

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2009/C 308/14)

Ta objava daje pravico do ugovora na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„PEMENTO DE HERBÓN“****ES št.: ES-PDO-0005-0509-15.11.2005****ZOP (X) ZGO ()**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: 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
Naslov: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Faks +34 913475410
E-naslov: sgcaae@mapya.es

2. Vlagatelj:

Naziv: S.A.T. PIMERBÓN y otro.
Naslov: Herbón s/n- Padrón (A Coruña)
Tel. +34 981810803
Faks —
E-naslov: —
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.6 – Sveže ali predelano sadje, zelenjava in žito.

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Ime:

„Pemento de Herbón“

4.2 Opis:

Paprika z zaščiteno označbo porekla (ZOP) „Pemento de Herbón“ je plod vrste *Capsicum annuum*, L, iz lokalnih ekotipov sorte „Padrón“, če izvira z zemljišč, vpisanih v ustreznem registru, ki ga upravlja nadzorni organ. Obirajo se mladi nezreli plodovi (tržna velikost), zato da se tržijo sveži, pri čemer imajo naslednje lastnosti:

Fizične in organoleptične lastnosti

— oblika: majhen plod (vrste C4 po Pochardovi klasifikaciji), na vrhu razširjen s tremi ali štirimi prekati,

— približna teža: med 3,5 in 4,5 g na enoto,

- približna dolžina ploda: med 3,5 in 5,5 cm,
- največji premer (širina): med 1,5 in 2 cm,
- vrh: vdrt,
- dolžina peclja: med 3,5 in 6 cm,
- lupina: gladka in svetleča, nekoliko svetlejša zelene barve,
- debelina vmesne stene ali mesa: tanka, približno 1,5 mm,
- vzdolžni prerez: trapezoidni,
- razmerje med težo ploda/težo semen: 3,2 (povprečna vrednost),
- organoleptična ocena: zmerno intenzivna aroma, sladek okus, lahko je rahlo pekoča.

Ena od pomembnejših organoleptičnih lastnosti paprike „Pemento de Herbón“ je, da nimajo vsi plodovi pekočega okusa, ampak se ta pojavlja občasno („uns pican e outros non“, tj. nekateri pečejo, drugi ne, kot pravi znani ljudski pregovor v zvezi s tem proizvodom) in ni izrazit, ker si proizvajalci prizadevajo, da bi s sortiranjem proizvodov odstranili rastline in plodove z intenzivnejšim pekočim okusom. Metoda, na podlagi katere je bil dosežen ta rezultat, pri čemer se izhaja iz prvotno pekoče sorte, je morda najpomembnejši dokaz povezave s strokovnim znanjem proizvajalca z območja, kot je podrobno opisano v oddelku 4.6 v zvezi s povezavo.

Kemijske lastnosti (povprečne vrednosti)

- izražene v g/100 g svežega proizvoda: voda (91), glukoza (0,85), fruktoza (0,75), saharoza (ni zaznana), škrob (0,81), vlaknine (2,2), pektini (0,73),
- izražene v mg/100 g svežega proizvoda: citronska kislina (28), fumarna kislina (1,1), jabolčna kislina (208), oksalna kislina (140), vitamin C (24), klorofil A (7,9), klorofil B (3,4), lutein (1,6), beta-karoteni (0,92).

4.3 Geografsko območje:

Geografski obseg območja pridelave proizvoda z zaščiteno označbo porekla „Pemento de Herbón“ sovпада z območjem priprave in pakiranja ter ga sestavljajo naslednje občine: Padrón, Dodro in Rois v pokrajini O Sar, ki se nahaja na jugu province A Coruña, ter Pontecesures in Valga v pokrajini Caldas, ki se nahaja na jugu province Pontevedra.

To območje na atlantski strani Galicije je sestavljeno iz skupine dolin z nizko nadmorsko višino, ki jih omejujeta reki Ulla in Sar ter jih štiti več gorskih verig in polotok Barbanza, zaradi česar je to območje izolirano in ima zagotovljene ugodne pedoklimatske pogoje, ki so za ta pridelek zelo primerni. Na podlagi opisa Abela Bouhiera (La Galice: Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agricole. La Roche-Sur_Yvon. 1979. Zv. I) to območje sestavljajo majhna zemljišča odprtega atlantskega tipa, kjer je v prvotni strukturi teras in nasadov („agras“) že leta 1960 v veliki meri izginil sistem obveznega kolobarjenja, da bi se oblikoval sistem specializiranega pridelovanja. Ime „Herbón“ je krajevno ime župnije (tipična občinska podenota v Galiciji) v občini Padrón, kjer se nahaja samostan San Antonio de Herbón, s katerim se povezuje uvajanje te paprike s poreklom iz Amerike.

