

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2014/C 198/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽²⁾

„PEMENTO DE MOUGÁN“

ES č.: ES-PGI-0005-01133 – 26.7.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov**

„Pemento de Mougán“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6 Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Pemento de Mougán“ je plod miestneho ekotypu druhu *Capsicum annuum*, L., známy ako „Pemento de Mougán“. Ide o stredne chrupkavý plod, ktorý má v nezrelom stave zelenú farbu a v zrelom stave červenú. Plody majú štvorcový tvar (A4 podľa Pocharda, 1966) a podľa svojho tvaru sú klasifikované ako CMV3L (paprika typu *morro de vaca* s tromi lalokmi). Zbierajú sa zelené (predčasne, v nezrelom štádiu) a sú určené na uvedenie na trh v čerstvom stave.

Plod určený na uvedenie na trh má tieto charakteristické vlastnosti

— tvar: pri pozdĺžnom priereze je štvorcový a pri priečnom priereze je mierne zbrázdnený, a na špičke sa vyznačuje tromi alebo štyrmi rohmi,

— hmotnosť: od 6 do 15 gramov na jeden kus,

— dĺžka plodu: 3 až 6,5 cm,

— šírka: 2,5 až 4 cm,

— stopka: 2 až 5 cm, vždy kratšia ako plod. Je pevná a mierne zakrivená,

— šupka: lesklá, tmavozelenej farby,

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

- hrúbka steny alebo dužiny: tenká, približne 1,5 mm,
- degustačný test: dužina s jemnou a šľavnatou štruktúrou, sladkej chuti, mierne bylinnej a trochu štiplavej chuti s vôňou miernej intenzity.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Všetky fázy pestovania sa musia realizovať vo vymedzenej geografickej oblasti, ktorá disponuje optimálnymi prírodnými podmienkami na rozvoj tohto miestneho ekotypu papriky.

Môžu sa použiť iba tie semená, ktoré patria do vybraných línií a ktoré zaručujú produkt tej najlepšej kvality.

Príprava na siatie a výsev prebieha v mesiacoch december až január. Po vyklíčení, keď rastlina dosiahne výšku približne 5 cm, sa uskutoční presadenie, pričom rastliny sa presadia do otvorov zakoreňovacích podložiek. Umožňuje sa aj tradičný spôsob výsevu na pozemok a neskoršie presadenie.

Pestovanie prebieha na voľnom priestranstve alebo pod prístreškom. V prvom prípade sa výsadba uskutočňuje v mesiacoch apríl až jún pri hustote výsadby 3 až 6 rastlín/m². Výsadba pod prístreškom sa koná v marci alebo apríli pri hustote výsadby 2 až 4 rastliny/m².

Zber sa uskutočňuje ručne a v toľkých etapách, koľko je potrebné na získanie kvalitných plodov. Využívajú sa materiálne (náradie, škatule alebo prepravky atď.) a ľudské zdroje, ktoré sú potrebné na to, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku. Presun do skladu sa musí uskutočniť čo najskôr, a to v škatuliach alebo iných pevných nádobách, aby sa zabránilo ich pomliaždeniu. Vyloženie sa uskutoční tak, aby sa riziko pádu produktu znížilo na minimum.

Obdobie zberu a uvedenia na trh začína 1. júna a končí 15. novembra, pričom maximálna povolená výnosnosť je spravidla 6 kg/m² pre plodiny pestované na voľnom priestranstve a 8 kg/m² pre plodiny pestované pod prístreškom, aj keď tieto parametre sa môžu meniť v závislosti od klimatických podmienok danej sezóny.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Produkt sa balí vo vymedzenej zemepisnej oblasti (obec Guntín), aby sa účinne chránili špecifické vlastnosti a kvalita papriky „Pemento de Mougán“. Je to odôvodnené tým, že keďže ide o citlivý výrobok podliehajúci skaze, ktorý sa uvádza na trh v čerstvom stave, je potrebné zachovať veľkú opatrnosť pri manipulácii, výbere pred balením a samotnom balení. Produkt sa zvyčajne balí do 24 hodín po zbere. Cieľom výberu, ktorý sa uskutočňuje na mieste alebo v baliarni, je nielen overiť, že výrobok má stanovené morfológické vlastnosti, ale aj vyradiť papriky, v prípade ktorých existuje veľká pravdepodobnosť, že budú mať veľmi pikantnú chuť, čo je vlastnosť, ktorá sa vyskytuje častejšie v prípade väčších papriek, papriek nepravidelného tvaru a papriek s pevnou dužinou. Miestni poľnohospodári tieto vlastnosti na základe svojich skúseností takmer intuitívne rozoznávajú.

