

**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 223/12)

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 DE OÍMBRA”**

**NR WE: ES-PDO-0005-0486-20.07.2005**

**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: Hortoflor 2 SCG

Adres: Barbantes-estación  
32454 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 de Oímbra”

**4.2. Opis produktu:**

Papryka objęta chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG) „Pemento de Oímbra” 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, przed osiągnięciem dojrzałości przez owoc.

Właściwości produktu są następujące:

Właściwości fizyczne i organoleptyczne:

- kształt: regularny, wydłużony, z jedną warstwą skórki oraz z 3 lub 4 żebrzowaniami, bez znaczącego unerwienia,
- masa: między 100 g a 200 g sztuka,
- długość owocu: między 10 cm a 20 cm,
- szerokość podstawy: pomiędzy 6 cm a 8 cm,
- przekrój poprzeczny z 3 lub 4 płatkami,
- kształt stożkowaty: ostro zakończony lub zaokrąglony,
- skóra: gładka i błyszcząca, koloru jasnozielonego z odcieniami wpadającymi w żółć,
- grubość ścianki, warstwa miąższu: między 6 mm a 8 mm,
- smak: słodki, nieszczypiący ze względu na brak kapsaicyny, ze średnio intensywnym aromatem.

Właściwości chemiczne (wartości średnie):

- skład chemiczny: woda (93 %), białka (1,3 g/100 g masy świeżych owoców).

4.3. *Obszar geograficzny:*

Obszar produkcyjny obejmuje okręg Verín w prowincji Ourense, w skład którego wchodzi następujące gminy: Oímbra, Verín, Castrelo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós i Vilardevós.

W okręgu tym znajduje się dolina rzeki Támega, gdzie panują warunki klimatyczno-glebowe odpowiednie dla tej uprawy.

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 prowadzi stale aktualizowany rejestr producentów oraz plantacji.

Chronionym oznaczeniem geograficznym „Pemento de Oímbra” może 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 oznaczeniem ChOG. Organ kontrolny sprawdza zgodność ilości wprowadzonych do obrotu przez podmioty pakujące z wielkością produkcji rolników dostarczających paprykę, a także porównuje tę ostatnią wielkość z wydajnością agronomiczną zarejestrowanych powierzchni uprawnych.

Wszelkie osoby fizyczne lub prawne wpisane do rejestru, plantacje, magazyny, zakłady przetwórcze oraz produkty podlegają inspekcjom i weryfikacjom przeprowadzanym przez organ kontrolny w celu sprawdzenia, czy produkty objęte ochroną spełniają wymogi zawarte w specyfikacji produktu oraz w normach uzupełniających. Kontrole polegają 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, czy zebrane papryki są całe, zdrowe, czyste i wolne od uszkodzeń oraz szkodliwych organizmów. 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 się z niego nasiona. Rozsadniki przygotowuje się na początku marca. Przesadzanie na obszary upraw zaczyna się w połowie maja. Rozstawa przy sadzeniu wynosi około 50 cm × 40 cm. Sadzonki ze szkółek pochodzą od uprawnionych producentów wpisanych do odpowiedniego rejestru.

##### — Ograniczenia produkcyjne:

Chronione oznaczenie geograficzne „Pemento de Oímbra” obejmuje papryki uzyskane zarówno z upraw na wolnym powietrzu, jak i z upraw szklarniowych. Maksymalna dozwolona wydajność wynosi ogółem 4,5 kg/m<sup>2</sup>.

##### — 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 przeprowadzane jest jednorazowo, z wykorzystaniem nawozu krowiego lub kurzego.

Walka z ewentualnymi plagami lub chorobami ukierunkowana jest przede wszystkim na stosowanie odpowiednich metod uprawy, takich jak dezynfekcja nasion, pielienie rozsadników oraz zmniejszanie dawek nawodnienia. W razie potrzeby użycia środków fitosanitarnych stosuje się substancje czynne o mniejszym wpływie na środowisko, większej skuteczności, mniejszej toksyczności, stwarzające mniej problemów związanych z pozostałościami, o mniejszym wpływie na faunę pomocniczą oraz stwarzające mniej problemów związanych z odpornością plag i chorób na swoje działanie.

