

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 308/14)

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 HERBÓN”

NR WE: ES-PDO-0005-0509-15.11.2005

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: 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

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 913475394

Faks +34 913475410

E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: S.A.T. PIMERBÓN i inne.

Adres: Herbón s/n- Padrón (A Coruña)

Tel. +34 981810803

Faks —

E-mail: —

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 Herbón”

4.2. Opis produktu:

Papryka objęta chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Pemento de Herbón” należy do gatunku papryki rocznej (*Capsicum annuum*, L) i pochodzi z lokalnych ekotypów odmiany „Padrón”, uprawianych na powierzchniach wpisanych do właściwego rejestru, prowadzonego przez organ kontrolny. Owoce zbiera się przed osiągnięciem dojrzałości (kiedy osiągną wielkość handlową) i wprowadza do obrotu w postaci surowej, kiedy ich właściwości są następujące:

Właściwości fizyczne i organoleptyczne

— kształt: owoc krótki (typ C4 według klasyfikacji Pocharda), wydłużony, z trzema lub czterema płatkami u wierzchołka,

— przybliżona masa: od 3,5 do 4,5 g sztuka,

- przybliżona długość owocu: od 3,5 do 5,5 cm,
- maksymalna średnica (szerokość): od 1,5 do 2 cm,
- czubek: wklęsły,
- długość szypułki: od 3,5 do 6 cm,
- skórka: gładka i błyszcząca, koloru jasnozielonego,
- grubość ścianki lub warstwy miąższu: cienka ścianka o grubości około 1,5 mm,
- przekrój wzdłużny: trapezoidalny,
- stosunek masy owocu/masy nasion: 3,2 (wartość średnia),
- smak: aromat średnio intensywny, smak słodki, może być lekko ostry,

Jedną z najbardziej wyróżniających się właściwości organoleptycznych papryki „Pemento de Herbón” to fakt, że nie wszystkie owoce mają ostry smak, który pojawia się od czasu do czasu („uns pican e outros non” (jedne szczypią, inne nie) głosi znane powiedzenie dotyczące tego produktu) i jest delikatny, ponieważ producenci dokładają starań podczas selekcji produktu, aby wyeliminować te rośliny i owoce, których ostry smak jest najbardziej intensywny. Sposób, w jaki udało się osiągnąć, począwszy od odmiany, która pierwotnie miała ostry smak, stanowi być może najważniejszy dowód na bliski związek produktu z praktyczną wiedzą miejscowych producentów, o którym to związku będzie jeszcze mowa w sposób bardziej szczegółowy w punkcie 4.6.

Właściwości chemiczne (wartości średnie)

- składniki w g/100 g masy owoców świeżych: woda (91), glukoza (0,85), fruktoza (0,75), sacharoza (nie wykryto), skrobia (0,81), błonnik (2,2), pektyny (0,73),
- składniki w mg/100 g masy owoców świeżych: kwas cytrynowy (28), kwas fumarowy (1,1), kwas jabłkowy (208), kwas szczawiowy (140), witamina C (24), chlorofil a (7,9), chlorofil b (3,4), luteina (1,6), beta-karoteny (0,92).

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji papryki objętej chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Pemento de Herbón” pokrywa się z terytorium, na którym następuje przygotowywanie i pakowanie produktu, a tworzą je gminy Padrón, Dodro i Rois, należące do okręgu O Sar usytuowanego w południowej części prowincji A Coruña, oraz gminy Pontecesures i Valga z okręgu Caldas usytuowanego na północy prowincji Pontevedra.

Jest to obszar zlewiska atlantyckiego Galicji, na który składa się szereg dolin położonych na niedużej wysokości, wyznaczony rzekami Ulla i Sar, osłonięty pasmami górskimi i półwyspem Barbanza, izolującymi ten teren i przyczyniającymi się do powstania warunków klimatyczno-glebowych właściwych dla omawianej uprawy. Obszar ten stanowi, zgodnie z opisem Abla Bouhiera („La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire.” La Roche-Sur_Yvon. 1979. Vol. I), małe otwarte pole typu atlantyckiego, na którym pierwotna struktura tarasowa z polami uprawnymi (tzw. agra) już w 1960 roku była w zaawansowanym stadium zaniku systemu obowiązkowych rotacji i umacniał się system uprawy wyspecjalizowanej. Nazwa produktu „Herbón” to toponim – nazwa miejscowa parafii (charakterystycznej jednostki podziału administracyjnego miast w Galicji) w mieście Padrón, w którym znajduje się klasztor św. Antoniego z Herbón. Z klasztorem tym wiąże się historia wprowadzenia uprawy tej papryki pochodzącej z Ameryki.

