

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 308/14)

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 DE HERBÓN”

EK-szám: ES-PDO-0005-0509-15.11.2005

OEM (X) OFJ ()

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@mapya.es

2. Csoportosulás:

Név: S.A.T. PIMERBÓN és mások
Cím: Herbón s/n- Padrón (A Coruña)
Tel. +34 981810803
Fax —
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Pemento de Herbón”

4.2. Leírás:

A „Pemento de Herbón” eredetmegjelölés oltalma alatt álló paprika a *Capsicum annuum* L fajtához tartozik, az ellenőrző szerv által vezetett nyilvántartásban szereplő parcellákról származó „Padrón” fajta helyi ökotípusának a termése. A korán, éretlen állapotban leszedett termés (kereskedelmi méret), amelyet nyersen értékesítenek, a következő jellemzőkkel rendelkezik:

Fizikai és érzékszervi jellemzők

— Forma: rövid (C4 típus a Pochard besorolás alapján), hosszúkas, három vagy négy cikkelyel a csúcán.

— Tömege megközelítőleg: egyenként 3,5–4,5 g.

- Termék hossza megközelítőleg: 3,5–5,5 cm.
- Maximális átmérője (szélesség): 1,5–2 cm.
- Csúcsa: horpadt.
- Kocsány hossza: 3,5–6 cm.
- Felszíne: sima és fényes, zöld színű, kissé világos.
- Terméshalának (húsának) átlagos vastagsága: mintegy 1,5 mm.
- Hosszmetszete: trapéz alakú.
- Termés tömegének és a mag tömegének aránya: 3,2 (átlagérték).
- Íze: közepes intenzitású, édes, de kissé csípős is lehet.

A „Pemento de Herbón” egyik legkiemelkedőbb érzékszervi jellemzője, hogy nem mindegyik termés esetében tapasztalható a csípős íz, hanem véletlenszerűen jelenik meg („uns pican e outros non” /az egyik csíp, a másik nem/, ahogyan a termékkel kapcsolatban egy ismert népi mondás tartja) és csak enyhén csíp, mivel a termelők nagy gondot fordítanak arra, hogy az intenzív csípős ízű terméseket és azok növényeit a szelekció során kiszűrjék. Mivel eredetileg csípős fajtáról volt szó, az a tény, hogy sikerült egy enyhe csípős változatot kifejleszteni, ékes bizonyítéka az itteni termelők szaktudásának, ahogyan azt a 4.6 Kapcsolat címszó alatt részletesen is tárgyaljuk majd.

Kémiai jellemzők (közéértékek)

- g/100 g nyers tömeg értékben kifejezve: víz (91), glukóz (0,85), fruktóz (0,75), szacharóz (nem tartalmaz), keményítő (0,81), rostok (2,2), pektin (0,73),
- mg/100 g nyers tömeg értékben kifejezve: citromsav (28), fumársav (1,1), almasav (208), oxálsav (140), C vitamin (24), klorofill-A (7,9), klorofill-B (3,4), lutein (1,6), β -karotin (0,92).

4.3. Földrajzi terület:

A „Pemento de Herbón” eredetmegjelölés oltalma alatt álló termék termesztési területe egybeesik a kiszerezési és csomagolási területtel és a következő települések alkotják: Padrón, Dodro és Rois, amelyek az A Coruña tartomány déli részén, az O Sar folyó vidékén helyezkednek el, valamint Pontecesures és Valga, amelyek Pontevedra tartomány északi részén a Caldas vidék települései.

A Galicia Atlanti-óceán felőli oldalán található területet alacsony magasságú völgyek alkotják, az Ulla és a Sar folyók határolják, több hegylánc és a Barbanza félsziget védi, ezek lezárják a területet és olyan éghajlati viszonyokat teremtenek, amelyek kedvezőek a növény termesztéséhez. Abel Bouhier leírása szerint (La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agricole. La Roche-Sur-Yvon. 1979. I. kötet) a terület kisebb, atlanti típusú openfield rendszert alkot, amelyben az eredeti teraszos és szántóföldi rendszerben már 1960-ban eltűnőben volt a kötelező vetésváltó gazdálkodás, hogy átadja helyét a szakosodott gazdálkodási rendszernek. A „Herbón” elnevezés Padrón önkormányzat egyik egyházközségének (Galiciára jellemző közigazgatási alegység) nevére utal, itt található ugyanis az Herbóni Szent Antal kolostor, amelyhez köthető az Amerikából származó paprika meghonosítása.

