

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 140/05)

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 DO COUTO”

NR WE: ES-PDO-0005-0464-03.05.2005

CHNP () CHOG (X)

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: 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

Adres: Paseo Infanta Isabel 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Telefon +34 913475394

Faks +34 913475410

E-mail: sgcaae@mapa.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: COOPERATIVA DO CAMPO O VAL

Adres: Vilacornelle, s/n. O Val-Narón (A Coruña)

Telefon +34 981453901

Faks +34 981453901

E-mail: horta@cooperativaoval.com

Skład: Producenti/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 (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Pemento do Couto”

4.2. Opis:

Papryka objęta chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG) o nazwie „Pemento do Couto” jest warzywem lokalnej odmiany (o tej samej nazwie) rośliny z gatunku *Capsicum annuum* L. Paprykę zbiera się w fazie wczesnej niedojrzałości (po osiągnięciu wielkości handlowej). Jest ona przeznaczona do wprowadzania do obrotu w stanie świeżym. Papryka cechuje się następującymi właściwościami:

— Kształt: w przekroju wzdłużnym ma kształt ściętego stożka – trapezoidu, a w przekroju poprzecznym jest okrągła. Przekrój poprzeczny bywa lekko wcięty, z wierzchołkiem o trzech lub czterech kantach.

— Waga: jedna sztuka waży 4–6 gram.

- Długość owocu: 4–8 cm.
- Szerokość: ok. 2 cm.
- Szypułka: 2–3 cm, zawsze krótsza od owocu. Sztywna, zwykle prosta lub lekko zakrzywiona.
- Skórka: ciemnozielona, lekko błyszcząca.
- Grubość ścianki lub miąższu: niewielka, ok. 1–1,5 mm.
- Smak i zapach: delikatny i soczysty miąższ o słodkim, lekko ziołowym smaku, nie jest pikantny dzięki nieobecności kapsaicyny; aromat umiarkowanie intensywny; niewielka ilość nasion.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji obejmuje cały okręg Ferrol w prowincji A Coruña, na który składają się następujące gminy: Ferrol, Narón, Valdoviño, Cedeira, Moeche, As Somozas, San Sadurniño, Neda, Fene, Mugardos i Ares. Jest to region naturalny o własnym mikroklimacie, wytworzonym dzięki małej wysokości nad poziomem morza, ochronie dolin uprawnych przez otaczające je łańcuchy górskie oraz dzięki bliskości wybrzeża. Mikroklimat ten charakteryzuje się przede wszystkim łagodnością i niewielkimi wahaniami temperatury. Należy także dodać, że w regionie występują gleby szczególnie odpowiednie dla uprawy tej odmiany papryki.

Nazwa oznaczenia – „O Couto” – jest nazwą geograficzną związaną z miejscem położenia klasztoru potocznie określanego tym samym mianem. Z klasztorem tym wiążą się początki selekcji i uprawy tej papryki.

4.4. Dowód pochodzenia:

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

W celu weryfikacji przestrzegania wymogów wynikających ze specyfikacji produktu organ kontrolny będzie zarządzał stale aktualizowanym rejestrem producentów i plantacji. Chronionym oznaczeniem geograficznym „Pemento do Couto” będzie mogła być oznaczana wyłącznie papryka uprawiana zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji produktu oraz w innych znajdujących zastosowanie normach, na plantacjach i przez producentów wpisanych do właściwego rejestru.

Zarejestrowane podmioty są ponadto zobowiązane do deklarowania, poprzez właściwe wzmianki w stosownych rejestrach, faktycznie wyprodukowanych i wprowadzonych do obrotu ilości papryki objętej CHOG. Organ kontroli będzie sprawdzał, czy ilość papryki wprowadzona do obrotu przez podmioty pakujące odpowiada ilości wyprodukowanej przez dostarczających ją rolników, a także sprawdzi stosunek tej ostatniej wielkości do wydajności agronomicznej wpisanych działek.

Wszystkie osoby fizyczne lub prawne wpisane do rejestru, plantacje, magazyny, zakłady przetwórcze i produkty poddawane będą inspekcjom i weryfikacjom organu kontroli, których celem będzie sprawdzenie, czy produkty objęte oznaczeniem spełniają wymogi określone w specyfikacji produktu i pozostałe odpowiednie normy. Kontrole te będą polegać na inspekcji plantacji, magazynów i zakładów przetwórczych, przeglądzie dokumentacji i sprawdzaniu spełnienia opisanych parametrów fizycznych. Kontrolerzy będą sprawdzać, czy zebrane owoce papryki są całe, zdrowe, czyste oraz pozbawione uszkodzeń i nacięć. Możliwe będzie także przeprowadzenie analizy pozostałości w celu sprawdzenia, czy wykryte ilości pestycydów nie przekraczają najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (NDP) określonych w przepisach obowiązujących dla tej uprawy.

