

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2021/C 472/13)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Poivre de Penja“**EU št.: PGI-CM-02635 – 19. september 2020****ZOP () ZGO (X)****1. Ime**

„Poivre de Penja“

2. Država članica ali tretja država

Kamerun

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1. Vrsta proizvoda**

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Poper „Poivre de Penja“ je začimba, pridobljena iz zrn *Piper nigrum*, trajne vzpenjavke (ovijalke) iz družine Piperaceae (poprovke), ki imajo močan in pikanten okus.

Poper se trži, kakršen je, brez dodatkov, razen zelenega popra. Njegova zrna so na splošno različnih velikosti (majhna, srednja in velika).

Ta poper se lahko prideluje in daje na trg v naslednjih oblikah glede na čas obiranja in obdelavo po obiranju: zelen, črn, bel in rdeč.

Poper „Poivre de Penja“ ima žametno živalsko aromatično ozadje. Njegove arome imajo težke note, po lesu, jantaru in mošusu. Zaradi delikatnega vonja je uvrščen v družino „svežih začimb“ in ima topel okus.

Ta vonj, ki je le malo hlapen, zaznamujejo osrednja nota po suhem popru in bogate note v ozadju.

Pikantnost ali občutek lažne toplote popra „Poivre de Penja“ izhaja pretežno iz vsebnosti piperina, ki je najmanj 10,48 % (največ 12,28 %).

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Podroben opis različnih vrst popra „Poivre de Penja“

Vrsta	Oblika	Velikost in najmanjša navidezna gostota	Barva	Vonj/okus	Drugo
Zeleni poper	— Vgrozdih ali v zrnih — Cela zrna ali grozdi v slanici ali kisu	Najmanjša velikost zrn 3 mm	Od svetlo zelene do temno zelene	Vonj po popru in zeliščih Vonj ni pikanten, kadar so zrna cela. Pikantni vonj se zazna, če se zrna strejo, vendar je manj trajen kot pri črnem popru.	Nedovoljene pomanjkljivosti: — prah — kamenčki — rastlinski drobir — tuja snov — plesen
Črni poper	Posušena zrna	Najmanjša velikost zrn 3 mm Delež zrn, ki ustrezajo merilu velikosti 3 mm: 90 % Gostota 480 g/l	Temno črna, črna, črna, ki vleče na kostanjevo.	Intenziven vonj Trpek in pikanten okus	Nedovoljene pomanjkljivosti: — prah — kamenčki — rastlinski drobir — tuja snov — poškodovana zrna — prerezana zrna Delež čistosti popra pred trženjem: 99 %
Beli poper	Posušena zrna	Najmanjša velikost zrn 3 mm Delež zrn, ki ustrezajo merilu velikosti 90 % Gostota 510 g/l	Bela, siva ali bež	Dokaj močan in izrazit vonj Trpek in zelo pikanten okus	Nedovoljene pomanjkljivosti: — prah — kamenčki — rastlinski drobir — tuja snov — poškodovana zrna — prerezana zrna Delež čistosti popra pred trženjem: 99 %
Rdeči poper	Posušena zrna	Najmanjša velikost zrn 3 mm Delež zrn, ki ustrezajo merilu velikosti 3 mm: 90 % Gostota 480 g/l	Kostanjevo rdeča ali temno rdeča	Dokaj močan in izrazit vonj Trpek in zelo pikanten okus	Nedovoljene pomanjkljivosti: — prah — kamenčki — rastlinski drobir — tuja snov — dodana preostala zrna — plesen

Ob skladiščenju je največja vsebnost vlage 13 %.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje morajo potekati na geografskem območju, in sicer:

- pridelava,
- postopki upravljanja pridelave,
- obiranje zrn,
- sušenje (velja samo za črni, rdeči in beli poper),
- zalivanje, torej namakanje (velja samo za beli poper),
- pranje (velja samo za beli poper),
- prebiranje zrn,
- vlaganje v slano vodo ali kis (velja samo za zeleni poper).

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na trgu Evropske unije je pri označevanju treba navesti vse potrebne informacije o popru „Poivre de Penja“, zlasti ime „Poivre de Penja“.

Ob imenu „Poivre de Penja“ sta lahko navedba „zaščitena geografska označba“ ali uradni logotip evropske ZGO.

Na etiketi mora biti viden logotip, ki označuje zaščitene geografske označbe, registrirane pri OAPI (IGP-OAPI):