4.4. A származás igazolása:

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

A termékleírás rendelkezéseinek betartását az ellenőrző szerv egyrészt a termelőkről és az ültetvényekről, másrészt a raktárakról és a csomagoló üzemekről folyamatosan vezetett naprakész nyilvántartás segítségével biztosítja.

A „Pemento de Herbón” eredetmegjelölés oltalma alatt kizárólag az a paprika állhat, amelynek termesztése a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett ültetvényeken, illetve termelők által, a termékleírásban és a kiegészítő szabályokban rögzített feltételek szerint történik. Hasonlóképpen a „Pemento de Herbón” eredetmegjelölés oltalma alatt kizárólag az a paprika állhat, amelynek feldolgozása és csomagolása a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett üzemekben történik.

A nyilvántartásba bejegyzett termelők kötelesek a Pemento de Herbón eredetmegjelölés oltalma alatt álló paprikából ténylegesen termesztett és forgalomba hozott mennyiséget az e célból vezetett nyilvántartásokban rögzíteni. A csomagolók 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 ellenőrzésnek és felügyeletnek veti alá a nyilvántartásba bejegyzett valamennyi természetes vagy jogi személyt, ültetvényt, raktárt, üzemet és az előállított terméket, annak megállapítása céljából, hogy az oltalom alatt álló termékek megfelelnek-e a termékleírás és a kiegészítő szabályok előírásainak. Az ültetvények, raktárak és üzemek felülvizsgálata, a dokumentáció áttekintése a 4.2 pontban meghatározott fizikai paraméterek (a termés tömege és hossza, a termésfal vastagsága stb.) alapján végzett ellenőrzések során megállapítja, hogy a leszedett paprika sértetlen, egészséges, tiszta, károsodásoktól és sérülésektől mentes-e. Az ellenőrző szerv multireziduális elemzéseket is végezhet annak megállapítására, hogy a növényvédő szerek mérhető mennyisége nem lépi-e túl a termékre vonatkozó hatályos jogszabályokban meghatározott szermaradvány-határértékeket.

A teljes előállított mennyiséget számozott, eredetmegjelölést tartalmazó azonosító címkével ellátott csomagolásban kell forgalomba hozni.

A paprikák csomagolása földrajzilag körülhatárolt területen történik a paprika egyedi tulajdonságainak védelme és a Herbón paprika minőségének megőrzése érdekében. Ez azzal indokolható, hogy a Pemento de Herbón eredetmegjelölés oltalma alatt álló paprika termésfala nagyon vékony, nagyon érzékeny a kiszáradásra, ezért a betakarítást követően rövid időn belül kell csomagolni és forgalomba hozni. A csomagolás és a forgalomba hozatal általában 24 órán belül történik, és csak ritkán fordul elő, hogy meghaladná a begyűjtést követő 48 órát. A termék minőségének megőrzése érdekében nagyon fontos, hogy minél kevesebb szállítás és szükségtelen holtidő maradjon.

Ugyanakkor nagyon kényes termékről van szó, amely különleges gondosságot igényel az árumozgatás és a csomagolás terén. Az érzékszervi jellemzők romlásának és a termék károsodásának megelőzése érdekében kis tömegű (400 g) zsákokba csomagolják.

Végül a származási helyen történő csomagolást a szedést követő válogatás is indokolja: a csomagolási folyamat során a termelők eltávolítják azokat a paprikákat, amelyeket tapasztalataik és szakmai ismereteik szerint nem lehet eredetvédett termékként értékesíteni, különösen, ha a paprikák túlságosan csípősek, ezeket a (kevésbé intenzív) színűkről, tapintásukról (feszülő, nyomásra szétrepedő héj) és a formájukról (görbébb, mint az átlagos) meg lehet ismerni. A termék minőségének szempontjából rendkívül fontos ez a gyakorlat, amelyet csak akkor lehet lebonyolítani, ha a csomagolás a természetes helyszínén történik.

4.5. Az előállítás módja:

Az egyedi Herbón paprika előállítását biztosító főbb szabályok közül ki kell emelni az érintett földrajzi terület mezőgazdasági termelői által elvégzett alapos válogatást, mind a magok, mind az egyes paprikák tekintetében, hogy optimális minőségű terméket tudjanak forgalomba hozni.