4.4 Dokazilo o poreklu:

Sledljivost proizvoda je zagotovljena z identifikacijo v vsaki fazi proizvodnje in trženja.

Za zagotovitev skladnosti s specifikacijami proizvoda nadzorni organ vodi dva registra, ki se nenehno posodabljata, in sicer enega za proizvajalce in pridelovalne površine ter drugega za skladišča in obrate za pakiranje.

Samo paprika, ki jo na pridelovalnih površinah pridelujejo pridelovalci, vpisani v ustrežni register, v skladu z zahtevami iz specifikacije in drugimi dodatnimi pravili, se lahko zaščiti z ZOP „Pemento de Herbón“. Enako je lahko z ZOP „Pemento de Herbón“ zaščiten samo paprika, ki se skladišči in pakira v obratih, vpisanih v ustrežnem registru.

Vpisane osebe morajo poleg tega prijaviti količino proizvoda Pemento de Herbón z ZOP, ki se dejansko pridelava in trži, kar se zabeleži v registre, vzpostavljene v ta namen. Nadzorni organ preveri ujemanje med količinami, ki jih tržijo pakirnice, ter količinami, ki jih pridelajo kmetje, ki jih oskrbujejo, in tudi količinami, ki jih pridelajo kmetje glede na kmetijski donos na vpisanih zemljiščih.

Pri vseh fizičnih ali pravnih osebah, lastnikih dobrin, vpisanih v registrih, na pridelovalnih površinah, v skladiščih, obratih za pakiranje in v zvezi s proizvodi se opravijo inšpekcijski pregledi in preverjanja, ki jih izvaja nadzorni organ in katerih cilj je zagotoviti, da zaščiteni proizvodi izpolnjujejo zahteve iz specifikacije in drugih dodatnih pravil. Nadzor temelji na inšpekcijskih pregledih pridelovalnih površin, skladišč in obratov za pakiranje, pregledu dokumentacije in preverjanju izpolnjevanja opisanih fizičnih parametrov (teža in dolžina ploda, debelina mesa ...) iz odstavka 4.2 tega dokumenta, s čimer se potrdi, da je obrana paprika cela, zdrava, čista in brez poškodb. Poleg tega se lahko opravi analiza več aktivnih snovi, s čimer se ugotavlja, ali so dobljene vrednosti pesticidov pod mejnimi vrednostmi ostankov (MVO), ki jih za pridelek določa veljavna zakonodaja.

Celoten pridelek se trži v embalaži, na kateri je oštevilčena etiketa z navedeno ZOP.

Pakiranje paprike mora potekati na omejenem geografskem območju, kar odločilno prispeva k zaščiti posebnih lastnosti in kakovosti paprike Herbón. Razlog za to je, da ima paprika z ZOP Pemento de Herbón tanko lupino, ki je zelo občutljiva na izsušitev, zaradi česar jo je treba pakirati in tržiti čim prej po obiranju. Pakiranje in poznejša distribucija na trgu običajno potekata do 24 ur, v redkih primerih pa tudi 48 ur po obiranju. Izogibanje nepotrebnim premikom pridelka in obdobjem nedejavnosti je ključni element za zagotovitev kakovosti proizvoda.

Po drugi strani gre za občutljiv proizvod, s katerim je treba posebej previdno ravnati med skladiščenjem in pakiranjem, pri katerem se uporabijo vrečke z majhno težo (400 gramov), da se ne bi poslabšale ali spremenile njegove organoleptične lastnosti.

Nazadnje, še en element, ki upravičuje pakiranje na kraju porekla, je postopek sortiranja po pobiranju: proizvajalci med postopkom pakiranja odstranijo take plodove paprike, ki se na podlagi njihovih izkušenj in tradicionalnega strokovnega znanja ne bi smeli tržiti pod označbo porekla, in zlasti tiste, ki bi lahko bili preveč pekoči, kar je mogoče prepoznati po njihovi barvi (manj intenzivna), otipu (njihova lupina je napeta in ob pritisku počí) in obliki (bolj ukrivljena od običajne). Ta postopek, ki je bistven za ohranjanje kakovosti tega proizvoda, se lahko izvaja samo, če tudi pakiranje poteka na območju pridelave.

4.5 Metoda pridobivanja:

Med glavnimi pravili za ravnanje s papriko Herbón, ki omogočajo pridobivanje posebnega proizvoda, je treba poudariti zlasti previdno sortiranje, ki ga opravljajo pridelovalci iz regije in s katerim pridobijo semena za razmnoževanje, predvsem pa izberejo vsak plod paprike posebej, kar zagotavlja optimalno kakovost proizvoda za trženje.