4.5. Metoda produkcji:

Materiał szkółkarski będzie pochodził od zatwierdzonych producentów wpisanych do odpowiedniego rejestru.

Proces produkcji papryki przebiega w następujący sposób:

Rozmnożenie i rozsadzanie:

Po zebraniu dojrzałych owoców suszy się je i wydobywa nasiona. Po dezynfekcji nasiona są gotowe do siewu. Przygotowanie rozsadnika i sam wysiew zaczynają się w październiku i są kontynuowane w listopadzie, grudniu i styczniu. Wysiew przeprowadza się w skrzynkach na podłożu złożonym z mieszaniny torfu i piasku w równych częściach. Po wykiełkowaniu, gdy roślina osiągnie ok. 5 cm wysokości, przesadza się ją do wielodoniczek.

Ograniczenia produkcji:

W ramach CHOG „Pemento do Couto” dopuszczana będzie papryka uzyskana zarówno w uprawie w warunkach polowych, jak i pod przykryciem. Maksymalne dopuszczalne plony będą wynosić, co do zasady, odpowiednio 4 kg/m² i 6 kg/m².

Do uprawy pod przykryciem używa się prostych tuneli foliowych bez ogrzewania ani sztucznego oświetlenia. Są one stosowane wyłącznie w celu ochrony roślin (uprawianych bezpośrednio w ziemi) przed sporadycznymi przymrozkami, a także, przede wszystkim, w celu przyspieszenia produkcji i przedłużenia jej jesienią o kilka tygodni. Dodatkowym zastosowaniem tuneli jest ochrona wyselekcjonowanych linii omawianej odmiany papryki przed niepożądanym krzyżowaniem.

Sadzenie:

W przypadku upraw w warunkach polowych sadzenie odbywa się w kwietniu i maju, przy gęstości 3–5 roślin na metr kwadratowy. Zbiory rozpoczynają się w czerwcu-lipcu. W przypadku zamiaru uzyskania siewek z danej partii nasion działki powinny być oddalone od innych upraw polowych tej odmiany papryki, aby zachować wyselekcjonowane linie.

Sadzenie pod przykryciem odbywa się w lutym i marcu, tak aby rozpocząć zbiory w połowie kwietnia. Gęstość sadzenia to 2–4 rośliny na metr kwadratowy. Zaleca się przykrywanie ziemi folią polietylenową w celu zapobieżenia wystąpieniu chwastów. Nie ma potrzeby podpierania roślin, gdyż w takich warunkach uprawy rośliny opierają się na sobie.

Prace związane z uprawą:

Nawożenie prowadzi się tak, by zachować równowagę i poziom składników odżywczych w glebie i w roślinach, przy uwzględnieniu składników pobranych przez uprawę, stanu odżywienia roślin, poziomu żyzności gleby i składników dostarczanych innymi drogami (poprzez wodę, materię organiczną itd.).

Walka z ewentualnymi szkodnikami/chorobami ukierunkowana jest na stosowanie takich metod uprawy, jak: dezynfekcja nasion, zabiegi na rozsadnikach, podlewanie mniejszymi ilościami wody, aby uniknąć tworzenia się kałuż i nadmiernego zasypania ziemi.

W przypadku potrzeby użycia środków chemicznych stosowane są materiały czynne o mniejszym wpływie na środowisko, większej skuteczności, mniejszej toksyczności i powodujące mniejsze pozostałości, o mniejszym wpływie na faunę towarzyszącą i stwarzające mniejsze problemy związane z odpornością.

Zbiory:

Zbiory prowadzone są ręcznie, przed osiągnięciem dojrzałości przez owoce, w momencie, w którym według doświadczenia rolnika owoce nadają się do sprzedaży, wykazując jednocześnie cechy fizyczne określone w pkt 4.2. Plantację należy przejść tyle razy, ile jest to konieczne, przy wykorzystaniu takich środków materialnych (narzędzi, skrzynek lub pojemników itd.) i zasobów ludzkich, które są niezbędne do uniknięcia zniszczenia produktu.

Transport i przechowywanie:

Papryka jest przewożona w sztywnych pojemnikach, tak aby uniknąć jej zgniecenia. Rozładunek odbywa się w sposób minimalizujący skutki upadku. Miejsca przechowywania są należycie wietrzone.

