

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

(2015/C 265/06)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„မြေငှက်နီ“ (MRECH KAMPOT)/„POIVRE DE KAMPOT“

ES č.: KH-PGI-0005-01264 – 6.10.2014

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov (názvy)**

„မြေငှက်နီ“ (Mrech Kampot)/„Poivre de Kampot“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Kambodža

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

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (korenie atď.)

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

„မြေငှက်နီ“ (v kmérčine, jazyku oblasti pôvodu)/„Poivre de Kampot“ (vo francúzštine) označuje bobule dvoch odrôd druhu *Piper nigrum* L.; konkrétne odrody Kamchay a Lampong (alebo Belantoeung), ktoré sú miestne známe ako „veľkolistá“, resp. „malolistá“ odroda a pestujú sa v oblasti vymedzenej v časti 4.

Existujú štyri rôzne druhy korenia „မြေငှက်နီ“/„Poivre de Kampot“ v závislosti od času zberu a následného spracovania:

- Zelené korenie: je nezrelý plod pieprovníka, ktorý sa zbiera, kým je ešte na rastline nedozretý. Môže sa predávať a konzumovať v čerstvom stave (v strapcoch) alebo v slanom náleve alebo octe (ako celé bobule alebo strapce).
- Čierne korenie: zbiera sa v čase, keď sa farba bobúľ začína meniť zo zelenej na žltú, bobule sa následne sušia. Môže byť v podobe celých bobúľ alebo v zomletom stave.
- Červené korenie: je sušený výrobok získaný z úplne zreých bobúľ. Má podobu celých bobúľ.
- Biele korenie: sa vyrába z červených alebo zreých bobúľ následným procesom máčania. Má podobu celých bobúľ.

Charakteristika výrobku spočíva v jeho intenzívnej (avšak nie „pálivej“) štiplavosti, ktorá nie je agresívna, ale postupne sa rozvíja v ústach. Okrem pikantného charakteru dáva koreniu „မြေငှက်နီ“/„Poivre de Kampot“ špeciickú kvalitu jeho aromatická intenzita.

Zrnká korenia vykazujú ideálne fyzikálne vlastnosti vzhľadom na svoju veľkosť a hustotu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti výrobku sú takéto:

Druh	Forma	Veľkosť a hustota	Farba	Vôňa	Iné
Čierne korenie	Sušené bobule	$\varnothing \geq 4 \text{ mm}$ Hustota $\geq 570 \text{ g/l}$	Tmavočierna, čierna, hnedočierna alebo sivočierna.	<ul style="list-style-type: none"> — Vôňa zrníka je stredne pálivá. — Po zomletí je vôňa práškového korenia veľmi pálivá a dlhodobá. 	Tolerancia ⁽¹⁾ : Povolené sú odchýlky 5 % vo veľkosti bobúľ a 2 % vo farbe bobúľ. Nepovolené chyby: <ul style="list-style-type: none"> — odpad z rastlín, — prach, — huby, — kvetné lôžko ⁽²⁾ v rozsahu 5 %.
	Mleté korenie	Prášok s malými fragmentmi bobúľ	Tmavosivá s čiernymi bodmi		
Červené korenie	Sušené bobule	$\varnothing \geq 4 \text{ mm}$ Hustota $\geq 570 \text{ g/l}$	Hnedočervená alebo tmavočervená.		Nepovolené chyby: <ul style="list-style-type: none"> — odpad z rastlín, — prach, — huby, — kvetné lôžko v rozsahu 1 %.
Biele korenie	Sušené bobule	$\varnothing \geq 3 \text{ mm}$ Hustota $\geq 600 \text{ g/l}$	Sivobiela s malými žltými alebo bledohnedými bodkami. Musí mať prirodzenú farbu. Nesmú sa pridávať žiadne látky na zmenu farby.		Nepovolené chyby: <ul style="list-style-type: none"> — odpad z rastlín, — prach, — huby.
Zelené korenie	Celý strapce čerstvých bobúľ	Strapce najmenej s 10 zrnkami. Jednotlivé zrnká $\varnothing \geq 3 \text{ mm}$.	Tmavozelená.	<ul style="list-style-type: none"> — Bylinná aróma zeleného korenia — V podobe zrnka bez pálivej vône. — Po zomletí s intenzívnou pálivou vôňou, ktorá sa však ľahko stráca. 	Nepovolené chyby: <ul style="list-style-type: none"> — odpad z rastlín, — prach, — huby.
	Bobule alebo celé strapce v slanom náleve alebo octe	Strapce najmenej s 10 zrnkami. Jednotlivé zrnká $\varnothing \geq 3 \text{ mm}$.	Stále zelená. Nesmie sa zmeniť na hnedú.		