A termék előállítása a következők szerint történik:

Szaporítás és kiültetés

Az adott földrajzi térségbe tartozó termelők tapasztalataik és ismereteik alapján minden egyes szezonban kiválasztják azokat az egyedeket, amelyeket a következő szezonban felhasznált magvak előállítására szánnak. A kiválasztás elsősorban vizuális alapon történik, amely során az egyedek kiválasztásában különböző tényezőket vesznek figyelembe (egészséges, jó felépítésű, három cikkelyes termés, amelyen nem láthatók deformációk vagy foltok). Ezután az első körben kiválasztott növényekről származó paprikákat a helyszínén nyersen megkóstolják, hogy meggyőződjenek a csípősségről (kapszaicin-szint) és a kellemes ízhatásról. Néhány enyhén csípős példányt is kiválasztanak, hiszen ez már a Herbón paprika egyik ismert érzékszervi tulajdonságai közé tartozik, a más földrajzi területekről származó termékekkel szemben, amelyekben a kapszaicin aránya lényegesen magasabb és gyakoribb.

Amikor a kiválasztott termés érett lesz (piros szín), leszedik és vízbe áztatják, így a magvak leválnak a terméstről. A magvakat gyorsan megszáritják, hogy ne károsodjon a csírázási képességük. A magvak és palánták csak a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett termelőktől és ültetvényekről származhatnak. A magágyak és a vetés előkészítése október hónapban kezdődik, majd novemberben, decemberben és januárban folytatódik.

A termesztés lehet szabadföldi és melegházi. Fedett helyen történő termesztésnél nem alkalmaznak fűtést, mesterséges fényt, a cél csupán az, hogy a növényeket megvédjék a fagytól, hogy korábban kezdjék termesztetni, illetve, hogy annak időtartamát néhány héttel meghosszabbítsák október elején, máskülönb a természetes környezeti feltételeket jelentős mértékben befolyásolnák. A melegházi ültetés mindig közvetlenül a földre történik februárban és márciusban, a termés begyűjtése pedig májusban kezdődik. Szabadföldi termesztésnél a kiültetés április és május hónap folyamán történik, a termés leszedése pedig júniusban és júliusban. Fedett helyen az ültetés sűrűsége 2–4 palánta négyzetméterenként, illetve gyakori, hogy bizonyos magasságokban rafiahálójával tartják meg a palántákat. Szabadföldi termesztésnél a palántasűrűség 3–5 palánta négyzetméterenként.

Termesztési korlátok

A „Pemento de Herbón” eredetmegjelölés oltalma alatt álló paprikák szabadföldi módszerrel, illetve fedett helyen egyaránt termesztethők. A megengedett legnagyobb terméshozam $3,5 \text{ kg/m}^2$ szabadföldi és 6 kg/m^2 fedett helyen történő termesztés esetén.

Művelési feladatok

A Herbón paprika termesztésében két szempontból is nagyon fontos az öntözés. Egyrészt kihatással van a növény fiziológiai fejlődésére, ezért a tövénél kell öntözni, hogy ne sérüljön a virág, vagy a termés. Másrészt el kell kerülni a kiszáradással járó helyzeteket, mivel a magas (30°C -nál magasabb) hőmérséklet, az alacsony talaj- és levegőnedvességgel párosulva növelheti a kapszaicin-szintet a termésben. Trágyázással fenntartható a talajban és a növényben a szükséges tápanyagszint és -egyensúly, a megtermelt mennyiségnek, a növény tápanyagszintjének, a talaj termelőképességének és az egyéb úton bevitt tápanyagoknak (víz, szerves anyag, stb.) a figyelembevételével.

A kártevők és a betegségek elleni küzdelemnek elsősorban olyan termesztési módszerek alkalmazásán kell alapulnia, mint a magvak fertőtlenítése vagy a magágyak kezelése. Amennyiben vegyszeres beavatkozásra van szükség, mindig a kisebb környezeti ártalommal járó, hatékonyabb, kevésbé toxikus és a szennyezőanyagok szempontjából kisebb problémát jelentő és a környező faunára kevésbé ható, illetve a rezisztencia szempontjából kedvezőbb hatóanyagokat kell használni.

Betakarítás

A betakarítás kézi szedéssel történik napi rendszerességgel, a legbőségesebb termés időszakában. A termést korai, éretlen állapotában szedik le, amikor a tapasztalat és a környékbeli mezőgazdasági termelők megítélése szerint a termés értékesítési szempontból a leginkább megfelelő, a 4.2. pontban meghatározott fizikai jellemzőkkel megegyező tulajdonságokkal rendelkezik. A szedést, amely szükség esetén többször megismételhető, a termék károsodásának megelőzése érdekében megfelelő eszközök (vágószerszámok, ládák, konténerek, stb.) és személyzet igénybevételével kell elvégezni.