Papriky s chráneným zemepisným označením „Pemento de Mougán“ sa uvádzajú na trh v transparentných polyetylénových vreckách obsahujúcich 200 až 400 gramov výrobku. Môžu sa použiť aj iné formy a obalové materiály, ktoré sú povolené platnými právnymi predpismi v oblasti potravinárstva.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Papriky uvádzané na trh pod chráneným zemepisným označením „Pemento de Mougán“ musia mať na obale obchodnú etiketu zodpovedajúcu značke každého výrobcu/baliarne a vlastnú etiketu CHZO (zadnú etiketu) s alfanumerickým kódom, ktorá sa používa pod dohľadom kontrolného orgánu, doplnenú oficiálnym logom chráneného zemepisného označenia uvedeným nižšie:



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť papriky s chráneným označením pôvodu „Pemento de Mougán“ zahŕňa celé územie obce Guntín, ktorá sa nachádza v oblasti Lugo v Galícii.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Vymedzená oblasť tvorí z hľadiska klímy a pôdy homogénne územie. Ide o oblasť chránenú horskými systémami, ktoré obklopujú údolia, v ktorých sa pestujú papriky a v ktorých sa vytvára odlišná mikroklíma a nachádza sa ideálna pôda na pestovanie tejto plodiny. Medzi najviac zastúpené litologické útvary patria vulkanické horniny (žuly) a metamorfované horniny (rôzne druhy bridlíc a určitý podiel kremeňa). Pokiaľ ide o zloženie pôdy, vyznačuje sa vysokým obsahom piesku a prevažne hlinito-piesčitou pôdou s vysokým obsahom organických látok a nízkym pH.

Je to oblasť, ktorá má na galíjske pomery malé množstvo zrážok (asi 1 000 mm), keďže je chránená pred západnými vetrami. To spôsobuje zrážkový tieň s približne 130 dňami, keď naprší minimálne 1 mm zrážok.

Pokiaľ ide o teploty, priemerná letná teplota je 17,2 °C, na jeseň 12,5 °C, v zime 6,7 °C a na jar 10,5 °C. Priemerná maximálna teplota je v lete 23,4 °C, na jeseň 17,2 °C, v zime 9,9 °C a na jar 15,3 °C. Priemerná minimálna teplota je v lete 11,1 °C, na jeseň 7,8 °C, v zime 3,5 °C a na jar 5,6 °C.

Na druhej strane treba v súvislosti z územnou špecifickosťou zdôrazniť aj ľudský faktor. Základom pre pestovanie tejto plodiny sú tradičné postupy miestnych poľnohospodárov, ktorí udržiavajú a vyberajú tie najlepšie rastliny a pozemky, a zároveň prispôbujú techniky pestovania podmienkam danej oblasti. Výber realizovaný na miestnej úrovni, ako aj ich ochrana s cieľom predísť nežiaducej hybridizácii, boli rozhodujúcimi faktormi pri získavaní homogénnej papriky.

