

**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 222/08)

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 DA ARNOIA”**

**EK-sz.: ES-PGI-0005-0510-15.11.2005**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

**1. A tagállam felelős szervezeti egysége:**

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

**2. Csoportosulás:**

Név: Cooperativa Hortoflor 2 SCG  
Cím: Barbantés-estación. Cenlle (Ourense)  
ESPAÑA  
Tel. +34 988280402  
Fax +34 988280399  
E-mail: hortoflor@hortoflor.com  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

**3. A termék típusa:**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

**4. Termékleírás:**

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

**4.1. Elnevezés:**

„Pemento da Arnoia”

**4.2. Leírás:**

A „Pemento da Arnoia” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) oltalmát élvező paprika a *Capsicum annuum* L fajtának a termelési területen hagyományosan termesztett, emberi fogyasztásra szánt ökotípusának termése, amelyet nyersen értékesítenek. A betakarítást akkor végzik, amikor a termés még nem érte el a teljes érettséget, és jellemzői a következők:

Fizikai és érzékszervi jellemzői:

- formája kúpos, harang alakú, három-négy belső rekesszel, négy érrel és változó számú markáns hosszanti bordával,
- csúcsa hegyes vagy gömbölyödő,

- a kocsány csatlakozásánál fala bemélyed,
- héja sima, fényes, világoszöld színű,
- tömege egyenként mintegy 50–90 gramm,
- hossza mintegy 7,5–11 cm,
- szélessége mintegy 5–7 cm,
- termésfalának (húsának) átlagos vastagsága mintegy 2,6–7,7 mm,
- hosszmeteszete trapéz alakú,
- zamatát markáns illat és édes, igen enyhe csípős íz jellemzi.

Kémiai jellemzői (közéértékek):

- vegyi összetétele (tömegszázalékban, a termés frissen leszedett állapotában): fehérje 0,80 %, szénhidrát 3,84 %, teljes rosttartalom 1,63 %, zsír 0,22 %; C-vitamin-tartalom: 109 mg/100 g,
- fontosabb nyomelemek (a szárazanyag tömegszázalékában): kálium 2,91 %, magnézium 0,14 %, kalcium 0,08 %, nátrium 0,015 %.

#### 4.3. Földrajzi terület:

A „Pemento da Arnoia” oltalom alatt álló földrajzi jelzés oltalmát élvező paprika termesztési területe 23 km<sup>2</sup> nagyságú, és A Arnoia település közigazgatási területét, valamint a Cortegada településhez tartozó merénsi plébánia területét foglalja magában. A teljes terület O Ribeiro járásban, Galicia autonóm körzet Ourense tartományának nyugati részén található. A termesztési terület az Arnoia folyó völgyének legalsó, legmélyebben fekvő részén fekszik.

#### 4.4. A származás igazolása:

A termék nyomkövethetőségét az előállítás és a forgalmazás minden egyes szakaszában biztosított azonosíthatóság garantálja.

A termékleírásban foglalt előírások betartásának ellenőrzése érdekében az ellenőrző szerv naprakész nyilvántartást vezet a termelőről és az ültetvényekről.

A „Pemento da Arnoia” földrajzi jelzés oltalma alatt kizárólag az a paprika állhat, amelynek termesztése a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett ültetvényeken, illetve termelők által, a termékleírásban és más kiegészítő szabályokban rögzített feltételek szerint történik.

A nyilvántartásba bejegyzett termelők kötelesek a földrajzi jelzés oltalma alatt álló paprikából ténylegesen termesztett és értékesített mennyiséget az e célból vezetett nyilvántartásokban rögzíteni. A csomagolókat által értékesített mennyiségeket az ellenőrző szerv összeveti a beszállító mezőgazdasági termelők által előállított termékmennyiségekkel, ez utóbbiakat pedig a bejegyzett parcellák termés-hozama 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 a kiegészítő szabályok követelményeinek. Az ültetvények, raktárak és üzemek felülvizsgálata, a dokumentáció áttekintése és a 4.2. pontban meghatározott fizikai paraméterek alapján végzett ellenőrzések során megállapítja, hogy a leszedett paprika ép, egészséges, tiszta, károsodásuktól és sérülésektől mentes-e. Az ellenőrző szerv multireziduális analíziseket is végezhet annak megállapítására, hogy a növényvédő szerek mérhető mennyisége nem lépi-e túl a termékre vonatkozó jogszabályokban meghatározott szermaradék-határértékeket.

#### 4.5. Az előállítás módja:

A szaporításra szánt magok előállítására használt növények és termések kiválasztását hagyományosan maguk a mezőgazdasági termelők végzik, akik tapasztalati úton válogatják ki az optimális minőségű paprika termesztése szempontjából a legjobb tulajdonságokkal (méret, forma, külső megjelenés) rendelkező darabokat.

A termék előállítása a következők szerint történik:

Szaporítás és kiültetés:

Az érett termést (piros) kiszárítják, a magokat kigyűjtik. A magágyak előkészítése januárban történik. A csírázás elősegítése érdekében „melegágyat” készítenek, amelyet műanyag fóliából készített „alagutakkal” fednek le. A termesztőparcellákba az átültetés március közepén kezdődik, körülbelül 50 cm × 40 cm-es ültetési távolsággal.

Termesztési korlátok:

A megengedett legnagyobb terméshozam hektáronként 40 000 kg.

Művelési feladatok:

A növény optimális fejlődése szempontjából alapvető az öntözés, amelynek során a vizet a tőhöz kell eljuttatni, másként károsítaná a virágokat, illetve a termést.

A szerveztrágyázást marha- vagy baromfitrágyával, egyszeri mélytrágyázás formájában szükséges elvégezni.

