

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2014/C 198/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>****„PEMENTO DE MOUGÁN”****NR WE: ES-PGI-0005-01133 – 26.07.2013****ChOG (X) ChNP ( )****1. Nazwa**

„Pemento de Mougán”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Pemento de Mougán” jest owocem rośliny *Capsicum annum* L. odmiany lokalnej znanej jako „Pemento de Mougán”. Jest to owoc mięsisty, koloru zielonego, gdy jest niedojrzały, i czerwonego po osiągnięciu dojrzałości. Owoce prostokątne (A4 wg klasyfikacji Pocharda, 1966), sklasyfikowane na podstawie kształtu jako CMV 3L (prostokątny wydłużony z trzema wypustkami), są zbierane w stanie zielonym (niedojrzałe i wczesne) i przeznaczone do wprowadzania do obrotu w stanie świeżym.

Właściwości owoców, które mają zostać wprowadzone do obrotu, są następujące

- Kształt: przekrój wzdłużny prostokątny i przekrój poprzeczny wewnętrzny nieznacznie ścięty z wypustką skrajną zaznaczoną trzema lub czterema żebrami.
- Masa: jedna sztuka waży 6–15 gramów.
- Długość owocu: 3–6,5 cm.
- Szerokość: 2,5–4 cm.
- Szypułka: 2–5 cm, zawsze krótsza od owocu, sztywna i wygięta w łuk.
- Skórka: koloru ciemnozielonego, błyszcząca.

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Grubość ścianki lub warstwy miąższu: cienka, przeciętnie 1,5 mm.
- Smak: miąższ delikatny i soczysty, słodki, lekko ziołowy i niekiedy pikantny, zapach umiarkowanie intensywny.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym, w rejonie, gdzie warunki naturalne są idealne dla rozwoju tej lokalnej odmiany papryki.

Można stosować tylko nasiona wyselekcjonowanych szczepów, które zapewniają uzyskanie produktu najwyższej jakości.

Przygotowanie materiału siewnego i wysiew nasion odbywa się w grudniu i styczniu. Po wykiełkowaniu, gdy roślina osiągnie ok. 5 cm wysokości, przeprowadza się pikowanie i przesadza się ją do wielodoniczek. Dozwolona jest także metoda tradycyjna wysiewu do gleby i późniejszego przesadzenia.

Uprawy prowadzi się na wolnym powietrzu lub pod osłonami. W pierwszym przypadku sadzenie odbywa się w okresie od kwietnia do czerwca, przy gęstości 3–6 roślin na metr kwadratowy. W przypadku upraw pod osłonami sadzenie odbywa się w marcu i kwietniu, przy gęstości 2–4 roślin na metr kwadratowy.

Zbiór przeprowadza się ręcznie i zbieracze dokonują tylu przejść, ilu potrzeba do uzyskania owoców wysokiej jakości. W celu uniknięcia pogorszenia się jakości produktu wykorzystywany jest niezbędny sprzęt (narzędzia, skrzynki, pojemniki itp.) oraz potrzebne zasoby ludzkie. W pomieszczeniu magazynowym należy możliwie jak najszybciej zapakować owoce do pudeł lub innych sztywnych pojemników chroniących przed zgnieceniem. Rozładunku należy dokonać w sposób ograniczający do minimum skutki upadku produktu.

Zazwyczaj okres skupu i wprowadzania do obrotu trwa od dnia 1 czerwca do dnia 15 listopada; dopuszczalna maksymalna produktywność wynosi 6 kg/m<sup>2</sup> na wolnym powietrzu i 8 kg/m<sup>2</sup> pod osłoną, chociaż te parametry mogą ulegać zmianie w wyniku warunków pogodowych w każdym sezonie.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Pakowanie produktu odbywa się na określonym obszarze geograficznym (gmina Guntín), co jest skuteczną metodą ochrony szczególnych cech i jakości papryki z Mougán. Jest to uzasadnione tym, że ponieważ chodzi o produkt psujący się i delikatny, sprzedawany w postaci świeżej, zachodzi konieczność zachowania maksymalnej staranności w toku przeładunku, selekcji przed pakowaniem i samego pakowania. Pakowanie odbywa się zwykle w ciągu 24 godzin od zbioru. Selekcja, której dokonuje się zarówno na polu, jak i podczas pakowania, powinna nie tylko określać produkt spełniający opisane właściwości morfologiczne, ale również eliminować te papryki, w których przypadku istnieje największe prawdopodobieństwo, że ich smak mógłby być nadmiernie pikantny, która to właściwość nasila się w miarę zwiększania się owoców, nieregularności ich kształtu oraz twardości miąższu. Cechy te rozpoznawane są niemal intuicyjnie przez rolników na odnośnym obszarze w oparciu o doświadczenie.

