

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 223/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar ska komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"PEMENTO DE OÍMBRA"****EG nr: ES-PGI-0005-0486-20.07.2005****SUB () SGB (X)**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig Myndighet I Medlemsstaten:

Namn: Subdirección General de Calidad 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
Adress: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tfn +34 913475394
Fax +34 913475410
E-post: sgcaae@mapya.es

2. Grupp:

Namn: Hortoflor 2 SCG
Adress: Barbantes-estación
32454 Cenlle (Ourense)
ESPAÑA
Tfn +34 988280402
Fax +34 988280399
E-post: hortoflor@hortoflor.com
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp:

Klass 1.6 – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

4. Produktspecifikation:

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 Beteckning:

"Pemento de Oímbra"

4.2 Beskrivning:

Den paprika som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen (SGB) "Pemento de Oímbra" är frukter av den ekotyp av arten spanskpeppar *Capsicum annuum* L. som traditionellt odlas i produktionsområdet. Den är avsedd som livsmedel och saluförs färsk innan frukten är mogen.

Produkten har följande egenskaper:

Fysiska och organoleptiska egenskaper:

- Form: regelbunden, avlång, med ett fröhus som har 3–4 rum utan tydliga strängar.
- Vikt: 100–200 g per frukt.
- Längd: 10–20 cm.
- Basens bredd: 6–8 cm.
- Tvärsnitt med 3–4 rum.
- Spetsens form: spetsig eller rundad.
- Skal: slätt och glänsande, ljusgrönt med skiftningar åt gult.
- Fruktväggens tjocklek: 6–8 mm.
- Organoleptiska egenskaper: söt smak utan hetta eftersom capsaicin saknas, medelstark arom.

Kemiska egenskaper (medelvärden):

- Kemisk sammansättning: vattenhalt 93 %, proteiner 1,3 g/100 g (färskvikt).

4.3 Geografiskt område:

Produktionsområdet omfattar distriktet Verín i Ourense och består av följande kommuner: Oímbra, Verín, Castrelo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós och Vilardevós.

Genom området löper Tamegaflodens dalgång vars mark- och klimatförhållanden är mycket lämpliga för paprikaodling.

4.4 Bevis på ursprung:

Produktens spårbarhet garanteras genom att den kan identifieras i varje produktions- och saluföringsled.

För sin granskning av om produktspecifikationen följs ska kontrollorganet föra ett uppdaterat register över producenter och odlingar.

Endast paprika som odlas i enlighet med produktspecifikationen och kompletterande normer på de odlingar och av de producenter som är inskrivna i registret får omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Pemento de Oímbra".

De producenter som är inskrivna i registret har skyldighet att deklarerat producerade och saluförda kvantiteter paprika med den skyddade geografiska beteckningen genom noteringar i särskilda register. Kontrollorganet ska kontrollera att de kvantiteter som saluförs av förpackarna överensstämmer med de kvantiteter som odlarna levererar och att de levererade kvantiteterna överensstämmer med avkastningen från de registrerade odlingarna.

Alla registrerade fysiska eller juridiska personer samt odlingar, lager, bearbetningsanläggningar och produkter ska omfattas av kontrollorganets inspektioner och kontroller. Syftet är att granska om de skyddade produkterna uppfyller kraven i produktspecifikationen och kompletterande normer. Kontrollerna ska grundas på inspektioner av odlingar, lager och bearbetningsanläggningar samt på granskning av dokumentation. Dessutom kontrolleras de fysiska egenskaper som beskrivs i punkt 4.2 i detta dokument och att de skördade paprikorna är hela, saknar sjukdomar, är rena och saknar defekter och skador. Dessutom kan resthaltsanalyser genomföras för att kontrollera att halterna av bekämpningsmedel ligger under gällande gränsvärden.

4.5 Framställningsmetod:

Urvalet av plantor och frukter som används för att få fram utsäde genomförs på traditionellt sätt av odlarna själva, som på grundval av sin erfarenhet väljer ut de som har de bästa egenskaperna (storlek, form och utseende) för odling av paprika av högsta kvalitet.

Framställningen sker på följande sätt:

— Förökning och utplantering:

Den mogna frukten (röd) torkas och fröna tas ut. Såbäddarna iordningställs i början av mars. Utplanteringen på jordbruksskiftena sker från och med mitten av maj med ett planteringsmönster på ca 50 × 40 cm. Plantorna ska härstamma från godkända producenter som är inskrivna i motsvarande register.

— Produktionsbegränsningar:

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Pemento de Oímbra" omfattar både frilandsodlad paprika och sådan som odlas övertäckt. Maximal tillåten avkastning är i allmänhet 4,5 kg/m².

— Odlingsinsatser:

Bevattning är grundläggande för grödan ska utvecklas optimalt och måste utföras så nära jordnivån som möjligt för att undvika att blomman eller frukten skadas.

Organisk gödsel tillförs vid ett tillfälle som grundgödsling med ko- eller hönsgödsel.