5.2. Špecifickosť výrobu

Ide o miestny ekotyp prispôbený podmienkam oblasti produkcie. Medzi tieto špecifické vlastnosti patrí ich morfológia (ide o papriku malej veľkosti, ktorá sa konzumuje zelená), malá hrúbka a kulinárske vlastnosti, ktoré sa vyznačujú jemnou a šťavnatou textúrou a sladkou, mierne bylinnou, niekedy pikantnou chuťou.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobu (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou produktu (CHZO)

„Pemento de Mougán“ patrí k miestnemu ekotypu, ktorý tradične pestujú poľnohospodári z obce Guntín. Následkom nízkej produkcie a minimálneho rozšírenia v priebehu rokov sa plodina takmer nerozšírila mimo vymedzenej zemepisnej oblasti. Aj keď existujú svedectvá emigrantov, ktorí túto plodinu priniesli do iných oblastí Španielska, aby ju tam pestovali. Pestovanie papriky prinieslo neuspokojivé výsledky, čo poukazuje na význam ekosystému na to, aby mal produkt príslušné kvalitatívne vlastnosti.

Názov „Mougán“ je zemepisný názov, ktorý sa zhoduje s názvom farnosti v obci Guntín, odkiaľ sa vyvážala paprika určená pre trh v hlavnom meste. Táto farnosť susedí s farnosťou v Mosteiro, kde sa nachádzal kláštor, ktorý sa podľa tradície spája so začiatkom výberu a pestovania týchto papriek.

Táto vymedzená oblasť poskytuje ideálne podmienky na pestovanie papriky „Pemento de Mougán“, ktoré možno zhrnúť nasledovne: vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, mierne teploty, nízke kolísanie teplôt, mierne kyslá pôda a dostatočná cirkulácia vzduchu, ktorá podporuje prenos peľu medzi rastlinami. Toto vlhké podnebie, ktoré sa vyznačuje miernymi letami a nevýraznými teplotnými výkyvmi, predstavuje zásadný prvok na dosiahnutie vlastností typických pre „Pemento de Mougán“, najmä pokiaľ ide o hrúbku a štruktúru dužiny. Patria sem aj skúsenosti miestnych poľnohospodárov, ktorí počas týchto rokov vyberali rastliny najlepšie prispôbené týmto podmienkam, ktoré dávali papriky s tými najlepšimi vlastnosťami, až kým nezískali tento miestny ekotyp, typický pre túto oblasť.

Počiatky „Pemento de Mougán“ siahajú až do polovice 18. storočia a súvisia s kláštrom Ferreira de Pallares, od ktorého závisel aj kláštor nachádzajúci sa vo farnosti Mosteiro, susediacej s farnosťou Mougán. Podľa tradície priniesli semiačka papriky do krajiny mnísi.

Paprika sa tradične predávala na trhoch v obciach Lousada, Portomarín a Grolos, a najmä na potravinovom trhu v meste Lugo, ktoré bolo hlavným mestom provincie.

V „Mapas nacionales de abastecimientos del ministerio de industria y comercio de la provincia de Lugo“ (Národné mapy dodávok ministerstva priemyslu a obchodu v provincii Lugo) sa nachádza písomný záznam o tejto plodine z obdobia 1943 – 1946 v obci Guntín. Odkazy na túto plodinu sa nachádzajú aj v poľnohospodárskom cenze z roku 1962.

Pokiaľ ide o akcie týkajúce sa tohto produktu a jeho propagáciu, je potrebné poznamenať, že od roku 1997 sa každý prvý augustový piatok koná oslava „Pementada de Mougán“. Okrem toho sa vo farnosti Grolos od roku 1999 koná 14. augusta papriková slávnosť. V správnom stredisku sa zas v poslednú augustovú sobotu koná slávnosť „Festa do Pemento de Mougán“.

Registrácia tohto produktu ako chráneného zemepisného označenia je tak založená na jeho špecifických vlastnostiach súvisiacich s danou oblasťou, keďže ide o ekotyp papriky, ktorý bol prispôbený podmienkam tejto zemepisnej oblasti a ktorý je výsledkom dlhoročného starostlivého výberu miestnymi pestovateľmi.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

Úradný vestník Galície č. 101 z 29. mája 2013

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

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou číslo 2.