľa uvedených špecifikácií a s využitím „know-how“, ktoré sa tradične prenáša z generácie na generáciu, vyberú poľnohospodári iba tie papriky, ktoré si uchovávajú jedinečné vlastnosti. Tie plody, ktoré nespĺňajú požadované špecifikácie, sa neuvedú na trh s chráneným označením pôvodu.

Paprika sa uvádza na trh vo vreckách s hmotnosťou približne 400 g, ktoré sú vyrobené z materiálov schválených v platných právnych predpisoch týkajúcich sa potravinárskeho sektora. Je možné zaviesť iné formy uvedenia na trh, ak sa preukáže, že nepriaznivo neovplyvnia kvalitu produktu. Papriky sa uvádzajú na trh medzi 1. májom a 31. októbrom, hoci toto obdobie sa môže upraviť, ak si to v závislosti od sezónnych poveternostných podmienok, vlastnosti produktu vyžadujú.

4.6. Spojitosť:

Začiatky pestovania tejto papriky v Galícii siahajú do 17. storočia, keď františkánski mnísi priniesli do kláštora v Herbón, ktorý patrí do obce Padrón, semená papriky privezené z mexického regiónu Tabasco. Sušená a mletá paprika sa v Herbóne predávala už v 18. storočí a bola dôležitým zdrojom príjmov (Archivo General de Simancas. Catastro de la Ensenada. Respuestas Generales. Provincia de Santiago. Libro 253, fol. 1). V tomto období vznikol aj postup výberu plodov a postupy skorého zberu úrody. Mnísi postúpili tieto metódy poľnohospodárom v oblasti ich vplyvu, a vznikol tak vysoko špecializovaný systém produkcie, v rámci ktorého sa semeno prenášalo ako súčasť vena, avšak nikdy neopustilo oblasť produkcie. Osobitné zemepisné, pôdne a klimatické podmienky v oblasti, genetická izolácia vyplývajúca zo samooplodnenia a osobitné postupy výberu odvodené od skúseností poľnohospodárov spôsobili, že vznikol výrazne charakteristický a obchodne ziskový produkt, ktorý bol po stáročia obmedzený na príslušnú zemepisnú oblasť, ako uvádzajú autori, napr. A. Bouhier (vyššie v texte), ktorý v 60. rokoch minulého storočia poukázal na „vysoko špecializované a veľmi produktívne pestovania papriek v malej oblasti Herbón- Padrón“.

Nízka nadmorská výška, ochrana poskytovaná pásmom pohorí, ktoré obklopujú údolia, v ktorých sa paprika pestuje, a krátka vzdialenosť od pobrežia poskytujú osobitné klimatické podmienky s vysokým počtom zrážok (ročný priemer zrážok je približne 1 500 mm), prevažne juhovýchodným a severným vetrom, miernymi teplotami a nevýraznými teplotnými rozdielmi, priemernou ročnou teplotou 15 °C a s teplotou, ktorá v zimných mesiacoch málokedy klesne pod 3 °C. Táto mikroklima má kľúčový význam pre získanie osobitných vlastností „Pemento de Herbón“.

Vlastnosti pôdy sú podmienené dvoma faktormi, a to pôvodným litologickým materiálom a klímou, ktoré na základe zmien žulových hornín a naplavením vytvárajú kyslé pôdy. Táto pôda sa tiež vyznačuje výraznou hustotou s nízkym obsahom kameňov na povrchu, mierne piesočnatou konzistenciou a dobrým odvodňovaním. Vďaka týmto faktorom je veľmi vhodná na pestovanie tejto plodiny.