⁽¹⁾ Percentuálny podiel bobúľ, ktoré nespĺňajú kritériá veľkosti a farby.

⁽²⁾ Kvetné lôžko je anatomická časť zrnka korenia – malá stonka, ktorá vyrastá v strede medzi kvetom a bobuľou. Kvetné lôžko predstavuje odpadovú zložku, ktorá sa odstraňuje počas zberu s cieľom získať čisté bobule.

Špecifické charakteristiky rôznych druhov korenia „မြေဥဒ်ကန်“/„Poivre de Kampot“:

- Zelené korenie má čerstvú citrusovú arómu a je menej pikantné ako sušené druhy.
- Čierne korenie má hlbšiu, intenzívnejšiu a vzdialene kvetinovú arómu s nádychom kvetov, eukalyptu a mäty. Aróma môže prechádzať od mierne sladkej až po intenzívne pikantnú.
- Červené korenie je sladšie a menej pikantné ako čierne korenie, avšak s vyzretejšou chuťou. Vyznačuje sa silnou ovocnou arómou.
- Pri bielom korení sa po procese máčania odstraňuje vonkajšia šupka plodu, čo dodáva výrobku odlišnú chuť s tónmi sviežej trávy a limetky.

Výrobok sa predáva v uzavretých obaloch (z rôznych materiálov a v rôznych veľkostiach), na ktorých sa nachádzajú označenia uvedené v časti 3.6.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

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

V uvedenej zemepisnej oblasti sa musia uskutočniť všetky kroky výroby, medzi ktoré patria:

- postupy ochrany plodín,
- zber bobúľ,
- proces sušenia (ktorý sa vzťahuje na čierne, červené a biele korenie),
- máčanie (ktoré sa vzťahuje len na biele korenie),
- triedenie bobúľ,
- nakladanie (ktoré sa vzťahuje len na zelené korenie v slanom náleve alebo octe).

Výroba čerstvého zeleného korenia „မြေဥဒ်ကန်“/„Poivre de Kampot“ sa tak musí uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti.

V prípade čierneho, červeného, bieleho a nakladaného zeleného korenia „မြေဥဒ်ကန်“/„Poivre de Kampot“ sa musí výroba a spracovanie pomocou máčania a nakladania uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strihania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

—

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Na balíčkoch a obaloch výrobku sa uvádza názov „မြေဥဒ်ကန်“ alebo „Poivre de Kampot“. Názov môže byť doplnený prekladom do úradného jazyka oblasti, v ktorej sa výrobok predáva (napr. „Kampot Pepper“ pre anglicky hovoriace krajiny), pričom veľkosť písma musí byť aspoň taká ako pri ostatných najväčších písmenách na obale. Výraz „Chránené zemepisné označenie“ sa nachádza v blízkosti názvu „မြေဥဒ်ကန်“ alebo „Poivre de Kampot“, ku ktorému môže byť doplnený preklad.

Obal musí byť označený individuálnym číslom šarže (na zabezpečenie sledovateľnosti výrobku).

Označovanie musí obsahovať aj zreteľne viditeľné nasledujúce údaje:

— Spoločné logo v príslušnom jazyku:



alebo

— národné logo kambodžských chránených zemepisných označení (uvedené nižšie).