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 dwa stale aktualizowane rejestry: rejestr producentów i plantacji oraz rejestr magazynów i pakowni.

Chronioną nazwą pochodzenia „Pemento de Herbón” może być objęta wyłącznie papryka uprawiana zgodnie z warunkami zawartymi w specyfikacji produktu oraz w odnośnych normach uzupełniających, na plantacjach oraz przez producentów wpisanych do właściwego rejestru. Jednocześnie chronioną nazwą pochodzenia „Pemento de Herbón” oznaczana jest wyłącznie papryka poddawana obróbce i pakowana w placówkach 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 ChNP. 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 będące właścicielami nieruchomości wpisanych do rejestru, a także plantacje, magazyny, zakłady produkcyjne oraz produkty podlegają inspekcjom i weryfikacjom przeprowadzonym przez organ kontrolny w celu sprawdzenia, czy produkty objęte ochroną spełniają wymogi zawarte w specyfikacji oraz w normach uzupełniających. Kontrole polegają na inspekcji plantacji, magazynów i pakowni, przeglądzie dokumentacji oraz sprawdzaniu, czy zachowywane są parametry fizyczne (takie jak masa i długość owoców, grubość miąższu itp.) opisane w punkcie 4.2 niniejszego dokumentu, w celu potwierdzenia, czy zebrane papryki są całe, zdrowe, czyste i wolne od uszkodzeń oraz szkod. 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.

Całość produkcji podlega obrotowi w opakowaniach opatrzonych numerowanymi etykietami identyfikującymi chronioną nazwę pochodzenia.

Pakowanie papryk powinno odbywać się na terenie ustalonego obszaru geograficznego, co w sposób znaczący wpływa na ochronę szczególnych właściwości i jakości papryki z Herbón. Dzieje się tak dlatego, że papryka objęta ChNP „Pemento de Herbón” ma bardzo ciekawą strukturę, wrażliwą na odwodnienie, dlatego też konieczne jest jej opakowanie i wprowadzenie do obrotu w krótkim czasie po zebraniu. Zwyczajowo pakowanie i następująca po nim dystrybucja handlowa realizowane są w ciągu 24 godzin, a bardzo rzadko w okresie dłuższym niż 48 godzin od zbioru. Ograniczenie etapów przewozu oraz niezbędnych przestojów ma zasadnicze znaczenie, aby zagwarantować wysoką jakość produktu.

Ponadto mamy do czynienia z produktem delikatnym wymagającym zachowania szczególnych środków ostrożności podczas operacji obróbki i pakowania, które wykonuje się w siatkach o niewielkiej masie (400 g) w celu uniknięcia pogorszenia lub zmiany właściwości organoleptycznych papryki.

Kolejnym aspektem uzasadniającym pakowanie w miejscu pochodzenia jest praktyka dokonywania selekcji po przeprowadzeniu zbioru: w procesie pakowania producenci eliminują te papryki, które zgodnie z ich doświadczeniem i wynikającą z tradycji wiedzą, nie nadają się do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia, przede wszystkim te, które mogą okazać się nadmiernie ostre, rozpoznawane wzrokowo po kolorze (mniej intensywny), dotykem (skórka jest mocno napięta, i przy naciśnięciu owoce pękają z wyraźnym odgłosem) a także po kształcie (bardziej zakrzywionym niż zazwyczaj). Praktyka ta, zasadnicza dla utrzymania jakości produktu, może być realizowana jedynie w sytuacji, gdy pakowanie odbywa się na obszarze produkcji.

4.5. Metoda produkcji:

Najważniejszym spośród głównych etapów produkcji papryki z Herbón, który pozwala na uzyskanie produktu odznaczającego się najlepszymi właściwościami, jest dokonywana przez miejscowych rolników staranna selekcja ziarna siewnego, a przede wszystkim wybieranie pojedynczych papryk w celu uzyskania produktu o jakości odpowiedniej do wprowadzenia do obrotu.

