

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 222/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PEMENTO DA ARNOIA”

NR WE: ES-PGI-0005-0510-15.11.2005

ChNP () ChOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: 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

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 913475394

Faks +34 913475410

E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Cooperativa Hortoflor2 SCG
Adres: Barbantes-estación. Cenlle (Ourense)
ESPAÑA

Tel. +34 988280402

Faks +34 988280399

E-mail: hortoflor@hortoflor.com

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

4. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006).

4.1. Nazwa produktu:

„Pemento da Arnoia”.

4.2. Opis produktu:

Papryka objęta chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) „Pemento da Arnoia” należy do ekotypu gatunku papryki rocznej (*Capsicum annuum*, L), uprawianej tradycyjnie na obszarze produkcyjnym, z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi i jest wprowadzana do obrotu w postaci surowej. Owoc wykorzystuje się przed osiągnięciem stanu dojrzałości, kiedy jego właściwości są następujące:

Właściwości fizyczne i organoleptyczne:

— kształt: stożkowy, przypominający dzwon, z 3 lub 4 listkami oraz z 4 żebrwaniami, a także z różną liczbą dość widocznych przegród wzdłużnych,

— czubek: rozwidlony lub zaokrąglony,

- strefa szypułki podzielona na płatki,
- skóra: gładka i błyszcząca, koloru jasnozielonego,
- przybliżona masa: 50–90 g sztuka,
- przybliżona długość owocu: 7,5–11 cm,
- przybliżona szerokość owocu: 5–7 cm,
- przybliżona grubość ścianki lub warstwy mięszu: 2,6–7,7 mm,
- przekrój wzdłużny: trapezoidalny,
- degustacja: intensywny aromat i słodki smak, bardzo słabo odczuwalna ostrość;

Właściwości chemiczne (wartości średnie):

- skład chemiczny (wyrażony w g/100g świeżej masy): białka (0,80) węglowodany (3,84), błonnik (1,63) tłuszcze (0,22), witamina C (109 mg/100 g świeżej masy),
- makroelementy (wyrażone w g/100g suchej masy): potas (2,91) magnez (0,14), wapń (0,08), sód (0,015).

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcyjny objęty ChOG „Pemento da Arnoia” tworzy teren o powierzchni 23 km², wyznaczony granicami gminy A Arnoia i miejscowości Meréns należącej do gminy Cortegada. Cały obszar znajduje się na terenie okręgu „O Ribeiro” usytuowanym w zachodniej części prowincji Ourense, na południu Autonomicznej Wspólnoty Galicji. Wymieniony obszar produkcyjny odpowiada najniżej położonym częściom zboczy końcowego odcinka doliny rzeki Arnoia.

4.4. Dowód pochodzenia:

Identyfikowalność produktu jest zagwarantowana dzięki jego identyfikacji na wszystkich etapach produkcji i obrotu.

Dla potrzeb sprawdzania zgodności z wymogami zawartymi w specyfikacji organ kontrolny będzie prowadził stale aktualizowany rejestr producentów oraz plantacji.

Chronionym oznaczeniem geograficznym „Pemento de Arnoia” będzie mogła być oznaczana wyłącznie papryka uprawiana zgodnie z warunkami zawartymi w specyfikacji produktu oraz w odnośnych normach uzupełniających, na plantacjach i przez producentów wpisanych do właściwego rejestru.

Producenci wpisani do rejestru mają także obowiązek zadeklarowania, poprzez adnotacje w stosownych rejestrach, faktycznie wyprodukowanych i wprowadzonych do obrotu ilości papryki objętej ChOG. Organ kontrolny będzie sprawdzał zgodność ilości wprowadzonych do obrotu przez podmioty pakujące z wielkością produkcji rolników dostarczających paprykę, a także porówna tę ostatnią wielkość z wydajnością agronomiczną zarejestrowanych powierzchni uprawnych.

