

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 140/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PEMENTO DO COUTO”

EK-szám: ES-PDO-0005-0464-03.05.2005.

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: 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
Cím: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475410
E-mail: sgcaae@mapa.es

2. Csoportosulás:

Név: COOPERATIVA DO CAMPO O VAL
Cím: Vilacornelle, s/n. O Val-Narón (A Coruña)
Tel +34 981453901
Fax: +34 981453901
E-mail: horta@cooperativaoval.com
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6 osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva.

4. Termékleírás: (követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1 Elnevezés:

„Pemento do Couto”

4.2 Leírás:

A „Pemento do Couto” földrajzi jelzés (OFJ) oltalma alatt álló paprika a Capsicum annum L fajta ugyanezen néven ismert helyi ökotípusának termése. A korán, éretlen állapotban szedett termés (kereskedelmi méret), amelyet nyersen értékesítenek, a következő jellemzőkkel rendelkeznek:

— A termés hosszmetsetben: trapéz formájú csonka kúp, keresztmetsetben kerekded alakú. A hosszmetsetben esetenként enyhe barázdáltság, hegyes végében három vagy négy ér látható.

— Az egyes termések: súlya 4–6 gramm.

- A termés: hossza 4–8 cm.
- Szélessége kb.: 2 cm.
- A 2–3 cm hosszúságú; a termés hosszánál mindig rövidebb kocsány merev, általában egyenes vagy kissé görbült.
- Héja sötétzöld: enyhén fényes.
- A terméshús: illetve a terméshús vékony, kb. 1–1,5 mm.
- Ízvilág: a finom és lédús textúrájú termék íze édes, enyhén fűre emlékeztető, a kapszaicin hiánya következtében nem csípős, aromája mérsékelten intenzív, magot alig tartalmaz.

4.3 Földrajzi terület:

A termőterületet magában foglalja a Coruña tartományhoz tartozó Ferrol térségben található összes települést: Ferrol, Narón, Valdoviño, Cedeira, Moeche, As Somozas, San Sadurniño, Neda, Fene, Mugardos és Ares. Ebben a természetes térségben a terület alacsony tengerszint feletti magasságának, a termesztésre alkalmas völgyeket övező hegységek által nyújtott védelemnek és a tengerpart közelségének köszönhetően sajátosan enyhe mikroklíma alakult ki, jellemzően kis hőingadozással, amelyhez az a körülmény is társul, hogy a térségben található talajfajták rendkívül alkalmasak e növény termesztésére.

Az „O Couto” földrajzi jelzés nevét annak a helynek földrajzi elnevezéséről kapta, amelynek területén a köznyelvből hasonló néven ismert kolostor található. E kolostor nevéhez fűződik a szóban forgó paprika szelekciójának és termesztésének kezdete.

4.4 A származás igazolása:

A termesztés és értékesítés minden egyes szakaszában biztosított azonosíthatóság garantálja a termék nyomon követhetőségét.

A termékleírás rendelkezéseinek betartását az ellenőrző szerv a termelőkről és az ültetvényekről folyamatosan naprakész nyilvántartást vezet. A „Pemento do Couto” földrajzi jelzés oltalma alatt kizárólag az a paprika állhat, amelynek termesztése a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett ültetvényekben, illetve termelők által történik a termékleírásban és más kiegészítő szabályokban rögzített feltételek szerint.

A nyilvántartásba bejegyzett szereplők kötelesek a földrajzi jelzés oltalma alatt álló paprikából ténylegesen termesztett és értékesített mennyiséget az e célból vezetett nyilvántartásaikban rögzíteni. A csomagoló által értékesített mennyiségeket az ellenőrző szerv összeveti a beszállító mezőgazdasági termelők által előállított termékmennyiségekkel, ez utóbbiakat pedig a bejegyzett parcellák terméshozama alapján ellenőrzi.

Az ellenőrző szerv felügyeletnek és ellenőrzésnek veti alá a nyilvántartásba bejegyzett valamennyi természetes vagy jogi személyt, ültetvényt, raktárt, üzemet és az előállított termékeket annak megállapítása céljából, hogy az oltalom alatt álló termékek megfelelnek-e a termékleírás és más kiegészítő szabályok követelményeinek. Az ültetvények, raktárak és üzemek felülvizsgálata, a dokumentáció áttekintése és a meghatározott fizikai paraméterek alapján végzett ellenőrzések során megállapításra kerül, hogy a leszedett paprika sértetlen, egészséges, tiszta, károktól és sérülésektől mentes-e. Multireziduális analíziseket is végezhet az ellenőrző szerv, amelyek révén megállapítható, hogy a növényvédő szer maradáanyag-határértékek (MRL) nem lépik-e túl a termékre vonatkozó jogszabályokban meghatározott megengedett legmagasabb értékeket.