Proces otrzymywania produktu opisany został poniżej:

Wysiewanie i przesadzanie

Podczas każdej kampanii miejscowi rolnicy z określonego obszaru wybierają, zgodnie ze swoim doświadczeniem i dobrymi praktykami, pojedyncze rośliny przeznaczone do produkcji nasion do wykorzystania w następnym sezonie. Na początku przeprowadza się kontrolę wzrokową, w której uwzględnia się różne kryteria wyboru najlepszych roślin (zdrowych, o właściwej strukturze, o owocach z 3 płatkami, bez odkształceń i szkod). Następnie przeprowadza się na miejscu degustację surowych papryk z pierwotnie wybranych roślin w celu sprawdzenia intensywności ewentualnego ostrego smaku (poziomu kapsaicyny) oraz uzyskania pożądanego delikatnego smaku z dopuszczeniem kilku owoców o lekko pikantnym smaku, ponieważ jest to szczególna właściwość organoleptyczna papryki z Herbón, odróżniająca ją od produktów z innych obszarów, w których to produktach zawartość kapsaicyny jest znacznie wyższa i bardziej rozpowszechniona.

Wybrane owoce, gdy dojrzeją (staną się czerwone), zbiera się i maceruje w wodzie, dzięki czemu nasiona oddzielają się od łożyska. Otrzymane nasiona suszy się w szybkim tempie, aby uniknąć zmian w ich zdolności do kiełkowania. Nasiona lub kiełki pochodzą od rolników wpisanych do rejestru producentów i plantacji. Przygotowanie rozsadników i wysiew rozpoczyna się w październiku, a kontynuuje w listopadzie, grudniu i styczniu.

Uprawa może być prowadzona zarówno na wolnym powietrzu, jak i w tunelach. W przypadku uprawy w tunelach nie stosuje się ani ogrzewania, ani sztucznego oświetlenia, jako że celem umieszczenia uprawy w tunelach jest wyłącznie ochrona uprawy przed ewentualnymi przymrozkami, przyspieszenie produkcji oraz jej przedłużenie o kilka tygodni na początku jesieni, co jednak nie oznacza wyraźnej zmiany naturalnych warunków środowiska uprawy. Sadzenie roślin w tunelach odbywa się zawsze bezpośrednio do gruntu w lutym i w marcu, zaś zbiór owoców rozpoczyna się w maju. Na wolnym powietrzu sadzenie odbywa się w kwietniu i maju, zaś zbiory zaczynają się na przełomie czerwca i lipca. Zagęszczenie plantacji w tunelach wynosi od 2 do 4 roślin na metr kwadratowy, w praktyce zwyczajowo stosuje się podwiązywanie przy użyciu sznurka z rafii na różne wysokości. Na wolnym powietrzu gęstość uprawy wynosi od 3 do 5 roślin na metr kwadratowy.

Ograniczenia produkcyjne

Chroniona nazwa pochodzenia „Pemento de Herbón” ma zastosowanie wobec papryki uprawianej zarówno w tunelach, jak i na wolnym powietrzu. Maksymalna dozwolona wydajność wynosi 3,5 kg/m² dla upraw na wolnym powietrzu i 6 kg/m² dla upraw w tunelach.

Prace związane z uprawą

W przypadku uprawy papryki z Herbón nawadnianie jest ważne z dwóch względów. Po pierwsze wpływa ono na rozwój fizjologiczny samej uprawy i dlatego musi być to nawadnianie przesiątkowe, gdyż w przeciwnym razie kwiaty lub owoce mogą ulec uszkodzeniu. Po drugie nawadnianie jest podstawowym czynnikiem, niezbędnym dla uniknięcia sytuacji powodujących stres wodny, ponieważ wysokie temperatury (ponad 30 °C) w połączeniu z niską wilgotnością otoczenia i gleby powodują znaczące zwiększenie zawartości kapsaicyny w owocach. Nawożenie musi być optymalne przy uwzględnieniu konieczności utrzymania równowagi oraz odpowiedniego poziomu substancji odżywczych w glebie i w samych roślinach, mając na uwadze wykorzystanie substancji przez rośliny w trakcie uprawy, ich stan odżywienia, poziom żyzności gleby oraz substancje odżywcze dostarczane w inny sposób (woda, materiał organiczny itp.)

Walka z ewentualnymi szkodnikami i/lub chorobami polega przede wszystkim na stosowaniu odpowiednich metod uprawy, takich jak dezynfekcja nasion czy pielenie rozsadników. 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 naturalnych wrogów oraz stwarzające mniej problemów związanych z odpornością szkodników i chorób na swoje działanie.

Zbiór

Zbiór przeprowadzany jest ręcznie, codziennie w tygodniach największej produkcji. Owoce są zbierane przed osiągnięciem dojrzałości, w momencie, w którym – zgodnie z doświadczeniem miejscowych 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 przejąć zbieraczy z uwzględnieniem stosowanych przyrządów (narzędzi do cięcia, skrzyń, pojemników itp.) i zasobów ludzkich, niezbędnych dla zapobieżenia pogorszeniu się jakości produktu.