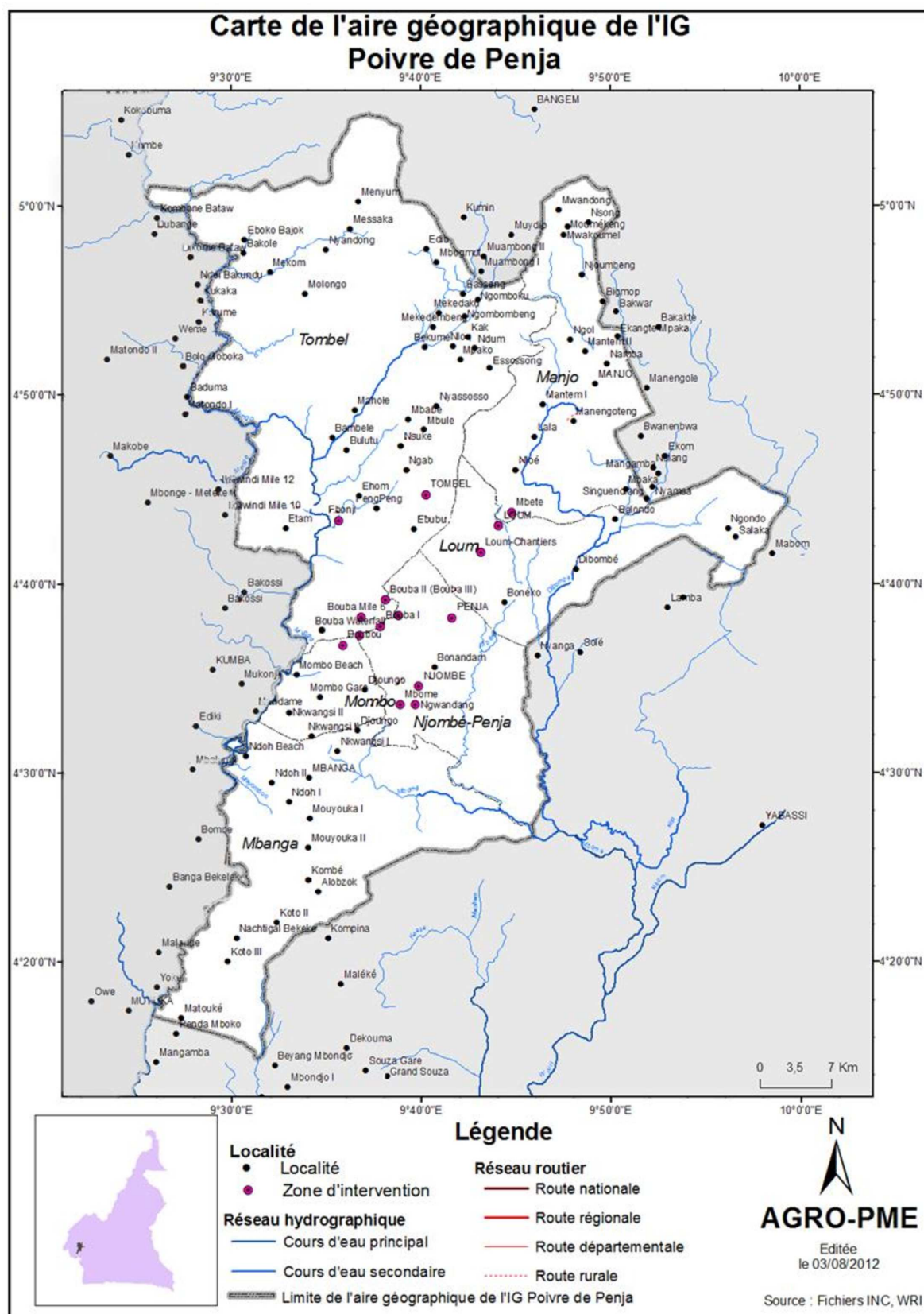
Etiketa mora vključevati tudi:

- številko serije, da se zagotovi sledljivost proizvoda, če ta številka serije ni navedena neposredno na embalaži ali posebni etiketi,
- naslov združenja za GO,
- rok trajanja in
- vse druge zakonsko predpisane navedbe.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Penja je ime občine, ki leži v departmaju Moungo v obalni regiji Kameruna. Zajema ozemlje okrožja Njombe-Penja. To je prav tako ime doline, ki zajema različne kraje.

Geografsko območje združuje občine Manjo/Nlohé, Loum, Njombé Penja in Mbanga v departmaju Moungo v obalni regiji ter tudi občino Tombel v departmaju Koupé Manengouba v jugozahodni regiji.



Kmetijsko-ekološke razmere

Upravna enota/občina Kmetijsko-ekološki elementi	Manjo/Nlohé	Loum	Njombé Penja	Tombel	Mbanga
Nadmorska višina	390–579 m	300–350 m	150–200 m	400–500 m	140–150 m
Padavine	3 500 mm	3 500 mm	3 500 mm	3 000 mm	2 800 mm
Temperatura	25 °C	26 °C	28 °C	26 °C	28 °C
Delež vlage	61 %	70 %	70 %	65 %	79 %

Vir: meteorološki podatki CARBAP Njombé: november 2011.

5. Povezava z geografskim območjem

Obstaja vzročna povezava med kakovostjo in slovesom zadevnega proizvoda ter njegovim geografskim poreklom.

Posebnosti geografskega območja

Geografsko območje popra „Poivre de Penja“ leži v gričevnatem svetu na jugu gore Koupé med obalno in jugozahodno regijo. Nasadi poprovca so urejeni na bolj ali manj kamnitih bazaltnih parcelah na pobočjih teh gričev ali ob njihovem vznožju. Nadmorska višina nasadov, ki se trenutno obdelujejo, se giblje od 140 do 600 m.