Postopek pridobivanja proizvoda je opisan v nadaljevanju.

Razmnoževanje in presajanje

Pridelovalci iz omejenega območja vsako leto na podlagi svojih izkušenj in strokovnega znanja eno po eno izberejo rastline, ki bodo namenjene proizvodnji semen za uporabo v naslednji sezoni. Najprej opravijo vizualni pregled, pri katerem upoštevajo različna merila za izbor najboljših rastlin (rastline morajo biti zdrave in dobro grajene ter imeti plodove s tremi prekati, na katerih ni sprememb ali madežev). Nato opravijo organoleptično oceno surove paprike s prej izbranih rastlin na kraju samem, da preverijo intenzivnost pekočega okusa (raven kapsicina) in pridobijo pričakovani nežen okus, pri čemer sprejmejo nekatere rahlo pekoče primerke, saj je ta okus bistvena organoleptična lastnost paprike Herbón v primerjavi s proizvodi iz drugih regij, kjer je delež kapsicina veliko višji in njegova prisotnost bolj razširjena.

Ko izbrani plodovi dozoriijo (postanejo rdeči), se oberejo in namočijo v vodi, da se semena ločijo od placente. Pridobljena semena se hitro posušijo, da se ne bi spremenila njihova sposobnost klitja. Semena ali sadike prihajajo od pridelovalcev, vpisanih v register proizvajalcev in pridelovalnih površin. Priprava semenske plantaže in setev se začeta oktobra ter se nadaljujeta novembra, decembra in januarja.

Proizvod je mogoče pridelovati na prostem ali pod zaščito. Pri pridelovanju pod zaščito se ne uporablja ogrevanje ali umetna svetloba, ker je cilj te metode samo zaščita pridelka pred morebitno pozebo ter zgodnejša pridelava in njeno podaljšanje za nekaj tednov na začetku jeseni, ne da bi se bistveno spreminjali naravni okoljski pogoji za pridelek. Sajenje pod zaščito se vedno izvaja neposredno na tleh februarja in marca, da se obiranje plodov začne maja. Pri pridelavi na prostem se sajenje izvaja aprila in maja, pri čemer se obiranje začne junija in julija. Gostota sadik pod zaščito je 2 do 4 rastline na kvadratni meter, pri čemer se običajno uporabljajo različno visoke podporne palice iz rafije. Gostota sadik na prostem je 3 do 5 rastlin na kvadratni meter.

Omejitve pridelave

Z ZOP „Pemento de Herbón“ se zaščiti paprika, pridelana na prostem, in paprika, pridelana pod zaščito. Najvišji dovoljeni donos je 3,5 kg/m² pri pridelavi na prostem in 6 kg/m² pri pridelavi pod zaščito.

Pridelovalne prakse

Zalivanje ima pri pridelavi paprike Herbón dvojno vlogo. Po eni strani vpliva na fiziološki razvoj samega pridelka, ki ga je treba zalivati ob vznožju rastline, saj bi druge oblike zalivanja poškodovale cvet ali celo plod. Po drugi strani je zalivanje bistveno za preprečevanje izsušitve, ker visoke temperature (višje od 30 °C) skupaj z nizko stopnjo vlažnosti zraka in tal povzročajo precejšnje povečanje vrednosti kapsicina v plodu. Gnojenje je optimalno, ko ohranja ravnovesje ter ravni hranil v tleh in rastlini, pri čemer se upoštevajo pobiranje pridelka, hranilno stanje rastline, stopnja rodovitnosti tal in gnojenje na druge načine (voda, organske snovi itd.).

Za boj proti morebitnim škodljivcem in/ali boleznim se uporabljajo poljedelske metode, kot je dezinfekcija semena ali obdelava semenske plantaže. Če je potrebna uporaba fitosanitarnih sredstev, se uporabijo aktivne snovi, ki čim manj vplivajo na okolje, so čim učinkovitejše, čim manj strupene in tako povzročajo čim manj težav z ostanki, čim manj vplivajo na pomožno favno in predstavljajo čim manj težav z odpornostjo.

Obiranje

Obiranje poteka ročno in v tednih največje pridelave vsakodnevno. Obirajo se mladi nezreli plodovi, ko na podlagi izkušenj pridelovalcev iz regije izpolnijo ustrezne pogoje za trženje, ki sovpadajo s fizičnimi lastnostmi iz oddelka 4.2. Obiranje poteka v tolikšnem številu nizov, kot je potrebno za pridobivanje plodov odlične kakovosti, in sicer z ročnim orodjem (orodje za rezanje, škatle, zabojniki itd.) in toliko obiralci, kot je potrebno za preprečevanje poslabšanja proizvoda.