Szállítás és tárolás

Az összenyomódás megelőzése érdekében a paprikát kemény falú csomagoló anyagban kell szállítani. A kirakodás során minimálisra kell csökkenteni a termék leesésének kockázatát. A tároló helyiségekben biztosítani kell a megfelelő szellőzést, és a termék megőrzésének optimális környezeti feltételeit, azaz $7\text{--}13^\circ\text{C}$ -os hőmérsékletet és $90\text{--}95\%$ relatív páratartalmat.

Szedés utáni válogatás, csomagolás és forgalomba hozatal

Az értékesítésre alkalmas paprikákat maguk a mezőgazdasági termelők választják ki saját tapasztalataik alapján. Ezt a műveletet részben már a szedés során elvégzik, illetve döntő részben a csomagolás előtt. A termelők kézzel válogatják ki azokat a terméseket, amelyek megfelelnek a szigorú előírásoknak a szín (az intenzívebb árnyalatokat részesítik előnyben), a tapintás (érintésre nem repedhetnek szét, a héj nem feszülhet túlságosan, illetve kizárásra kerülnek azok a paprikák is, amelyeknél a mag tömegének és a termés tömegének az aránya túlságosan alacsony), vagy a forma (csak a minimális görbület elfogadható) szempontjából. A fenti paraméterek alapján egyenként válogatják ki a paprikákat a nemzedékről nemzedékre átadott „know how”-nak köszönhetően, hogy csak az egyediséget biztosító tulajdonságokkal rendelkező példányokat tartsák meg. Azokat a paprikákat, amelyek nem felelnek meg a fenti paramétereknek, nem hozzák forgalomba az eredetmegjelölés oltalma alatt.

A forgalmazás a hatályos élelmiszeripari jogszabályok által engedélyezett anyagokból készült, 400 grammos zsákokban történik. Amennyiben a termék minőségét hátrányosan nem befolyásolják, más kiszereési formák is elképzelhetők. A forgalmazás május 1-től október 31-ig tart, ez az időszak azonban módosítható, ha a szezon időjárási körülményei, vagy a termék jellemzői indokolják.

4.6. Kapcsolat:

Galiciában a paprikatermesztés a Ferences rendi szerzetesek által, a mexikói Tabasco tartományból a Padrón városához tartozó Herbón kolostorába behozott magokkal kezdődött, a 17. században. A száraz, őrölt paprikát már a 18. század végén lehetett kapni Herbónban, sőt jelentős bevételi forrásnak számított (Simancas Központi Levéltár, Ensenada Telekkönyv, Általános megjegyzések, Santiago tartomány, 253. könyv, 1. lap). Ekkor kezdődött el a fajtakiválasztás és a korai betakarítás gyakorlata, amelyet a szerzetesek átadtak a környék mezőgazdasági termelőinek és ezzel létrehoztak egy magas fokú termelési rendszert, amelyben a vetőmagvakat a hozomány részeként adták tovább, de sohasem lépték át a termelési terület határait. Ily módon a különleges földrajzi, éghajlati és talajviszonyok, az önbeporzásból adódó genetikai elszigeteltség és a gazdálkodók tudásán alapuló különleges kiválasztási gyakorlat lehetővé tette, hogy nagyon egyedi és jól eladható termék jöjjön létre, amely hosszú évszázadokon keresztül csak erre a földrajzi területre korlátozódott. Minderről több szerző is beszámolt, köztük a már idézett A. Bouhier, aki a múlt század 60-as éveiben beszámolt a „kis Herbón-Padrón térség magas hozamú és rendkívül egyedi paprikatermesztéséről”.

Az alacsony tengerszint feletti magasság, a termelési területként szolgáló völgyeket körülvevő hegyek és a tengerpart közelsége különleges éghajlati viszonyokat teremtenek, ahol magas az éves csapadékmennyiség (1 500 mm éves szinten), döntően dél-nyugati és északi szelek fújnak, enyhe a hőmérséklet és kicsi a hőmérsékletingadozás, az átlag hőmérséklet 15 °C körül van és még a leghidegebb hónapokban is ritkán megy 3 °C alá. Ez a különleges mikroklíma vitathatatlanul hozzájárult a Herbón paprika egyedi jellemzőinek kialakulásához.

