

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2021/C 472/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Poivre de Penja”

Nr UE: PGI-CM-02635 – 19 września 2020

CHNP ( ) CHOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Poivre de Penja”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Kamerun

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8 Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Poivre de Penja” jest przyprawą wytwarzaną z owoców *Piper nigrum*, wieloletniej rośliny pnącej (liany) z rodziny *Piperaceae* o wyrazistym i ostrym smaku.

Z wyjątkiem odmiany zielonej pieprz ten jest sprzedawany w stanie nieprzetworzonym, bez żadnych dodatków. Jego ziarna są zazwyczaj różnej wielkości (małe, średnie i duże).

Pieprz ten może być produkowany i wprowadzany do obrotu w następujących postaciach, w zależności od okresu zbioru i przetworzenia po zbiorze: zielony, czarny, biały i czerwony.

„Poivre de Penja” charakteryzuje się aksamitnym, zwierzęcym posmakiem. Ma on ciężki, drzewny, ambrowo-piżmowy aromat. Jego delikatny zapach, klasyfikowany jako „świeży korzenny”, łączy się z charakterystycznym ciepłym smakiem.

Aromat „Poivre de Penja” jest mało ulotny, z suchą pieprzową nutą serca i bogatymi nutami bazy.

Ostrość czy też uczucie rozgrzewania, jakie daje „Poivre de Penja”, wynika przede wszystkim z zawartości piperyny wynoszącej minimum 10,48 % (maksymalnie 12,28 %).

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Szczegółowy opis różnych rodzajów „Poivre de Penja”

Rodzaj	Forma	Wielkość i minimalna gęstość objętościowa	Barwa	Zapach/smak	Pozostałe
Pieprz zielony	— Pojedyncze owoce lub kiście — Pojedyncze owoce lub kiście konserwowane w solance (solonej wodzie) lub w occie	Minimalna wielkość ziaren 3 mm	Jasnozielona do ciemnozielonej	Zapach pieprzowo-ziołowy Zapach całych owoców nie jest ostry Po rozgnieceniu ziaren wyczuwalny jest ostry zapach, mniej trwały niż w przypadku pieprzu czarnego	Wady niedopuszczalne: — Pył — Kamyki — Pozostałości roślin — Ciała obce — Pleśń
Pieprz czarny	Suszone owoce	Minimalny rozmiar ziaren 3 mm Zawartość ziaren spełniająca kryterium wielkości 3 mm: 90 % Gęstość 480 g/l	Głęboka czerń, czerń, czerń z domieszką brązu	Intensywny zapach Cierpki i ostry smak	Wady niedopuszczalne: — Pył — Kamyki — Pozostałości roślin — Ciała obce — Ziarna uszkodzone — Ziarna posiekane Stopień czystości pieprzu przed wprowadzeniem do obrotu: 99 %
Pieprz biały	Suszone owoce	Minimalny rozmiar ziaren 3 mm Zawartość ziaren spełniająca kryterium wielkości: 90 % Gęstość 510 g/l	Biały, szary lub beżowy	Dość silny, wyrazisty zapach Cierpki i bardzo ostry smak	Wady niedopuszczalne: — Pył — Kamyki — Pozostałości roślin — Ciała obce — Ziarna uszkodzone — Ziarna posiekane Stopień czystości pieprzu przed wprowadzeniem do obrotu: 99 %
Pieprz czerwony	Suszone owoce	Minimalna wielkość ziaren 3 mm Zawartość ziaren spełniająca kryterium wielkości 3 mm: 90 % Gęstość 480 g/l.	Brązowoczerwona lub ciemnoczerwona	Dość silny, wyrazisty zapach Cierpki i bardzo ostry smak	Wady niedopuszczalne: — Pył — Kamyki — Pozostałości roślin — Ciała obce — Szypułki — Pleśń

Maksymalna wilgotność podczas przechowywania wynosi 13 %.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie poniższe etapy produkcji muszą odbywać się na danym obszarze geograficznym:

- uprawa,
- zarządzanie uprawami,
- zbiór owoców,
- suszenie (dotyczy pieprzu czarnego, czerwonego i białego),
- rośnienie, czyli moczenie (dotyczy wyłącznie pieprzu białego),
- mycie (dotyczy wyłącznie pieprzu białego),
- sortowanie owoców,
- konserwowanie w wodzie z solą lub w occie (dotyczy wyłącznie pieprzu zielonego).