Prevoz in skladiščenje

Paprika se preloži v posode iz nepožnega materiala, da se ne zmečka. Rastovarjanje poteka na način, ki čim bolj ublaži posledice padca proizvoda. Skladiščni prostori morajo biti pravilno prezračevani, pri čemer morajo biti okoljski pogoji blizu optimalnim pogojem za shranjevanje proizvoda, tj. s temperaturo med 7 in 13 °C ter relativno vlažnostjo med 90 in 95 %.

Sortiranje po obiranju, pakiranje in trženje

Tudi pri tem se na podlagi lastnih izkušenj pridelovalcev iz regije izberejo plodovi paprike, ki so primerni za trženje, in odstranijo tisti, ki za trženje niso primerni. Ta postopek se sicer delno izvaja že med obiranjem, vendar večinoma poteka pred pakiranjem. Tako proizvajalci ročno izberejo samo tiste plodove, ki izpolnjujejo stroge zahteve v zvezi z barvo (izbrani so plodovi z intenzivnejšo barvo), otipom (ob pritisku ne smejo počiti, koža ne sme izgledati preveč napeta, izloči se paprika z nizkim razmerjem med težo semen/težo ploda) ali obliko (sprejemljiva ukrivljenost je čim manjša). Tako se na podlagi teh meril in v skladu s strokovnim znanjem, ki se prenaša iz generacije v generacijo, izberejo posamezni plodovi paprike, s čimer proizvajalci dosežejo izbor takih plodov, ki ohranjajo lastnosti, zaradi katerih so edinstveni. Plodovi, ki ne izpolnjujejo teh zahtev, se ne tržijo pod označbo porekla.

Proizvod se prodaja v vrečkah s približno težo 400 gramov, ki so izdelane iz materialov, primernih za živila v skladu z veljavno zakonodajo s področja živil. Uvedejo se lahko tudi druge oblike pakiranja, ko se potrdi, da ne vplivajo negativno na kakovost proizvoda. Trženje poteka v obdobju med 1. majem in 31. oktobrom, vendar se lahko spremeni zaradi sezonskih vremenskih razmer, če to zahtevajo lastnosti proizvoda.

4.6 Povezava:

Začetek pridelave paprike v Galiciji se povezuje s semeni, ki so jih v 17. stoletju iz mehiške regije Tabasco prinesli frančiškanski menihi iz samostana v Herbónu, ki je kraj v občini Padrón. Suha in mleta paprika se je v Herbónu tržila že konec 18. stoletja ter zagotavljala pomemben vir dohodkov (splošni arhiv kraja Simancas. Kataster Catastro de Ensenada. Splošni odgovori. Provinca Santiago. Knjiga 253, str. 1). Takšen je bil začetek postopka ločevanja različnih sort in poljedelskih metod zgodnjega obiranja, ki jih je skupnost menihov prenesla na poljedelce v območju svoje pristojnosti, kar je ustvarilo izrazito specializiran sistem proizvodnje, v katerem so se semena prenašala kot premoženje ob poroki (kot del dote) in nikoli zunaj območja pridelave. Tako so posebni geografski pogoji, pogoji v zvezi s tlemi in podnebni pogoji v tej regiji, genetska izolacija zaradi samooplojevanja in posebni postopki sortiranja na podlagi strokovnega znanja pridelovalcev ustvarili proizvod, ki je zelo poseben, tržno donosen in že več stoletij omejen na to geografsko območje, kar potrjujejo avtorji, kot je navedeni A. Bouhier, ki je konec 60. let prejšnjega stoletja opisoval „pridelovanje paprike, ki je zelo specializirano in visoko produktivno, v majhni regiji Herbón- Padrón“.

Nizka nadmorska višina, zaščita zaradi gorskih verig, ki obdajajo doline, v katerih poteka proizvodnja, in bližina obale zagotavljajo posebne klimatske pogoje z veliko padavinami (povprečno letno število padavin je približno 1 500 mm), prevladujočimi jugozahodnimi in severnimi vetrovi, zmernimi temperaturami in neizrazitimi temperaturnimi nihanjem, pri čemer povprečne letne temperature dosega 15 °C in v hladnejših mesecih redko padejo pod 3 °C. Ta mikroklima je nedvomno pomemben element za pridobivanje posebnih lastnosti paprike Herbón.