Skadegörare och sjukdomar bekämpas huvudsakligen med metoder som desinfektion av utsäde, behandling av såbäddar och minskad bevattning. Om det är nödvändigt att använda växtskyddsmedel, ska de verksamma ämnena ha liten miljöpåverkan, hög effektivitet och låg giftighet och medföra låga resthalter, liten påverkan på nyttodjur och små problem med resistensutveckling.

— Skörd:

Skörden sker manuellt när frukten är halvmogen och när den enligt jordbrukarnas erfarenhet är lämplig för saluföring och har de fysiska egenskaper som beskrivs i punkt 4.2. Skörden sker i så många omgångar som krävs, med utrustning (redskap, lådor eller behållare etc.) och mänskliga insatser som inte skadar produkten.

— Transport och lagring:

Paprikorna förflyttas i fasta behållare för att undvika att de kläms. Lossningen sker så att fritt fall i möjligaste mån undviks. Lagringsutrymmena ska luftas rätt.

— Saluföring:

Produkten saluförs i nätpåsar om 1–5 kg eller i kartonger om 5–10 kg. Det använda materialet ska vara godkänt enligt gällande livsmedelslagstiftning. Innehållet i varje förpackning ska ha samma kvalitet, mognadsgrad och färg. Även andra presentationsformer är tänkbara, förutsatt att de inte inverkar negativt på produktens kvalitet. Saluföringsperioden ska vara mellan den 15 juni och den 15 oktober, men perioden kan ändras om väderförhållandena under säsongen gör detta lämpligt för produktens egenskaper.

4.6 Samband:

Denna paprika är en lokal ekotyp som har odlats i mycket lång tid av jordbrukarna i det avgränsade geografiska området. Dess begränsade produktion och obetydliga spridning under årens lopp har gjort att odlingen inte bredd ut sig utanför detta område, utan detta är ännu i dag det enda ställe där denna paprika produceras.

På grund av paprikans berömdhet och popularitet föddes 1998 "Feira do Pemento", en gastronomisk festlighet som hyllar "Pemento de Oímbra". Den firas varje år i början av augusti, och utöver avsmakning och marknadsföring av produkten anordnas gastronomiska tävlingar och tekniska konferenser för producenterna. Paprikans berömdhet understryks av att så många restauranger i Veríndistriket har "Pemento de Oímbra" på menyn och att de ser ett stort kommersiellt värde i dess kulinariska kvaliteter och de många olika sätt den kan tillagas på.

Det goda anseendet är resultatet av flera samverkande faktorer, däribland växtmaterialet, jordmånen och mikroklimatet i de dalgångar där paprikan odlas.

Väx t m a t e r i a l

Odlarnas traditionella metoder att bevara och välja ut de bästa plantorna, samtidigt som de anpassat produktionstekniken till områdets villkor, har resulterat i en produkt med speciella egenskaper och en kvalitet som gjort att paprikan från Oímbra har fått ett mycket gott anseende.

M a r k f ö r h å l l a n d e n

Markförhållandena förstärker områdets lämplighet för paprikaodling genom dominansen av leriga till sandiga jordar som är rika på organiskt material. Jordarna är väldränerade och ger en god vatteninfiltration, vilket gör att de tål regelbunden bevattning (växten är känslig för torra varför marken måste hållas fuktig) utan att marken blir vattensjuk (vilket kan leda till kvävning och toppröta på frukten).

K l i m a t f ö r h å l l a n d e n

Områdets klimatförhållanden är särskilt lämpliga för odling av ekotypen Oímbra och förklarar odlingslångvariga tradition i området och paprikans speciella egenskaper.

"Pemento de Oímbra" är liksom de flesta söta paprikor mycket ljuskrävande och trivs bra i det sydostvända odlingsområdet som också har optimala temperaturförhållanden för grödans alla utvecklingskedan.

För groningen krävs en temperatur på minst 13 °C, vilket i detta område uppnås från och med april. Den optimala temperaturen för fruktens utveckling är 20–25 °C (dagtid) och 16–18 °C (natttid), vilket är de normala temperaturerna i området under juli och augusti. De flesta år är nattemperaturen i september för låg (genomsnitt 14,4 °C) för frilandsodling av söta paprikor av hög kvalitet, vilket gör att odlingstunnlar används ganska allmänt.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Adress: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA

Tfn +34 881997276

Fax +34 981546676

E-post: ingacal@xunta.es

INGACAL är ett offentligt organ, underställt den galiciska regionregeringens landsbygdsdepartement.

4.8 Märkning:

Saluförd paprika med den skyddade geografiska beteckningen "Pemento de Oímbra" ska ha en för handelsbruk avsedd etikett med den aktuella odlarens/förpackarens varumärke och en kontrolletikett med alfanumerisk kod med löpande numrering, godkänd av kontrollorganet och med logotypen för den skyddade geografiska beteckningen. Uppgiften Indicación Geográfica Protegida "Pemento de Oímbra" ska finnas både på etiketten och på kontrolletiketten.