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na rynku Unii Europejskiej na etykietach muszą znajdować się wszystkie niezbędne informacje dotyczące „Poivre de Penja”, w tym nazwa „Poivre de Penja”.

W pobliżu nazwy „Poivre de Penja” może pojawić się nazwa „chronione oznaczenie geograficzne” lub oficjalne logo europejskiego ChOG.

Na etykiecie należy umieścić widoczne logo identyfikujące chronione oznaczenia geograficzne zarejestrowane przez OAPI (ChOG-OAPI):



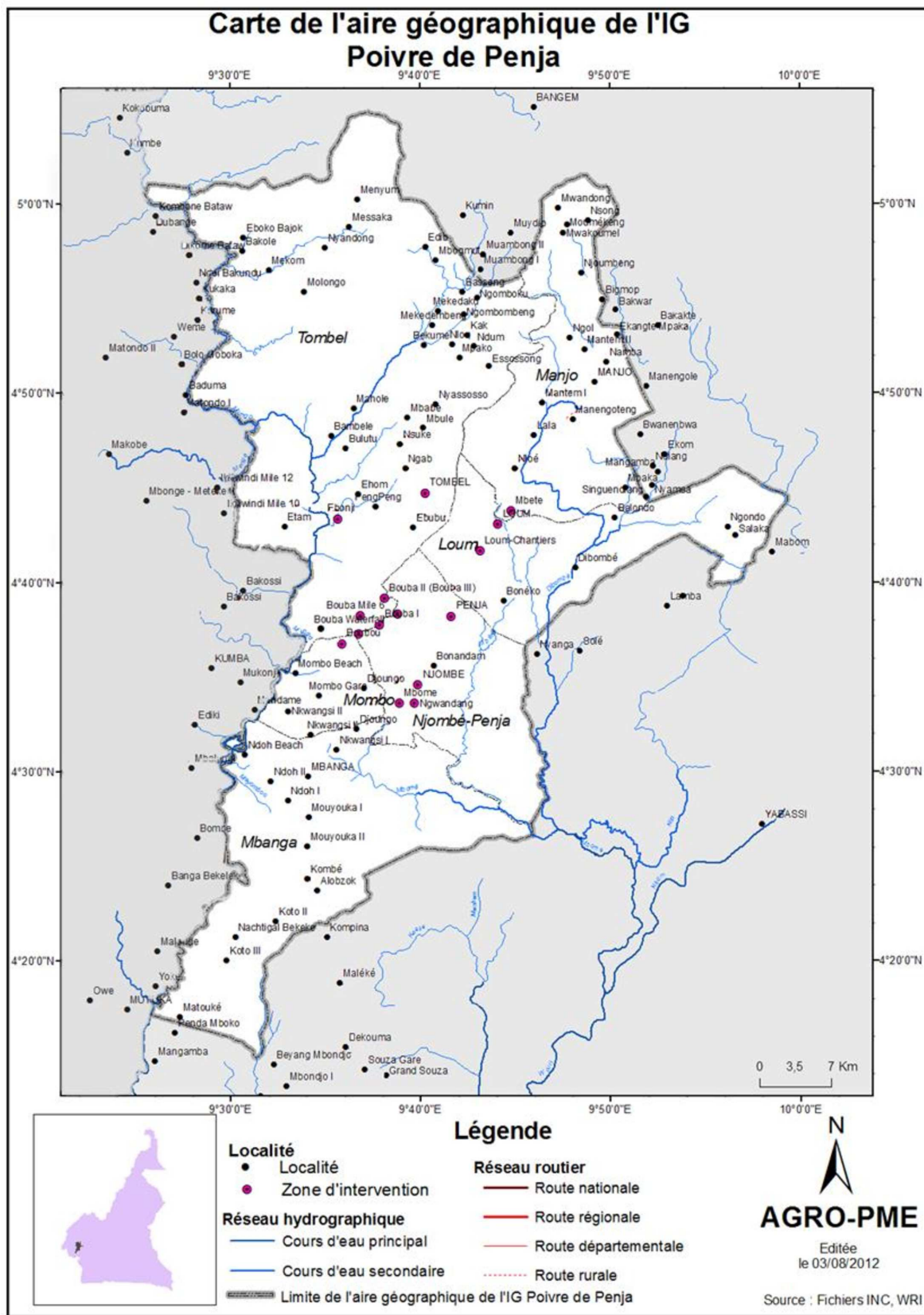
Etykieta musi również zawierać:

- numer partii ustanowiony w celu zapewnienia identyfikowalności produktu, w przypadku gdy numer partii nie pojawia się bezpośrednio na opakowaniu lub na specjalnej etykiecie;
- adres stowarzyszenia OG;
- termin ważności;
- oraz wszelkie inne wymagane prawem informacje.

#### 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Penja jest nazwą gminy położonej w departamencie Moungo, w regionie Littoral, w Kamerunie. Obejmuje terytorium powiatu Njombe-Penja. Jest to również nazwa doliny, w której położone są różne miejscowości.

Obszar geograficzny obejmuje gminy Manjo/Nlohé, Loum, Njombé Penja i Mbanga w departamencie Moundou, w regionie Littoral, a także gminę Tombel w departamencie Koupe Manengouba, w regionie Południowo-Zachodnim.



### Warunki agroekologiczne

Jednostka administracyjna/ gmina Elementy agroekologiczne	Manjo/ Nlohé	Loum	Njombé Penja	Tombel	Mbanga
Wysokość nad poziomem morza	390 m –579 m	300 m –350 m	150 m –200 m	400 m –500 m	140 m –150 m
Opady deszczu	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
Wilgotność	61 %	70 %	70 %	65 %	79 %

Źródło danych: Dane meteorologiczne CARBAP Njombé: listopad 2011 r.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Istnieje związek przyczynowy między jakością i renomą danego produktu a jego pochodzeniem geograficznym.

*Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar geograficzny „Pouvre de Penja” znajduje się na wzgórzach południowej części Mount Koupé między regionami Littoral i Południowo-Zachodnim. Plantacje pieprzu położone są na mniej lub bardziej kamienistych bazaltowych polach, na zboczach tych wzgórz lub u ich podnóża. Wysokość nad poziomem morza obecnie uprawianych plantacji wynosi od 140 do 600 m.

Pozostają one pod korzystnym wpływem mikroklimatu, gorącego i wilgotnego od kwietnia do października, lecz bardzo suchej przez pozostałą część roku.

Uprawa odbywa się w tradycyjny sposób, a zbiory wykonywane są ręcznie. Następnie odbywa się kilkuetapowy proces przetwórczy przeprowadzany w niewielkiej odległości od plantacji: roszenie, mycie, suszenie i pakowanie hurtowe.

Szczególne cechy „Pouvre de Penja” są następujące:

1) wyjątkowe właściwości organoleptyczne:

„Pouvre de Penja” charakteryzuje się aksamitnym, zwierzęcym posmakiem. Jego nuty są ciężkie, drzewne, ambrowo-piżmowe. Jego delikatny i wyrafinowany zapach łączy się z charakterystycznym ciepłym smakiem. W pierwszym kontakcie delikatnie pobudza węch, by po chwili wnieść ciepłą, krągłą, zdecydowaną obecność. Aromat ten cechuje się suchą pieprzową nutą serca i bogatymi nutami bazy.

„Pouvre de Penja” jest też intensywny, lecz nie natarczywy, a za sprawą świeżego i ostrego charakteru jest klasyfikowany przez specjalistów jako „świeży pikantny”.