A talajviszonyokat két tényező határozza meg, az eredeti kőzetanyag és az éghajlat, a szikes talaj ugyanis a gránitsziklák lebomlásából és a hordalékos lerakódásból származik. A talaj viszonylag vastag, a felszín csak kevésbé görgöngyös, homokos összetételű, jó a talajvíz levezetése, ezért különösen alkalmas a paprika termesztésére.

A kellemes hőmérséklet, a kicsi hőmérsékletingadozás, a terület talajviszonyai, a hagyományos termelési módok közvetlen hatással vannak a termékek morfológiai és érzékszervi tulajdonságaira, különösen a színére, a mag tömegének és a termés tömegének az arányára, amelynek átlagos 3,2 értéke lényegesen alacsonyabb, mint a többi termelési területen ismert értékek, és ezzel biztosítja a paprikában jelenlévő kapszaicin alacsony szintjét (0,114 mg kapszaicin/g száraz súly, a termés kereskedelmi állapotában). Tudományos munkák igazolják, hogy az ezen a környéken termesztett Herbón paprikát nagyon könnyű megkülönböztetni a melegebb éghajlaton termelt hasonló fajtaktól (amедdгig húzódik a termesztési terület). Nemcsak a fent említett morfológiai és érzékszervi tulajdonságok miatt, hanem a termés hossza (3,5–5,5 cm) és a sztigma-szterolnak nevezett szterol aránya miatt is, amelynek átlagos értéke a Pemento de Herbón esetében 1,304 % a Spanyolország déli részén termesztett más Padrón fajták esetében mért 5,165 %-kal szemben. A sztigma-szterol értékének meghatározásával 100 %-os biztonsággal meg lehet különböztetni a Herbón paprikát a más területen termesztett fajtaktól.

Ugyanakkor a helyi termelők hagyományos termelési módszerei, amelyekkel fenntartják és kiválasztják a legjobb egyedeket, a termelési technikákat a terület sajátosságaihoz igazítva, a környezethez erősen kötődő és kitűnő gasztronómiai tulajdonságokkal rendelkező terméket eredményeztek. Különösen fontos kiemelni, hogy a fajta megőrzése és kiválasztása során saját szaporítású vetőmagvakat használtak, amelyek kizárólag a földrajzilag jól körülhatárolt területről származtak, és kerültek a „Padrón” néven kereskedelmi forgalomba hozott fajtát, amely más földrajzi területeken elterjedt. A szaporításnál, illetve a betakarítás után elvégzett kiválasztás biztosítja a „Pemento de Herbón” eredetmegjelölés oltalma alatt álló paprikának a különleges minőséget és az egyedi jelleget. Érdekes megjegyeznünk, hogy a „Pemento de Herbón” paprikával ugyanaz történt, mint egyes szőlőfajtákkal: bár eredetileg a „Padrón” környékről származtak, a kereskedelmi fajta bejegyzése hozzájárult, hogy más, egészen távoli földrajzi területeken is elterjedtek, de nem tartották meg az eredeti területen termesztett paprikák érzékszervi tulajdonságait, habár a „Pemento de Herbón” továbbra is nagyon keresett a piacon és gyakran nagyon magas, akár kétszeres árat is fizetnek érte.

Néhány évtizede a helyi mezőgazdasági termelők alkalmazzák a melegházi termesztést is, amely a termesztési technikák átalakulását jelzi, de nem jelenti a termék alapvető jellemzői és a környezet közötti kölcsönhatás megszűnését: gyakorlatilag egyszerű műanyag „alagutakról” van szó, amelyekben az éghajlati körülményeket valójában nem befolyásolják, a növények továbbra is ki vannak téve a külső környezet hatásainak, hiszen ezekben a fedett helyiségekben nincs fűtés, sem mesterséges fény és a növények közvetlenül a talajban vannak.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL). – Galíciai Élelmiszerminősítő Intézet
Cím: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tel. +34 881997276
Fax +34 981546676
E-mail: ingacal@xunta.es

Az INGACAL egy állami szervezet, amely a Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia (a galíciai kormány regionális vidékfejlesztési hivatala) ellenőrzése alá tartozik.

4.8. Címkézés:

A „Pemento de Herbón” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel 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 eredetmegjelölés logóját tartalmazó ellenőrző címkével kell ellátni. Mind a kereskedelmi címkén, mind az ellenőrző címkén kötelező feltüntetni a „Pemento de Herbón” eredetmegjelölést. A kereskedelmi címkén ezen kívül fel kell tüntetni a paprikafajtát a „Padrón fajta” megnevezéssel.