Mierna a stála teplota, pôdy v tejto oblasti a tradičné pestovateľské postupy majú priamy dosah na morfológické a organoleptické vlastnosti papriek, najmä pokiaľ ide o ich farbu a pomer hmotnosti plodu a hmotnosti semena, ktorého priemerná hodnota je 3,2, teda výrazne menej ako v iných oblastiach produkcie. Prispieva tak k nízkemu obsahu kapsaicínu v dužine (0,114 mg kapsaicinoidov/g hmotnosti sušiny v štádiu uvedenia na trh). Rôzne vedecké štúdie uvádzajú, aké jednoduché je rozpoznať rozdiel medzi paprikami „Pemento de Herbón“ pestovanými vo vymedzenej zemepisnej oblasti od ostatných papriek rovnakej odrody pestovaných v teplejších klimatických oblastiach (kde sa v súčasnosti tiež pestujú), a to nie iba vďaka ich morfológickým a organoleptickým vlastnostiam, ale aj podľa dĺžky plodu (medzi 3,5 cm a 5,5 cm) a koncentrácie sterolu nazývaného stigmasterol, ktorého priemerná hodnota v „Pemento de Herbón“ je 1,304 % v porovnaní s priemernou hodnotou v paprikách komerčnej odrody Padrón pestovanej na juhu Španielska, ktorá je 5,164 %. Určenie percentuálneho podielu stigmasterolu je jednoduchou metódou na rozlíšenie „Pemento de Herbón“ od papriek, ktoré sa pestujú v iných zemepisných šírkach.

Výsledkom tradičných postupov miestnych poľnohospodárov, zachovania a výberu najlepších rastlín a adaptácie výrobných techník na miestne podmienky je produkt s výraznou väzbou na prostredie a s vynikajúcimi kulinárskymi kvalitami. Je dôležité uviesť, že toto nepretržité zachovávanie a výber viedli k tomu, že poľnohospodári v tejto oblasti používajú iba semená, ktoré sami produkujú a nepoužívajú semená komerčnej odrody „Padrón“, ktorá sa v súčasnosti pestuje v iných zemepisných oblastiach. Tento osobitný výber semien a plodov po zbere dáva paprike s CHOP „Pemento de Herbón“ osobitný charakter a kvalitu. Je veľmi zaujímavé poznamenať, že u „Pemento de Herbón“ sa vyskytuje jav veľmi podobný javu, ktorý bol zaznamenaný pri niektorých odrodách hrozna. Zapísanie odrody „Padrón“, ktorá pôvodne pochádza z oblasti produkcie, do registra spôsobilo, že sa jej pestovanie rozšírilo do iných vzdialenejších zemepisných oblastí. Odroda si však nezachovala osobitné organoleptické vlastnosti papriky pestovaných v oblasti ich pôvodu. Preto je odroda „Pemento de Herbón“ na trhu veľmi vyhľadávaná a predáva sa za oveľa vyššiu, niekedy až dvojnásobnú cenu.

Skutočnosť, že miestni poľnohospodári už niekoľko desaťročí používajú na pestovanie ochranné fólie je príkladom toho, že adaptovali techniky produkcie bez toho, aby to znamenalo stratu interakcie medzi prostredím a osobitnými vlastnosťami produktu. V rámci tejto metódy sa používajú jednoduché fóliové tunely, v ktorých nie sú prirodzené podmienky pestovania kontrolované. Plodiny v zásade zostávajú vystavené prirodzeným faktorom, pretože sa pri tejto metóde nepoužíva žiadne umelé osvetlenie ani vyhrievanie a plodiny rastú priamo v pôde.

4.7. Kontrolný subjekt:

Názov: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Adresa: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tel. +34 881997276
Fax +34 981546676
E-mail: ingacal@xunta.es

INGACAL je verejná inštitúcia, ktorá podlieha orgánu Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. Označovanie:

Papriky uvádzané na trh pod chráneným zemepisným označením „Pemento de Herbón“ musia mať obchodnú etiketu zodpovedajúcu značke každého výrobcu/spracovateľa a etiketu s alfanumerickým kódom povoleným kontrolným orgánom, doplnenú logom chráneného označenia pôvodu. Na obchodnej etikete a na vlastnej etikete CHZO musí byť povinne uvedený nápis „Denominación de Origen Protegida ‚Pemento de Herbón‘“. Na obchodnej etikete sa takisto uvedie odroda papriky názvom „variedad Padrón“.