Transport i przechowywanie

Papryki przewożone są w twardych pojemnikach chroniących przed zgnieciem. Rozładunek prowadzi się w sposób ograniczający ryzyko wypadnięcia produktu. Miejsca magazynowania są odpowiednio wietrzone oraz panują w nich bliskie optymalnym warunki przechowywania produktu, przy temperaturze pomiędzy 7 °C a 13 °C i wilgotności względnej pomiędzy 90 % a 95 %.

Selekcja po zbiorze, pakowanie i wprowadzanie do obrotu

Ponownie na podstawie doświadczenia rolników z obszaru produkcji dokonuje się selekcji papryk nadających się do wprowadzenia do obrotu i odrzucenia tych, które nie spełniają wymogów. Czynność ta, choć częściowo ma już miejsce podczas zbioru, wykonywana jest przed pakowaniem. Producenci ręcznie wybierają tylko te owoce, które spełniają surowe wymogi dotyczące koloru (wybierane są owoce o barwie bardziej intensywnej), konsystencji (przy nacisku nie powinny pękać, skórka nie może być zbyt napięta; odrzuca się również egzemplarze o niskim stosunku nasion do masy owocu) i kształtu (minimalne dopuszczalne skrzywienie). W ten sposób dzięki indywidualnej selekcji owoców z uwzględnieniem powyższych parametrów oraz zgodnie z wiedzą i doświadczeniem przekazywanym z pokolenia na pokolenie, producentom udaje się wyselekcjonować owoce, które posiadają właściwości przesądzające o unikalnym charakterze produktu. Papryki nieposiadające wymienionych parametrów nie będą wprowadzane do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia.

Wprowadzanie do obrotu przeprowadza się w siatkach o wadze około 400 g wykonanych z materiałów używanych do pakowania żywności, posiadających odpowiednie atesty zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi obrotu produktami spożywczymi. 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 1 maja do dnia 31 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:

Początki uprawy papryki w Galicji wiążą się z przywiezieniem w XVII wieku nasion z meksykańskiego regionu Tabasco przez franciszkanów do klasztoru w miejscowości Herbón, położonej w gminie Padrón. Papryką suchą i mieloną handlowano w Herbón już pod koniec wieku XVIII, co było znaczącym źródłem dochodów (Archivo General de Simancas. Catastro de la Ensenada. Respuestas Generales. Provincia de Santiago. Księga 253, karta.1). Wówczas też zapoczątkowano stosowanie doboru odmian oraz rozwój praktyk polegających na zbiorze owoców przed osiągnięciem dojrzałości. Praktyki te zostały rozpowszechnione przez wspólnotę zakonną wśród rolników z obszaru pozostającego pod jej wpływem, wskutek czego wykształcił się wysoce wyspecjalizowany system produkcji, w którym ziarno stanowiło element majątku (wchodzącego w skład posagu córek wydawanych za mąż) i nie było wywożone poza teren obszaru produkcji. W ten sposób gatunki roślin, warunki geograficzne, glebowe i klimatyczne obszaru, izolacja genetyczna wynikająca z samozapyłania oraz specjalne praktyki selekcyjne wynikające z wiedzy i doświadczenia rolników umożliwiły istnienie przez wieki produktu odróżniającego się od innych, cenionego w handlu i ograniczonego geograficznie do jednego obszaru, na co wskazują tacy autorzy, jak cytowany A. Bouhier, który wspomina w latach sześćdziesiątych ubiegłego wieku „uprawy papryki wysoce wyspecjalizowane i niezwykle wydajne w małym sektorze Herbón-Padrón”.

Niewielka wysokość ponad poziomem morza, ochrona zapewniana przez pasma górskie otaczające doliny, w których odbywa się produkcja, oraz bliskość wybrzeża zapewniają specyficzne właściwości klimatyczne, o wysokich wartościach wskaźnika pluwiometrycznego (średnie opady roczne rzędu 1 500 mm), z przewagą wiatrów z południowego-zachodu i północy, o łagodnych temperaturach z niezbyt wyraźnymi wahaniami termicznymi, o średniej wartości rocznej 15 °C i rzadko spadających poniżej 3 °C w najzimniejszych miesiącach. Ten mikroklimat bez wątpienia stanowi istotny czynnik wpływający na charakterystyczne właściwości papryki z Herbón.

Właściwości glebowe warunkowane są przez dwa czynniki: naturalny materiał litologiczny i klimat, czego efektem są gleby kwaśne pochodzące z przekształceń skał granitowych i osadów aluwialnych. Gleby te charakteryzują się ponadto znaczną gęstością, niewielką kamienistością powierzchniową, gliniasto-piaszczystą fakturą i dobrym drenażem, co czyni je odpowiednimi dla tego rodzaju uprawy.