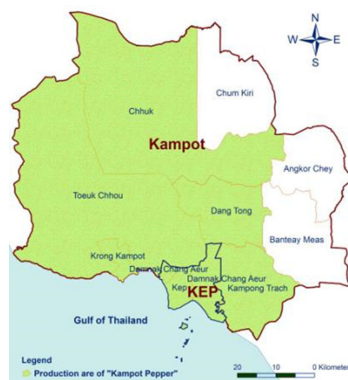


Voliteľne môže tiež obsahovať logo chráneného zemepisného označenia (alebo podobné) iných krajín alebo oblastí, v ktorých sa na korenie „ក្រូចកំពត“/„Poivre de Kampot“ vzťahuje uznanie takéhoto druhu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť sa skladá z nasledujúcich okresov nachádzajúcich sa v južnej Kambodži:

- Kampong Trach, Dan Tong, Toeuk Chhou, Chhouk a Kampot City, pričom všetky sa nachádzajú v provincii Kampot.
- Kep City a Damnak Chang Aeur v provincii Kep.



5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Existuje príčinná súvislosť medzi povestou a kvalitou príslušného výrobku a jeho zemepisným pôvodom.

Povešť:

Výroba korenia v Kambodži sa spomína v historických dokumentoch už z obdobia čínskeho objaviteľa Tchou Ta Kouana z 13. storočia.

Skutočný rozkvet v oblasti výroby korenia v provincii Kampot však nastal až na konci 19. storočia s príchodom francúzskych kolonistov. Začiatkom nasledujúceho storočia sa výroba korenia v provincii Kampot ešte zintenzívnila a dosahovala až 8 000 ton ročne. V polovici 20. storočia sa výroba kampotského korenia, ktoré bolo výnimočnej kvality, stabilizovala približne na úrovni 3 000 ton ročne. V tom čase sa už názov Kampot tradične spájal s korením a tento výrobok bol dobre známy najmä vo Francúzsku a zvyšku Európy. Kampotské korenie sa vysoko cenilo pre svoju kvalitu, a to obzvlášť v kruhoch šéfkuchárov vo Francúzsku a v Európe.

História a všeobecné povedomie o kampotskom korení sú spoľahlivo zdokumentované a opísané v knihe „Kampot, miroir du Cambodge. Promenade historique, touristique et littéraire“ (vydavateľstvo YOU-FENG, Paríž, 2003), ktorej autor Luc Mogenet píše o tom, že pestovanie korenia prinieslo koncom 19. storočia prosperitu provincii Kampot. Uvádza, že v druhom desaťročí dvadsiateho storočia takmer všetko korenie spotrebované vo Francúzku pochádzalo z danej oblasti Indočíny.

Odkazy na históriu kampotského korenia v 19. a 20. storočí sa nachádzajú v mnohých publikáciách z tohto obdobia, napríklad: Paris-match (č. 969 – 977 z roku 1967), „Connaissance des arts“ (Société Française de Promotion Artistique, č. 189 z roku 1967), „Bulletin du comité des travaux historiques et scientifiques“ a „Bulletin de la Section de géographie“ (Imprimerie nationale, 1915), kniha „Un hiver au Cambodge: chasses au tigre, à l'éléphant et au buffle sauvage“ (Edgar Boulanger, Mame, 1887), „Bulletin économique de l'Indochine“ (zväzok 6, 1903) atď.

Po dramatickom prerušení výroby kampotského korenia v dôsledku vlády režimu Červených Kmérov a občianskej vojny, ktorá vypukla v tomto storočí, sa na konci 20. storočia, po relatívnom upokojení situácie v krajine po voľbách v roku 1998, obnovila výroba týchto korenín v uvedenej oblasti a výrobok si rýchlo získal svoju niekdajšiu slávu.

Rodiny výrobcov z provincií Kampot a Kep sa vrátili k pôde svojich predkov. Títo výrobcovia pochádzajúci z viacerých generácií výrobcov korenia znova skultivovali pôdu, ktorá ležala ladom, a obnovili pestovanie korenia pomocou tradičných postupov, ktoré zdedili po svojich predkoch.