Wszelkie osoby fizyczne lub prawne wpisane do rejestru, plantacje, magazyny, zakłady produkcyjne oraz produkty będą podlegać inspekcjom i weryfikacjom przeprowadzanym przez organ kontrolny w celu sprawdzenia, czy produkty objęte ochroną spełniają wymogi zawarte w specyfikacji oraz w normach uzupełniających. Kontrole będą polegać na inspekcji plantacji, magazynów i zakładów przetwórczych, przeglądzie dokumentacji oraz sprawdzaniu, czy zachowywane są parametry fizyczne opisane w punkcie 4.2 niniejszego dokumentu, w celu potwierdzenia, że zebrane papryki są całe, zdrowe, czyste i wolne od uszkodzeń i szkod. Istnieje także możliwość przeprowadzenia analizy obejmującej badanie wielu pozostałości w celu sprawdzenia, czy otrzymane wartości środków ochrony roślin nie przekraczają najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (NDP) określonych w przepisach obowiązujących dla tej uprawy rolnej.

4.5. Metoda produkcji:

Proces selekcji roślin i owoców przeznaczonych do otrzymywania ziarna siewnego przeprowadzany jest tradycyjnie przez samych rolników, którzy w oparciu o swoje doświadczenie wybierają produkty odznaczające się najlepszymi właściwościami (jeśli chodzi o rozmiar, kształt i wygląd) dla potrzeb dalszej uprawy papryki o optymalnej jakości.

Proces otrzymywania produktu opisany został poniżej:

Wysiewanie i przesadzanie:

Po wysuszeniu dojrzałego owocu (koloru czerwonego) wydobywa z niego nasiona. Rozsadniki przygotowuje się w styczniu. Przygotowuje się tak zwane „ciepłe łoże” mające stworzyć korzystne warunki dla kiełkowania i przykrywa się rośliny tunelami z folii plastikowej. Przesadzanie na obszary upraw przeprowadza się od połowy marca. Rozstawa przy sadzeniu wynosi około 50 cm × 40 cm.

Ograniczenia produkcyjne:

Maksymalna dozwolona wydajność wynosi 40 000 kg z hektara.

Prace związane z uprawą:

Dla właściwego rozwoju upraw podstawowe znaczenie ma nawadnianie, które musi być przesiąkowe, gdyż w przeciwnym razie kwiaty lub owoce mogą ulec uszkodzeniu.

Nawożenie organiczne będzie miało charakter jednorazowego zastosowania na podłoże nawozu krowiego lub kurzego.

Walka z ewentualnymi plagami lub chorobami będzie ukierunkowana przede wszystkim na stosowanie odpowiednich metod uprawy, takich jak dezynfekcja nasion czy zabiegi na rozsadnikach. W razie potrzeby użycia środków fitosanitarnych, stosowane będą substancje czynne o najmniejszym negatywnym wpływie na środowisko, większej skuteczności, mniejszej toksyczności, stwarzające mniej problemów związanych z pozostałościami, o mniejszym wpływie na faunę towarzyszącą oraz stwarzające mniej problemów związanych z odpornością.

Zbiór:

Zbiór będzie prowadzony ręcznie, przed osiągnięciem dojrzałości przez owoce, w momencie, w którym – zgodnie z doświadczeniem rolników – będą one w najlepszym stanie umożliwiającym wprowadzenie ich do obrotu, co oznacza zgodność z właściwościami fizycznymi opisanymi w punkcie 4.2. Zbiór będzie obejmował konieczną ilość przejść zbieraczy z uwzględnieniem stosowanych przyrządów (narzędzi, skrzyń, pojemników itp.) i zasobów ludzkich niezbędnych dla uniknięcia pogorszenia się jakości produktu.

Transport i przechowywanie:

Papryki będą przewożone w sztywnych pojemnikach, chroniących przed zgnieceniem. Rozładunek będzie realizowany tak, aby ograniczyć skutki upadku produktu. Miejsca magazynowania będą odpowiednio wietrzane.

Obrót handlowy:

Obrót handlowy będzie realizowany w siatkach o wadze 500 g lub 1 000 g wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, posiadających odpowiednie atesty zgodnie z obowiązującymi przepisami żywnościowymi. Można ustanowić także inne formy prezentacji, o ile zostanie potwierdzone, że nie mają one negatywnego wpływu na jakość produktu. Okres wprowadzania do obrotu handlowego będzie trwał od dnia 1 czerwca do dnia 15 października, z możliwością zmiany tego okresu w przypadku, gdy warunki klimatyczne sezonu lub właściwości produktu wskazują na korzyści płynące z takiego rozwiązania.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Ta odmiana papryki stanowi lokalny ekotyp uprawiany od bardzo dawnych czasów przez rolników z przedmiotowego obszaru geograficznego. Ze względu na ograniczoną produkcję oraz niewielkie rozprzestrzenienie w ciągu lat, jej uprawa nie rozpowszechniła się poza wspomnianym obszarem geograficznym.