Wprowadzanie do obrotu:

Papryka pakowana jest w partiach jednorodnych pod względem pochodzenia i długości owoców, w torebki o wadze 200 lub 400 g. Używa się materiałów dopuszczonych przez obowiązujące przepisy żywnościowe. Możliwe jest wprowadzenie innych form prezentacji, pod warunkiem wykazania braku niekorzystnego wpływu na jakość produktu. Papryka będzie wprowadzana do obrotu w okresie od 15 kwietnia do 31 października. Organ kontrolny będzie mógł wydłużyć lub skrócić ten okres, gdy ze względu na warunki pogodowe będą tego wymagały cechy produktu.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

„Pemento do Couto” jest lokalną odmianą papryki tradycyjnie uprawianą przez rolników z okręgu Ferrol. Ze względu na ograniczoną produkcję i jej niewielkie rozpowszechnienie na przestrzeni wielu lat, uprawa nie wyszła poza granice opisanego obszaru geograficznego, który nawet obecnie jest jedynym miejscem produkcji tej papryki.

O renomie tego warzywa świadczy organizowana od 1999 r. „Festa do Pemento do Couto”, święto potraw z „Pemento do Couto”, obchodzone corocznie pod koniec lipca w miejscu, skąd wywodzi się ta odmiana papryki, a więc w okolicach klasztoru Sta. María do Couto. Dowodem sławy „Pemento do Couto” jest także jej obecność w kartach dań wielu placówek gastronomicznych w okręgu Ferrol.

Na pojawienie się tego produktu o specyficznych cechach i jakości, której zawdzięcza swoją niemałą renomę, złożyło się wiele czynników, w tym materiał roślinny, techniki produkcji i mikroklimat dolin, w których prowadzi się uprawy.

Materiał roślinny:

Tradycyjne praktyki lokalnych producentów rolnych, utrzymujących i selekcjonujących najlepsze rośliny, przy równoczesnym dostosowywaniu technik produkcji do warunków panujących na tym obszarze, pozwoliły otrzymać produkt oryginalny i cieszący się dużą popularnością. Selekcja roślin oraz dbanie o to, by nie doszło do niepożądanego krzyżowania, były kluczowymi czynnikami decydującymi o uzyskaniu papryki całkowicie pozbawionej ostrego smaku (przynajmniej w warunkach pogodowych panujących w regionie), co jest cechą rzadko spotykaną w przypadku papryki o podobnej charakterystyce.

Techniki produkcji:

Używanie struktur pod przykryciem przez część rolników w regionie od kilku dziesięcioleci jest dowodem dostosowania technik produkcji, nie powodującego zerwania kontaktu ze środowiskiem ani utraty charakterystycznych cech produktu: stosowane są zwykle foliowe tunele, które nie pozwalają na faktyczną kontrolę nad rolno-klimatycznymi warunkami uprawy, nadal zasadniczo wystawionej na działanie naturalnych czynników środowiska.

Cechy klimatu:

Na obszarze produkcji znajduje się szereg dolin na małej wysokości nad poziomem morza, otoczonych kilkoma łańcuchami górskimi i położonych bardzo blisko wybrzeża, dzięki czemu występuje tam mikroklimat cechujący się wysokimi średnimi opadami rocznymi (znaczące opady występują nawet w okresie letnim), łagodnymi temperaturami o niewielkich wahaniami, wysokiej wilgotności względnej i małym nasłonecznieniu w porównaniu z innymi rejonami upraw papryki, co bezpośrednio skutkuje niewielką grubością ścianek, delikatną strukturą, miękkością i soczystością miąższu owoców tej odmiany.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Adres: Rúa Fonte dos Concheiros, nº 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Telefon +34 881997276
Faks +34 981546676
E-mail: ingacal@xunta.es

INGACAL jest organem publicznym, podlegającym Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. Oznakowanie:

Papryka wprowadzana do obrotu z chronionym oznaczeniem geograficznym „Pemento do Couto” powinna być opatrzona etykietą handlową odpowiadającą własnej marce każdego z producentów/podmiotów pakujących i własną etykietą CHOG, z oznaczeniem alfanumerycznym z odpowiednim numerem, dopuszczoną i wydaną organ kontrolny, a także z oficjalnym logo chronionego oznaczenia geograficznego. Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na etykiecie własnej produktu, obowiązkowo musi znajdować się napis „Indicación Geográfica Protegida Pemento do Couto” (Chronione oznaczenie geograficzne Pemento do Couto).