Lastnosti tal so odvisne od dveh dejavnikov, in sicer od izvorne kamninske sestave in podnebja, ki povzročata kislost tal zaradi sprememb granitnih kamnin in naplavin. Poleg tega so ta tla precej globoka, imajo nizko površinsko kamnitost, naravno peščeno strukturo in zagotavljajo dobro odvajanje vode, zaradi česar so zelo primerna za ta pridelek.

Zato zmerne temperature, nizka temperaturna nihanja, tla v regiji in tradicionalne poljedeljske prakse neposredno vplivajo na morfološke in organoleptične lastnosti tega proizvoda, zlasti na njegovo barvo in razmerje med težo ploda in semen, ki v povprečju znaša 3,2 in je precej nižje od razmerja na drugih območjih pridelave, kar po drugi strani vpliva na nizko raven kapsicina v njegovem tkivu (0,114 mg kapsicinoidov/g suhe teže v fazi trženja pridelka). Različni znanstveni preskusi kažejo, da je enostavno razlikovati med papriko Herbón, pridelano na omejenem območju, in papriko iste sorte, pridelano v toplejšem podnebnju (kamor se je razširila njena proizvodnja), ne samo na podlagi navedenih morfoloških in organoleptičnih lastnosti, ampak tudi glede na dolžino ploda (med 3,5 in 5,5 cm) in delež sterola, imenovanega stigmaterol, ki pri proizvodni Pemento de Herbón v povprečju znaša 1,304 % v nasprotju s povprečno vrednostjo 5,164 % za papriko tržne različice Padrón, ki se prideluje na jugu Španije. Določitev odstotnega deleža stigmaterola omogoča 100-odstotno zanesljivo razlikovanje med papriko Herbón in papriko, pridelano v drugih geografskih območjih.

Po drugi strani so zgodovinske prakse lokalnih pridelovalcev, na podlagi katerih se ohranjajo in izbirajo najboljše rastline, pri čemer se proizvodne tehnike prilagajajo pogojem v regiji, ustvarile proizvod, ki je izredno povezan s svojim okoljem in se ponaša z odličnimi kulinaričnimi kakovostmi. Zlasti je treba poudariti, da je to prizadevanje za nadaljnje ohranjanje in ločevanje različnih vrst vodilo k uporabi lastnih semen za razmnoževanje, ki izvirajo samo od pridelovalcev iz omejenega območja, kjer se tržna različica „Padrón“, ki se je razširila na druga geografska območja, ne uporablja. Ta posebna izbira materiala za razmnoževanje in plodov po obiranju potrjuje posebno kakovost in edinstvene značilnosti paprike z ZOP „Pemento de Herbón“. Zelo zanimiva je ugotovitev, da se je pri papriki „Pemento de Herbón“ pojavil zelo podoben položaj kot pri nekaterih vrstah grozdja: čeprav tržna različica „Padrón“ izvira z zadevnega območja pridelave, je njen vpis povzročil, da se je pridelovanje razširilo na zelo oddaljena geografska območja, pri čemer se niso ohranile posebne organoleptične lastnosti paprike iz območja porekla, zato na trgu še vedno obstaja veliko povpraševanje po proizvodu „Pementos de Herbón“, ki se prodaja po zelo visokih cenah, celo dvakrat višjih od cen primerljivih proizvodov.

Dejstvo, da pridelovalci v tej regiji že več desetletij uporabljajo sisteme za zaščito pridelka, je dokaz prilagajanja pridelovalnih tehnik, ki ne zmanjšuje medsebojnega vpliva med okoljem in posebnimi lastnostmi proizvoda; gre za preproste plastične tunele, v katerih ni dejanskega nadzora nad okoljskimi pogoji za pridelek, pri čemer je proizvod še vedno izpostavljen naravnim okoljskim dejavnikom, ker te strukture za zaščito niso ogrevane ali umetno razsvetljene, pridelovanje pa poteka neposredno na tleh.

4.7 Nadzorni organ:

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

INGACAL je javni organ, podrejen ministrstvu za podeželje regionalne vlade Galicije (Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia).

4.8 Označevanje:

Paprika, ki se trži z zaščiteno označbo porekla „Pemento de Herbón“, mora biti opremljena s trgovsko etiketo, ki ustreza blagovni znamki posameznega proizvajalca/pakirnice, ter etiketo z alfanumerično kodo in ustrezno številsko oznako, ki jo odobri nadzorni organ, z uradnim logotipom zaščitene označbe porekla. Na trgovski etiketi in na etiketi zaščitene označbe porekla mora biti obvezno navedba Denominación de Origen Protegida „Pemento de Herbón“ (zaščitena označba porekla „Pemento de Herbón“). Poleg tega je treba na trgovski etiketi označiti sorto paprike z izrazom „sorta Padrón“.