W 1980 roku ustanowiono targi papryki o nazwie Festa do Pemento, odbywające się co roku, w pierwszym tygodniu sierpnia i uznane za atrakcję turystyczną noszącą charakter święta gastronomicznego na cześć „Pemento da Arnoia” – odzwierciedla to sławę i popularność produktu. Należy także wspomnieć o licznych wzmiankach w przewodnikach gastronomicznych opisujących właściwości kulinarne oraz liczne możliwości przyrządzania potraw, jakie daje „Pemento da Arnoia”.

Reputacja produktu wynika z połączenia wielu czynników, wśród których wymienić należy materiał roślinny, glebę oraz mikroklimat dolin, w których zlokalizowano obszar produkcyjny.

Materiał roślinny:

Tradycyjne praktyki miejscowych rolników polegające na utrzymywaniu i selekcji jak najlepszych roślin oraz na dostosowaniu technik produkcji do warunków terenu, przyczyniły się do powstania produktu o specyficznych właściwościach oraz wysokiej jakości, które zapewniły papryce z Arnoia znaczącą reputację.

Właściwości klimatyczne:

Właściwości klimatyczne terenu położonego w końcowym odcinku doliny rzeki Arnoia szczególnie nadają się do uprawy ekotypu Arnoia i tłumaczą rozpowszechnioną tradycję tej uprawy na tym terenie, a także jej wyjątkowe właściwości.

„Pemento da Arnoia”, tak jak większość odmian słodkiej papryki, to roślina bardzo wymagająca, jeśli chodzi o nasłonecznienie, który to wymóg zostaje zaspokojony na obszarze produkcyjnym ze względu na jego południowo-zachodnią ekspozycję, a także jeśli chodzi o temperaturę, czynnik środowiskowy o znaczącym wpływie na niektóre parametry składu produktu, na przykład na wysoką zawartość tłuszczów.

Kiełkowanie wymaga minimalnej temperatury 13 °C, panującej na tym obszarze od trzeciego tygodnia kwietnia, podczas gdy temperatury optymalne dla wzrostu wahają się pomiędzy 20 °C a 25 °C (w dzień) oraz pomiędzy 16 °C a 18 °C (w nocy) i występują w klimacie tej strefy od lipca do września. Według wskazań stacji w A Arnoia, średnie miesięczne temperatury w tych czterech miesiącach wahają się pomiędzy 20,5 °C a 23,1 °C w dzień oraz pomiędzy 16 °C a 17,9 °C w nocy.

Właściwości glebowe:

Właściwości gleby wzmacniają zdolność tutejszych terenów do uprawy papryki, jako że obfitują one w gleby piaszczysto-gliniaste, bogate w materię organiczną, których drożność sprzyja przesiąkaniu i napowietrzaniu, w związku z czym możliwe jest częste nawadnianie (a jest to roślina wrażliwa na suszę, należy więc utrzymywać stałą wilgotność gleby), a jednocześnie unikanie kałuż, które mogą powodować usychanie lub gnicie wierzchołkowe owoców.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Adres: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 Bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA

Tel. +34 881997276

Faks +34 981546676

E-mail: ingacal@xunta.es

INGACAL (Galicyjski Instytut ds. Jakości Produktów Spożywczych) to organ publiczny, podlegający Ministerstwu Obszarów Wiejskich (Consellería do Medio Rural) w Rządzie Wspólnoty Autonomicznej Galicji (Xunta de Galicia).

4.8. Etykietowanie:

Papryki wprowadzane do obrotu z chronionym oznaczeniem geograficznym „Pemento da Arnoia” powinny być opatrzone etykietą handlową, odpowiadającą marce właściwej dla każdego producenta/podmiotu pakującego, oraz etykietą dodatkową z kodem alfanumerycznym, z numerami porządkowymi przyznawanymi przez organ kontrolny oraz z logo chronionego oznaczenia geograficznego.

Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na etykiecie dodatkowej z oznaczeniem obowiązkowo musi figurować chronione oznaczenie geograficzne „Pemento da Arnoia”.