Paprykę objętą chronionym oznaczeniem geograficznym „Pemento de Mougán” wprowadza się do obrotu w przejrzystych opakowaniach polietylenowych o pojemności 200–400 g produktu. Inne wielkości, a także inne materiały opakowaniowe, mogą zostać dopuszczone w granicach dozwolonych prawem żywnościowym.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Papryka wprowadzana do obrotu z chronionym oznaczeniem geograficznym „Pemento de Mougán” musi być opatrzona na opakowaniu etykietą handlową każdego producenta/podmiotu pakującego oraz odpowiednim znakiem ChOG (etykieta dodatkowa), kodem alfanumerycznym stosowanym pod nadzorem organu kontrolnego z oficjalnym logo chronionego oznaczenia geograficznego, które wygląda następująco:



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Pemento de Mougán” obejmuje całe terytorium gminy Guntín, która znajduje się w regionie Lugo w Galicji.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar tworzy jednolite terytorium pod względem klimatu i gleby. Jest to obszar chroniony przez masywy górskie otaczające doliny, w których odbywa się produkcja. Powoduje to powstanie zróżnicowanego mikroklimatu, połączonego z występowaniem najlepszych gleb dla tej uprawy. Liczne formacje litologiczne obejmują skały magmowe (granity) i metamorficzne (różne rodzaje łupków oraz warstwę kwarcytową). Struktura gleby charakteryzuje się dużą zawartością piasku i przeważają grunty piaszczysto-ilaste o wysokiej zawartości materii organicznej i niskim pH.

Na obszarze tym nie spada dużo deszczu – około 1 000 mm – co jest normalne dla Galicji, jest on jednak chroniony przed wiatrami wiejącymi z kierunków zachodnich. Powoduje to powstawanie specyficznego cienia opadowego z liczbą 130 dni opadów o poziomie równym lub większym niż 1 mm.

Średnia temperatura wynosi latem 17,2 °C, jesienią 12,5 °C zimą 6,7 °C i wiosną 10,5 °C. Średnia temperatura maksymalna wynosi 23,4 °C w lecie; 17,2 °C w jesieni; 9,9 °C w zimie i 15,3 °C na wiosnę. Średnia temperatura minimalna wynosi 11,1 °C w lecie; 7,8 °C w jesieni; 3,5 °C w zimie i 5,6 °C na wiosnę.

Ponadto w rozdziale dotyczącym specyfiki terytorialnej należy również uwzględnić czynnik ludzki. Tradycyjne praktyki lokalnych producentów rolnych, utrzymujących i selekcjonujących najlepsze rośliny i działki, przy równoczesnym dostosowywaniu technik produkcji do warunków panujących na tym obszarze, mają podstawowe znaczenia dla pozyskiwania przedmiotowego produktu. Stosowane lokalnie selekcjonowanie oraz dbanie o to, by nie doszło do niepożądanego krzyżowania, były kluczowymi czynnikami decydującymi o uzyskaniu papryki jednolitej.

##### 5.2. Specyfika produktu

Chodzi o dwie lokalne odmiany dostosowane do warunków w miejscu produkcji. Do cech charakterystycznych należą: morfologia owoców (papryki małych rozmiarów, które spożywa się, gdy są zielone), cienka warstwa miąższu oraz właściwości kulinarne, wśród których wyróżnia się delikatny i soczysty miąższ oraz słodki, lekko ziołowy smak, niekiedy pikantny.