4.5 Az előállítás módja:

A palánták csak a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett, engedélyezett termelőktől származhatnak.

A termék előállítása a következők szerint történik:

Szaporítás és kiültetés:

Az érett termést szedés után szárítják, a kigyűjtött mag fertőtlenítés után már vethető. A magágy talajelőkészítése és a vetés októberben kezdődik és egész novemberben, decemberben és januárban tarthat. A vetés egyenlő arányú tőzeg- és homokkeverékből álló táptalajt tartalmazó ültetőládákba történik. A csírázást követően, amikor a növény kb. 5 cm magas, a növényt kiültetik cellás nevelőtálcákra.

Termesztési korlátok:

A „Pemento do Couto” földrajzi jelzés oltalma alatt álló termék szabadföldi módszerrel, illetve fedett termesztő berendezésekben termeszthető. A megengedett legmagasabb hozam általában 4, illetve 6 kg/m².

A fedett termesztésre egyszerű, fűtés és mesterséges megvilágítás nélküli műanyag alagutas berendezések alkalmasak, amelyek kizárólag (a közvetlenül a talajon nevelt) termesztett növény védelmét szolgálják az esetleges fagyok ellen, főként a termő időszakának előrehozatala és néhány hetes őszi meghosszabbítása érdekében. Ezt a rendszert egyre gyakrabban használják annak érdekében, hogy a paprika-ökotípus szelektált vonalait megvédjék a nem kívánt hibridizációtól.

Ültetés:

Szabadföldi termesztés esetében az ültetést áprilisban és májusban kell elvégezni, 1 m²/3–5 tő sűrűséggel, a szedést június-júliusban lehet kezdeni. Amennyiben a cél magból történő palántanevelés, a szelektált vonalak megőrzése érdekében olyan parcellákat kell használni, amelyek távol esnek ennek az ökotípusnak más szabadföldi ültetvényeitől.

Fedett termesztésnél az ültetés februárban és márciusban végezhető, a termés betakarítása április közepén kezdődik. Az ültetés sűrűsége 1 m²/2–4 tő. A gázosodás megakadályozható a talaj polietilén fóliázásával. Karózásra nincs szükség, mivel az alkalmazott ültetvényforma következtében a növények egymásra támaszkodnak.

Művelési feladatok:

A talajban és a növényben található tápanyagok egyensúlyának és szintjeinek fenntartása érdekében – a ritkítások, a növény tápláltsági állapota, a talaj termékenységi szintje és az egyéb úton történő bejuttatások (víz, szerves anyag stb.) figyelembevételével – célszerű tápanyag-utánpótlást alkalmazni.

A kártevők, illetve a betegségek elleni küzdelemnek olyan termesztési módszerek alkalmazásán kell alapulnia, mint a mag fertőtlenítése, a magágyak kezelése és kevesebb öntözővíz használata, illetve a terület töcsásodásának és a növények túlzott feltöltésének kerülése.

Amennyiben vegyszeres beavatkozásra van szükség, mindig a kisebb környezeti ártalommal járó, hatékonyabb, kevésbé toxikus és a hulladék szempontjából kisebb problémát jelentő, a segédfaunára kevésbé ható, illetve kevésbé rezisztens hatóanyagokat kell használni.

Betakarítás:

A betakarítás a termés beérése előtt kézi szedéssel történik, akkor, amikor a tapasztalat és a mezőgazdasági termelők megítélése szerint a termés értékesítési szempontból a leginkább megfelelő, a 4.2 bekezdésben meghatározott fizikai jellemzőkkel megegyező tulajdonságokkal rendelkezik. A szedést, amely szükség szerint többször megismételhető, a termék romlásának megakadályozásához szükséges anyagi (szerszámok, dobozok vagy konténerek stb.) és humán eszközök igénybevételével kell elvégezni.