##### — Zbiór:

Zbiór przeprowadzany jest ręcznie, w stanie pośrednim, przed osiągnięciem dojrzałości przez owoce, w momencie, w którym – zgodnie z doświadczeniem rolników – są one w najlepszym stanie umożliwiającym wprowadzenie ich do obrotu, co oznacza zgodność z właściwościami fizycznymi opisanymi w punkcie 4.2. Zbiór obejmuje 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 przewożone są w twardych pojemnikach chroniących przed zgnieceniem. Rozładunek realizuje się tak, aby ograniczyć skutki spadku swobodnego produktu. Miejsca magazynowania są odpowiednio wietrzone.

##### — Wprowadzanie do obrotu:

Wprowadzanie do obrotu przeprowadza się w siatkach o wadze od 1 kg do 5 kg lub w pudłach kartonowych od 5 kg do 10 kg. Materiały używane do pakowania posiadają odpowiednie atesty zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi obrotu produktami spożywczymi. Zawartość każdego opakowania jest jednorodna pod względem jakości, stanu dojrzałości oraz barwy produktu. Można ustanowić także inne formy prezentacji, o ile zostanie potwierdzone, że nie mają one negatywnego wpływu na jakość produktu. Okres wprowadzania do obrotu trwa od dnia 15 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 dawna przez rolników z przedstawionego obszaru geograficznego. Ze względu na ograniczoną produkcję oraz niewielkie rozprzestrzenienie przez lata, jej uprawa nie rozpowszechniła się poza wspomnianym obszarem geograficznym, obecnie jedynym terenem, na którym uprawiana jest ta papryka.

W 1998 roku ustanowiono targi papryki o nazwie Feira do Pemento, odbywające się co roku na początku sierpnia i mające charakter święta gastronomicznego na cześć „Pemento de Oímbra”, podczas którego w ramach degustacji i promocji produktu organizowane są konkursy gastronomiczne oraz konferencje techniczne dla producentów – odzwierciedla to sławę i popularność owocu. Dowodem renomy produktu jest popularność, jaką cieszą się liczne placówki restauracyjne w Okręgu Verín, które włączają do swojego menu paprykę „Pemento de Oímbra”, widząc w jej właściwościach kulinarnych oraz w rozmaitych możliwościach serwowania wspaniałą reklamę.

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, co zapewniło papryce z Oímbra znaczącą reputację.

#### Właściwości glebowe

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

#### Właściwości klimatyczne

Właściwości klimatyczne oznaczonego obszaru szczególnie nadają się do uprawy ekotypu Oímbra i tłumaczą rozpowszechnioną tradycję tej uprawy na tym terenie, a także jej wyjątkowe właściwości.

„Pemento de Oímbra”, 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-wschodnią ekspozycję, a także jeśli chodzi o temperaturę, czynnik środowiskowy, który na oznaczonym obszarze osiąga wartości optymalne dla każdej fazy rozwoju uprawianej rośliny.

Kiełkowanie wymaga temperatury minimalnej 13 °C, panującej na tym obszarze od 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 sierpnia. We wrześniu temperatury nocne (średnio 14,4 °C) są w większości lat zbyt niskie dla uprawy wysokojakościowych odmian słodkiej papryki na wolnym powietrzu, co uzasadnia stosowanie tuneli, które w pewnym zakresie wykorzystywane są w tym sektorze.

#### 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](mailto:ingacal@xunta.es)

INGACAL (Galicyjski Instytut ds. Jakości Produktów Spożywczych) to organ publiczny, podlegający Radzie ds. 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 de Oímbra” 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 etykietce handlowej, jak i na etykietce dodatkowej obowiązkowo musi figurować napis *Indicación Geográfica Protegida „Pemento de Oímbra”* (chronione oznaczenie geograficzne „Pemento de Oímbra”).