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

„Pemento de Mougán” jest lokalnym ekotypem uprawianym od niepamiętnych czasów przez rolników z Guntín. Ze względu na ograniczoną produkcję i dystrybucję w ciągu lat uprawa tej rośliny nie wyszła poza wspomniany obszar geograficzny, chociaż istnieją świadectwa migrantów, którzy przynosili ją w inne obszary Hiszpanii w celu jej uprawy. Wyniki były jednak niezadowolające we wszystkich przypadkach, co wskazuje na znaczenie ekosystemu, w którym roślina jest uprawiana, dla właściwości produktu.

Nazwa pochodzenia, „Mougán” jest nazwą geograficzną, która odpowiada nazwie parafii w gminie Guntín, skąd środkami transportu publicznego wywożono paprykę przeznaczoną na rynek stołeczny. Parafia ta sąsiaduje z miejscowością Mosteiro, gdzie znajdowała się wspólnota klasztorna, z którą tradycja wiąże początki selekcjonowania i uprawy tej papryki.

W przedmiotowym obszarze występują dogodne warunki dla uprawy „Pemento de Mougán”, które można zreasumować następująco: stosunkowo wysoka wilgotność, umiarkowane temperatury, niska amplituda temperatur, gleby lekko kwaśne i dostateczna cyrkulacja powietrza, by zapewniać ruch pyłków między poszczególnymi roślinami. Ten wilgotny klimat, o łagodnym lecie oraz niewielkiej amplitudzie temperatury, jest kluczowym elementem osiągnięcia szczególnych cech „Pemento de Mougán”, zwłaszcza w odniesieniu do grubości i konsystencji miąższu. Do tego należy dodać praktyczną wiedzę lokalnych producentów, którzy na przestrzeni lat selekcjonowali rośliny lepiej dostosowane do tych warunków i produkowali paprykę o najlepszych cechach, tak aby wykształcić lokalny ekotyp, pochodzący z tego terytorium.

Początki „Pemento de Mougán” sięgają jeszcze połowy XVIII w. i związane są z klasztorem Ferreira de Pallares, któremu podlegała wspólnota klasztorna z parafii Mosteiro, sąsiadującej z Mougán. Jak głosi tradycja, to zakonnicy wprowadzili nasiona papryki w regionie.

Tradycyjnie papryka jest wprowadzana do obrotu na targach w Lousada, Portomarín i Grolos, a zwłaszcza na targowisku spożywczym w Lugo, stolicy prowincji.

W publikacji „Mapas nacionales de abastecimientos del ministerio de industria y comercio de la provincia de Lugo” (Mapy krajowe dostaw Ministerstwa Przemysłu i Handlu prowincji Lugo) znajduje się pisemne sprawozdanie z lat 1943–1946 dotyczące tej uprawy w gminie Guntín. Wzmianki o niej można także znaleźć w spisie rolnym w 1962 r.

Jeżeli chodzi o święto gastronomiczne ku czci tego produktu, należy wskazać, że od 1997 r. „Pementada de Mougán” przypada w pierwszy piątek sierpnia. Ponadto od 1999 r. w parafii Grolos w dniu 14 sierpnia, obchodzone jest święto papryki. Z kolei w stolicy gminy w ostatnią sobotę sierpnia obchodzi się „Festa do Pemento de Mougán”.

Ostatecznie rejestracja produktu jako produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym opiera się więc na szczególnych właściwościach produktu związanych z terytorium, które sprawiają, że jest on traktowany jako ekotyp papryki dostosowany do warunków odnośnego regionu geograficznego, które to właściwości wynikają z selekcjonowania dokonywanego przez wieki przez rolników.

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

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Dziennik Urzędowy Galicji nr 101 z dnia 29 maja 2013 r.

[http://www.xunta.es/dog/Publicados/2013/20130529/AnuncioG0165-210513-0008\\_es.pdf](http://www.xunta.es/dog/Publicados/2013/20130529/AnuncioG0165-210513-0008_es.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.