Ma ostry smak ze względu na stosunkowo wysoką zawartość piperyny, co nadaje mu wyjątkowy charakter, niespotykany w żadnym innym pieprzu;

2) wysoka jakość owoców, które są zachowane w całości, w szczególności dzięki ręcznym zbiorom.

*Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi „Pouvre de Penja”:*

U podstaw wyjątkowego charakteru „Pouvre de Penja” leżą warunki geoklimatyczne regionu Penja.

Bazaltowe ziemie regionu wzbogacone są glebami wulkanicznymi, co w połączeniu z ciepłym i wilgotnym klimatem równikowym w okresie wegetatywnego wzrostu pozwala roślinie osiągnąć pełną dojrzałość w grudniu. W momencie zbiorów owoce „Pouvre de Penja” są pełne smaku, w szczególności dzięki bogatym w minerały i zrównoważonym glebom.

*Know-how*

Zgodnie z ugruntowanym know-how „Pouvre de Penja” jest zbierany ręcznie, kiść po kiści, co umożliwia uzyskanie wysokiej jakości ziaren nieuszkodzonych przez maszyny.

Biała odmiana „Poivre de Penja” jest produktem naturalnym, który myje się wyłącznie czystą wodą źródlaną, a po zebraniu umieszcza się w workach polipropylenowych lub zanurza bezpośrednio w wodzie (o ile jego gęstość jest duża). Następnie jest on namaczany przez dziesięć dni w naturalnej wodzie źródlanej, wzbogaconej przez glebę wulkaniczną, najlepiej w pojemnikach wykonanych z cementu lub gliny. Woda wymieniana jest co dwa dni. Potem torby wyjmowane są z wody i, zgodnie z tradycyjną metodą, pieprz biały jest rozdeptywany, by usunąć z niego skórkę. Roszenie pozwala otrzymać pieprz doskonałej jakości, o szczególnych walorach smakowych i zapachowych. Na koniec torby opróżnia się do dużych zbiorników, a owoce są dokładnie i kilkakrotnie myte w celu usunięcia wszystkich uszkodzonych owocni i szypulek.

Odmiany czarna, czerwona i biała suszone są na słońcu, a ich szybkiemu wysychaniu (3 dni) sprzyja pora sucha występująca w obszarze geograficznym od października do marca.

#### *Związek między renomą a środowiskiem geograficznym*

„Poivre de Penja” jest uprawiany na obszarze Njombé-Penja od ponad pięćdziesięciu lat i znany pod tą nazwą zarówno w handlu, jak i w języku potocznym. Nazwa ta odnosi się do pieprzu uprawianego na tym konkretnym obszarze geograficznym.

O jego renomie świadczy wiele dowodów, jak na przykład:

- artykuł Juliana CLEMENCOTA z dnia 2 stycznia 2015 r. opublikowany w gazecie Jeune Afrique: Kamerun: „Pieprz Penja udoskonala smak potraw z całego świata”.

„Intensywny smak pieprzu Penja sprawia, że cieszy on podniebienia smakoszy na całym świecie. Robi furorę zarówno na stołach największych szefów kuchni, jak i na półkach luksusowych sklepów z przyprawami”.

„Jego wyjątkowy charakter wiąże się niewątpliwie z miejscem pochodzenia. Wulkaniczna, bogata i zrównoważona gleba, nawadniana przez tropikalny klimat, rodzi olbrzymie liany, które rosną pięć lat (...);”

- artykuł z gazety Le Monde z dnia 8 marca 2016 r.: Kamerun: „pieprz Penja, lokalny produkt o »magicznym« smaku”;
- książka „Epices – Sublimez vos plats préférés” [„Przyprawy – dodaj smaku ulubionym daniom”] autorstwa Katherine KHODOROWSKY (wyd. Dunod, Paryż 2016):

„W panteonie wielkiej kuchni biały pieprz Penja to niewątpliwy rarytas. Delikatność aromatu zawdzięcza ręcznie uprawianej wulkanicznej glebie na zachodzie Kamerunu. Klimat równikowy zapewnia mu harmonijny rozwój”.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

—

---