W ten sposób łagodne temperatury, niewielkie wahania termiczne, a także gleby obecne na obszarze i tradycyjne praktyki związane z uprawą w sposób bezpośredni wpływają na właściwości morfologiczne i organoleptyczne owoców, w szczególności na barwę i stosunek masy owocu do masy nasion o średniej wartości 3,2, czyli znacząco niższej niż na innych obszarach produkcyjnych, co z kolei wpływa na niski poziom kapsaicyny obecnej w tkankach owoców (0,114 mg kapsaicynoidów/g masy suchej owoców w postaci handlowej). Różne prace naukowe potwierdzają łatwość, z jaką można odróżnić papryki z Herbón uprawiane na wyznaczonym obszarze od innych papryk tej samej odmiany uprawianych na terenach o cieplejszym klimacie (na które rozszerzyła się jej produkcja) nie tylko na podstawie omówionych właściwości morfologicznych i organoleptycznych, ale także na podstawie długości owocu (od 3,5 do 5,5 cm) i zawartości esterolu zwanego stygmasterolem, która osiąga średnią wartość 1,304 % w papryce „Pemento de Herbón” w porównaniu ze średnią wartością 5,164 % w paprykach z odmiany handlowej „Padrón” uprawianych na południu Hiszpanii. Oznaczenie procentowe zawartości stygmasterolu pozwala z całkowitą pewnością odróżnić papryki z Herbón od tych uprawianych na innych szerokościach geograficznych.

Ponadto długoletnie praktyki miejscowych rolników polegające na zachowywaniu i selekcjonowaniu najlepszych roślin oraz dostosowywaniu technik produkcji do warunków terenu, pozwoliły uzyskać produkt w niezwykle sposób powiązany ze swoim środowiskiem, a przy tym charakteryzujący się znakomitymi właściwościami kulinarnymi. Niezwykle istotnym wydaje się także fakt, że ta ciągła selekcja i zachowywanie najlepszych odmian przełożyły się na wykorzystywanie tylko własnego ziarna siewnego pochodzącego wyłącznie od rolników z określonego obszaru produkcji przy ogólnym zaniechaniu stosowania odmiany handlowej „Padrón” rozprzestrzenionej na inne obszary geograficzne. Taka specjalna selekcja zarówno ziarna siewnego, jak i owoców po zbiorach nadają papryce objętej ochroną nazwą pochodzenia „Pemento de Herbón” wyjątkową jakość i wyróżniające ją właściwości. Jest rzeczą interesującą, że w przypadku „Pemento de Herbón” miało miejsce zjawisko bardzo podobne do przypadku niektórych odmian winogron: choć pochodząca z omawianego obszaru produkcyjnego odmiana „Padrón” rozprzestrzeniła się na inne, bardzo odległe obszary geograficzne, nie zachowała ona na nich specjalnych właściwości organoleptycznych charakterystycznych dla papryki produkowanej na obszarze pochodzenia, w związku z czym papryki oznaczane nazwą „Pemento de Herbón” wciąż są bardzo pożądane na rynku, co sprawia że sprzedaje się je po wyższych cenach, często przewyższających dwukrotność ceny standardowej.

Wykorzystanie systemów upraw w tunelach przez miejscowych rolników od kilku już dziesięcioleci stanowi dowód na dostosowanie technik produkcji bez utraty związku między środowiskiem a specyficznymi właściwościami produktu. Uprawy te polegają na stosowaniu prostych tuneli foliowych, w których następuje rzeczywista kontrola warunków środowiskowych uprawy, która nadal pozostaje zasadniczo pod wpływem czynników naturalnych środowiska, jako że tunele te nie posiadają ani ogrzewania, ani sztucznego oświetlenia a rośliny sadzone są bezpośrednio do gruntu.

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

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 pod chronioną nazwą pochodzenia „Pemento de Herbón” powinny być opatrzone etykietą handlową, odpowiadającą marce właściwej dla każdego producenta/podmiotu pakującego oraz etykietą dodatkową z kodem alfanumerycznym, z numerami porządkowymi przyznanymi przez organ kontrolny oraz z logo chronionej nazwy pochodzenia. Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na etykiecie dodatkowej obowiązkowo musi figurować chroniona nazwa pochodzenia „Pemento de Herbón”. Ponadto na etykiecie handlowej należy umieścić informację na temat odmiany papryki w postaci wyrażenia „odmiana Padrón”.