Szállítás és tárolás:

A paprika összenyomódásának megelőzése érdekében szállítása keményfalú csomagolóanyagokban történik. A kirakodást olyan módon kell elvégezni, amely által minimálisra csökkenthető a termék szabadesése által okozott károk. A tárolóhelyeken megfelelő szellőzést kell biztosítani.

Értékesítés:

A csomagolás a termék származási helyének és méretének megfelelően homogén tételekben történik, 200, illetve 400 grammos zsákokban. Kizárólag a hatályos élelmiszerjog által engedélyezett anyagokat szabad használni. Más prezentációs formák is alkalmazhatók, amennyiben megállapítást nyer, hogy nem károsak a termék minőségére. Az értékesítési időszak április 15-től október 31-ig tart, azonban, ha az idény időjárási körülményei, illetve a termék jellemzői ezt indokolják, az ellenőrző szerv az időnyt meghosszabbíthatja vagy lerövidítheti.

4.6 Kapcsolat:

A „Pemento do Couto” helyi ökotípus, amelyet hagyományosan a Ferrol térségben élő mezőgazdasági termelők termesztnek. Termesztése az évek során alig bővült, korlátozott maradt az említett földrajzi területen kívül nem terjedt el: ez a paprika még ma is kizárólag ezen a környéken terem.

Hírnevének köszönhetően 1999-ben létrejött a „Festa do Pemento do Couto”, a „Pemento do Couto” gasztronómiai ünnepe, amelyet minden évben július végén rendeznek származási helyén, a Sta. María do Couto kolostor közelében. Hírességének bizonyítékeként említést érdemel, hogy Ferrol térségében a „Pemento do Couto” számos vendéglátóhely étlapján szerepel.

E sajátos jellemzőkkel és minőséggel bíró termék megjelenéséhez és kiemelkedő elismertségéhez sok tényező – köztük a növényi anyag, a termesztési technikák és a termesztés színteréül szolgáló völgyek mikroklímája – közrejátszására volt szükség.

Növényi anyag:

A helyi mezőgazdasági termelőknek a legjobb növények kiválasztásán és megőrzésén, és ezzel egy időben a termesztési technikáknak a terület feltételeihez történő hozzáigazításán alapuló hagyományos gyakorlatának eredményeként jött létre ez a különleges és nagyon népszerű termék. A (legalábbis a körzet környezeti körülményei között) teljesen csípősségmentes – ami meglehetősen ritka tulajdonság a hasonló jellemzőkkel rendelkező paprikák között – paprika előállításában döntő szerepet játszott a szelekció és a nem kívánt hibridizáció elkerülésére tett erőfeszítés.

Termesztési technikák:

Az a tény, hogy a körzet mezőgazdasági termelői több évtizede használják a fedett termesztési rendszereket, jó példája a termelési technikák adaptációjának, amely ugyanakkor nem jár a környezet és a termék sajátos jellemzői közötti kölcsönhatás csökkenésével. Olyan egyszerű műanyagból készült kisalagutak használatáról van szó, amelyek gyakorlatilag nem befolyásolják a termesztés agroklimatikus feltételeit, így a termesztés továbbra is alapvetően a környezet természetes tényezőinek van kitéve.

Éghajlati jellemzők:

A termőterületet számos alacsonyan fekvő, hegyek által védett, mégis a tenger közelségében fekvő völgy alkotja, amelyekben sajátos mikroklíma alakult ki: az évente lehulló csapadék mennyisége magas, még nyáron is meglehetősen jelentős esőzésekkel; más paprikatermesztő területekkel szemben a hőmérséklet enyhe, a hőingadozás mérsékelt, a relatív páratartalom magas, a napfénybesugárzás pedig mérsékelt – mindennek közvetlen eredménye az igen vékony termésfal, a finom textúrájú terméshús, amely a szájban lágy és leveses.

4.7 Ellenőrző szerv:

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

Az INGACAL a Xunta de Galicia regionális vidékfejlesztési minisztériuma alá tartozó állami szervezet.

4.8 Címkézés:

A „Pemento do Couto” földrajzi jelzéssel értékesített paprikát az egyes termelők/csomagolók saját márkajelzését feltüntető kereskedelmi címkével és az ellenőrző szerv által engedélyezett, sorszámozott alfanumerikus kódot és a földrajzi jelzés logóját tartalmazó címkével kell ellátni. Mind a kereskedelmi címkén, mind a földrajzi jelzés címkéjén kötelező feltüntetni a „Pemento do Couto” földrajzi jelzés feliratot.