V apríli 2010 bolo kampotské korenie zaregistrované v Kambodži ako zemepisné označenie, pričom je to prvý miestny výrobok, ktorý získal takéto postavenie.

Opätovné spustenie výroby kampotského korenia v tejto novej epoche vyvolalo záujem médií v národnom aj medzinárodnom meradle.

Vzniklo a v celom svete sa odvysielalo viacero dokumentárnych programov, ktoré vyzdvihovali kvalitu a špecifický charakter tohto výrobku. Patrí medzi ne napríklad televízna relácia „Rick Stein's Far Eastern Odyssey“ (program 1) na stanici BBC, či dokument „Nouveaux produits, nouvelles habitudes: révélations sur nos assiettes“, ktorý odvysielal francúzsky televízny kanál M6 v rámci programu „Zone Interdite“. Program venovaný koreniu z provincie Kampot sa objavil aj v relácii „Les petits plats du Grand Mékong“ na kanáli TÉLÉRAMÉ a pod.

Kampotské korenie sa okrem toho v súčasnosti spomína a opisuje ako korenie najvyššej kvality v mnohých turistických príručkách a kulinárskych sprievodcoch, napríklad: „Lonely Planet Cambodia“ (Lonely Planet, Nick Ray, Greg Bloom, 2014), „Consumed: Food for a Finite Planet“ (Sarah Elton, 2013), „Gordon's Great Escape Southeast Asia: 100 of my favourite Southeast Asian recipes“ (Gordon Ramsay, 2011), „The Rough Guide to Cambodia“ (Beverley Palmer, 2013) atď.

Všetky tieto skutočnosti dokazujú, že korenie „ក្រូចកំពត“/„Poivre de Kampot“ sa teší povesti, ktorú možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu.

Kvalita výrobku na základe jeho zemepisného pôvodu:

Na druhej strane súvisí špecifickosť výrobku, ktorá spočíva v jeho silnej (avšak nie „pálivej“) štiplavosti a aromatickej intenzite, so špecifickými podmienkami oblasti a miestnymi spôsobmi výroby.

Kvalitná odvodňovaná pôda a vysoké priemerné zrážky predstavujú nevyhnutné podmienky na výrobu korenia vysokej kvality. Provincie Kampot a Kep majú podnebie s výdatnými a pravidelnými zrážkami, pričom obdobie dažďov trvá dlhšie ako obdobie sucha. Priemerné úhrny dažďových zrážok sú preto nielen vysoké (viac ako 2 000 mm za rok), ale aj vhodne rozložené počas celého roka, čo má priamy vplyv na kvalitu výrobku, konkrétne na jeho arómu a vyváženú štiplavosť. Na druhej strane sa vďaka topografii oblasti môže väčšina pestovateľských plôch nachádzať na kopcoch (vyvýšené plochy) alebo na úpätiach hôr, čím sa zvyšuje odvodňovacia schopnosť pôdy.

V súvislosti s ľudskými faktormi možno identifikovať dva špecifické postupy v procese pestovania korenia, ktoré používajú pestovatelia v určenej oblasti:

— navrhovanie pôdy s cieľom pestovať korenie na vyvýšených plochách a kopanie kanálov okolo pestovateľských plôch na zabezpečenie primeraného odvodnenia,

— pravidelný prísun novej pôdy.

Tieto postupy zamerané na zabezpečenie dostatočného odvodňovania pôdy taktiež prispievajú k produkcii korenia s intenzívnou arómou a vyváženou štiplavosťou.

Pravidelný prísun novej pôdy a iné opatrenia používané na pestovateľských plochách (t. j. široký priestor medzi kolíkmi, zabezpečenie tienenia pre mladé rastliny) na druhej strane prispievajú k produkcii korenia so správnou hustotou a veľkosťou.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(druhý pododsek článku 6 ods. 1 tohto nariadenia)

<http://cambodiaip.gov.kh/TemplateTwo.aspx?parentId=34&menuid=74&childMasterMenuId=74&lang=en>