A kártevők, illetve a betegségek elleni küzdelemnek elsősorban olyan termesztési módszerek alkalmazásán kell alapulnia, mint a mag fertőtlenítése és a magágyak kezelése. Amennyiben vegyszeres beavatkozásra van szükség, mindig a kisebb környezeti ártalommal járó, hatékonyabb, kevésbé toxikus és a szermaradékok szempontjából kisebb problémát jelentő, a segédfaunára kevésbé ható, illetve rezisztencia szempontjából kedvezőbb 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 a legalkalmasabb az értékesítésre, és a 4.2. pontban meghatározott fizikai jellemzőkkel rendelkezik. A szedést, amely szükség szerint többször megismételhető, a termék károsodásának megakadályozása érdekében megfelelő eszközök (szerszámok, dobozok vagy konténerek stb.) és személyzet igénybevételével kell elvégezni.

Szállítás és tárolás:

Az őszenyomódás megelőzése érdekében a paprika szállítása kemény falú csomagolóanyagokban történik. A kirakodást olyan módon kell elvégezni, amely által minimálisra csökkenthető a termék leesése által okozott károk. A tárolóhelyeken megfelelő szellőzést kell biztosítani.

Forgalmazás:

A forgalmazás 500 g-os és 1 000 g-os hálós zsákokban történik, olyan csomagolóanyagok alkalmazásával, amelyek a hatályos élelmiszerjog értelmében élelmiszer-ipari felhasználásra alkalmasak. Más kiszereelési formák is alkalmazhatók, amennyiben megállapítást nyer, hogy nem befolyásolják hátrányosan a termék minőségét. A forgalmazás június 1-jétől október 15-ig tart, ez az időszak azonban módosítható, ha az idény időjárási körülményei, illetve a termék jellemzői indokolják.

#### 4.6. Kapcsolat:

Ez a paprika helyi ökotípus, amelyet a meghatározott földrajzi területen élő mezőgazdasági termelők nagyon régóta termesztnek. Termesztése az évek során korlátozott mennyiségben folyt, így a paprika az említett földrajzi területen kívül alig terjedt el.

Hírnevének és népszerűségének köszönhetően 1980-ban létrejött a „Festa do Pemento”, a „Pemento da Arnoia” gasztronómiai ünnepe, amelyet minden évben augusztus első hétvégéjén rendeznek, és amely ma már idegenforgalmi érdekű rendezvénynek számít. Érdemes megemlíteni azt is, hogy a népszerű gasztronómiai szakkönyvekben számos utalást találunk a „Pemento da Arnoia” kulináris értékeire és elkészítésének módjaira.

A termék hírnevének kialakulásában sok tényező – köztük a növényanyag, a termesztés céljára igénybe vett völgyek talaja és mikroklímája – játszott közre.

Növényanyag:

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 jellemzőkkel rendelkező, kiváló minőségű termék, amely arnoiai paprikaként lett híres.

Éghajlati jellemzők:

Az Arnoia folyó völgyének alsó szakaszán tapasztalható éghajlati jellemzők különösen alkalmasak az Arnoia ökotípus termesztéséhez, és egyben magyarázattal szolgálnak a termesztés széles körben ápolt hagyományát és a termék egyedülálló jellemzőit illetően is.

Az édes ízű paprikafajták többségéhez hasonlóan a „Pemento da Arnoia” is igen fényigényes növény, ezért kedvező számára a természeti terület délnyugati fekvése, csakúgy, mint hőmérséklete, amely nagyban meghatározza a termés összetételének több jellemzőjét, így például viszonylag magas zsírtartalmát.

A legalacsonyabb csírázási hőmérséklet 13 °C, amelyre ebben a térségben április harmadik hetétől kezdve lehet számítani, míg a növény fejlődéséhez optimálisan szükséges 20–25 °C nappali, illetve 16–18 °C éjszakai hőmérséklet júliustól szeptemberig biztosított. Ebben a négy hónapban Arnoia környékén a havi nappali középhőmérséklet 20,5 °C és 23,1 °C, a havi éjszakai középhőmérséklet 16 °C és 17,9 °C között váltakozik.

Talajtani jellemzők:

A talajtani jellemzők is hozzájárulnak ahhoz, hogy a terület ideális körülményeket biztosít a paprika-termesztés számára, mivel bővelkedik szerves anyagokban gazdag homokos agyagtalajokban, amelyek talajtani szerkezete elősegíti a talajba jutó víz elszívargását és a talaj szellőzését, és amelyek így gyakran öntözhetőek. A növény nem szárazságtűrő, ezért a talajt állandóan nedvesen kell tartani, a tócsásodást azonban el kell kerülni, mert megfojthatja a növényt és a termés csúcsán rothadást idézhet elő.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)  
Cím: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 Bajo  
15703 Santiago de Compostela  
ESPAÑA  
Tel. +34 881997276  
Fax +34 981 546676  
E-mail: [ingacal@xunta.es](mailto:ingacal@xunta.es)

Az INGACAL a Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia (a galíciai kormány regionális vidékügyi minisztériuma) alá tartozó közszervezet.

#### 4.8. Címkézés:

A „Pemento da Arnoia” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel értékesített paprikát az egyes termelők/csomagolók saját márkajelzését feltüntető kereskedelmi címkével és az ellenőrző szerv által engedélyezett, egyedi alfanumerikus kódot és az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logóját tartalmazó ellenőrző címkével kell ellátni.

Mind a kereskedelmi címkén, mind a földrajzi jelzés címkéjén kötelező feltüntetni az „Indicación Geográfica Protegida »Pemento da Arnoia«” („»Pemento da Arnoia« oltalom alatt álló földrajzi jelzés”) feliratot.

---