Mikroklima v nasadih je vroča in vlažna od aprila do oktobra, vendar zelo suha preostanek leta.

Pridelava poteka po starem, obiranje pa ročno. Sledijo postopki predelave nedaleč od nasadov v več fazah: zalivanje, pranje, sušenje in pakiranje na debelo.

Posebnosti popra „Poivre de Penja“

1) Izjemne organoleptične lastnosti

Poper „Poivre de Penja“ ima žametno živalsko aromatično ozadje. Njegove note so težke, po lesu, jantaru in mošusu. Zaradi delikatnega vonja, ki je nežen in prefinjen, ima topel okus. Najprej elegantno polaska nosnicam, nato pa prinese toplino, zaokroženost in trajnost. Njegov vonj zaznamujejo osrednja nota po suhem popru in bogate note v ozadju.

Poper „Poivre de Penja“ je močan, vendar neagresiven, svež, pikanten ter po mnenju strokovnjakov spada med „sveže začimbe“.

Njegova pikantnost, ki izhaja iz razmeroma visoke vsebnosti piperina, mu daje posebnost, ki je ne najdemo pri nobenem drugem popru;

2) Visoka kakovost zrn, ki niso poškodovana, zlasti zaradi ročnega obiranja.

Vzročna povezava med geografskim območjem in posebno kakovostjo popra „Poivre de Penja“

Ta posebnost izvira iz geoklimatskih razmer regije Penja.

Njena bazalna tla, obogatena z vulkansko prstjo, v povezavi z vročim in vlažnim ekvatorialnim podnebjem v rastni dobi omogočajo polno rast popra. Ko decembra dozori, daje ob obiranju razvita zrna popra „Poivre de Penja“, ki so polna okusa, zlasti zaradi tal, ki so še posebno bogata z minerali in uravnotežena.

Znanje in spretnosti

V skladu z dobro ustaljenimi znanjem in spretnostmi se poper „Poivre de Penja“ obira ročno, vsak grozd posebej, kar omogoča, da se pridobijo kakovostna zrna, ki niso poškodovana s stroji.

Kategorija belega popra „Poivre de Penja“ je naravni proizvod, ki je opran le s čisto izvirsko vodo in ki se po obiranju da v vreče iz polipropilena ali se takoj potopi (če je dovolj gost). Nato se v koritih, najboljše cementnih ali lončenih, deset dni namaka v naravni izvirski vodi, obogateni z vulkansko prstjo, iz katere prihaja, ki se zamenja na dva dneva. Potem se vreče vzamejo iz vode in beli poper se po starodavni metodi tepta, da se odstrani kožica. Zalivanje omogoča, da nastane poper izvrstne kakovosti s posebnimi okusi in aromami. Nazadnje se vreče izpraznijo v velike kadi in zrna se večkrat skrbno operejo, da se odstranijo razgrajena osemenja in konice.

Suho obdobje od oktobra do marca na geografskem območju je ugodno za sušenje črnega, rdečega in belega popra na soncu ter omogoča hitro sušenje (3 dni) popra na soncu.

Povezava slovesa z geografskim območjem

Poper „Poivre de Penja“ se prideluje na območju občine Njombé-Penja že več kot petdeset let ter je pod tem imenom znan v trgovini in vsakdanjem jeziku, pomeni pa poper, pridelan prav na tem geografskem območju.

Njegov sloves je potrjen s številnimi primeri, med katerimi so:

- članek Juliana Clemencota z dne 2. januarja 2015, objavljen v dnevniku Jeune Afrique: „Cameroun : le poivre de Penja assaisonne les plats du monde entier“ (Kamerun: poper Penja začinja jedi z vsega sveta):

„Poper Penja s svojim priznanim okusom prebudi brbončice gurmanov z vsega sveta. Od miz največjih kuharskih mojstrov do polic luksuznih delikatesnih prodajaln to zrno povzroča evforijo.“

„Svoj značaj dolguje pokrajini. Orjaška ovijalka pet let raste na vulkanskih, bogatih in uravnoteženih tleh, zaliva pa jo tropsko podnebje (...).“

- članek v dnevniku Le Monde z dne 8. marca 2016: „Cameroun : le poivre de Penja, produit du terroir aux arômes magiques“ (Kamerun: poper Penja, proizvod pokrajine s „čarobnimi“ aromami);

- po besedah dela „Epices – Sublimez vos plats préférés“ (Začimbe – privzdignite svoje priljubljene jedi) Katherine KHODOROWSKY (Dunod, Pariz 2016):

*„V gastronomskem Panteonu je beli poper Penja *grand cru*. Njegova aromatična subtilnost izvira iz vulkanske prsti na zahodu Kameruna, obdelane z motiko. Ekvatorialno podnebje mu zagotavlja harmoničen razvoj.“*

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(člen 6(1), drugi pododstavek, te uredbe)

—