

## 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**  
(2015/C 265/06)

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

„**ម្រេចកំពត**” (MRECH KAMPOT) / „**POIVRE DE KAMPOT**”

Nr WE: KH-PGI-0005-01264 – 6.10.2014

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa lub nazwy**„**ម្រេចកំពត**” (Mrech Kampot) / „Poirve de Kampot”2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Kambodża

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

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

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

„**ម្រេចកំពត**” (w języku khmerskim, który jest językiem regionu pochodzenia) / „Poirve de Kampot” (w języku francuskim) odnosi się do owoców dwóch odmian gatunku *Piper nigrum L.*; są to *Kamchay* i *Lampong* (lub *Belantoeung*), w miejscu pochodzenia znane odpowiednio jako odmiana o małych liściach i odmiana o dużych liściach, uprawiane na obszarze określonym w pkt 4.

Istnieją cztery różne rodzaje „**ម្រេចកំពត**” / „Poirve de Kampot” w zależności od czasu zbioru i zastosowanej następnie obróbki:

- pieprz zielony: niedojrzały owoc pieprzu, zbierany wcześniej. Może być wprowadzany do obrotu i konsumowany w postaci świeżej (sprzedawany jako owocostany), a także w solance lub occie (sprzedawany jako całe owoce lub owocostany),
- pieprz czarny: owoce zbierane są w momencie, gdy zaczynają zmieniać kolor z zielonego na żółty, a następnie suszone. Produkt może być sprzedawany jako całe owoce lub w postaci zmielonej,
- pieprz czerwony: suszone w pełni dojrzałe owoce. Produkt sprzedawany jako całe owoce,
- pieprz biały: wytwarzany z czerwonych lub dojrzałych owoców, poddawany następnie procesowi moczenia. Produkt sprzedawany jako całe owoce.

Cechą charakterystyczną produktu jest jego silnie pikantny (ale nie „palący”) smak, który nie pojawia się od początku, lecz stopniowo rozwija się w ustach. Oprócz pikantnego smaku szczególną cechą „**ម្រេចកំពត**” / „Poirve de Kampot” jest jego intensywny aromat.

Ziarna pieprzu są doskonałe pod względem wielkości i gęstości.

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

Produkt posiada następujące cechy fizyczne i organoleptyczne:

Rodzaj	Forma	Wielkość i gęstość	Barwa	Zapach	Inne
Pieprz czarny	Suszone owoce	$\varnothing \geq 4 \text{ mm}$ Gęstość $\geq 570 \text{ g/l}$	Głęboki odcień czerni, czarna, brązowoczarna lub szaroczarna	— Zapach ziarna jest umiarkowanie piekący. — Po zmieleniu zapach sproszkowanego pieprzu jest bardzo piekący i długotrwały.	Tolerancja <sup>(1)</sup> : Dozwolone są odchylenia na poziomie 5 % w odniesieniu do wielkości owoców i 2 % w odniesieniu do ich barwy. Niedozwolone wady: — resztki rośliny — pył — grzyb — dno kwiatowe <sup>(2)</sup> 5 %
	Pieprz mielony	Proszek z niewielkimi cząstkami owoców	Ciemnoszara z czarnymi plamkami		
Pieprz czerwony	Suszone owoce	$\varnothing \geq 4 \text{ mm}$ Gęstość $\geq 570 \text{ g/l}$	Brązowoczerwona lub ciemnoczerwona		Niedozwolone wady: — resztki rośliny — pył — grzyb — dno kwiatowe 1 %
Pieprz biały	Suszone owoce	$\varnothing \geq 3 \text{ mm}$ Gęstość $\geq 600 \text{ g/l}$	Szarobiała z małymi żółtymi lub jasnobrązowymi plamkami Barwa musi być naturalna, nie wolno dodawać żadnej substancji zmieniającej kolor.		Niedozwolone wady: — resztki rośliny — pył — grzyb
Pieprz zielony	Całe owocostany świeżych owoców	Owocostany liczące co najmniej 10 ziaren Średnica każdego ziarna wynosi $\varnothing \geq 3 \text{ mm}$ .	Ciemnozielona	— Ziołowy aromat zielonego pieprzu — Zapach pieprzu w postaci ziaren nie jest piekący.	Niedozwolone wady: — resztki rośliny — pył — grzyb
	Owoce lub całe owocostany w solance lub w occie	Owocostany liczące co najmniej 10 ziaren Średnica każdego ziarna wynosi $\varnothing \geq 3 \text{ mm}$ .	Nadal zielona. Pieprz nie może zmienić barwy na brązową.	— Po zmieleniu ziaren zapach jest mocno piekący, ale szybko zanika.	

<sup>(1)</sup> Odsetek owoców niespełniających kryteriów wielkości i barwy.

<sup>(2)</sup> Dno kwiatowe jest anatomiczną częścią ziarna pieprzu; jest to niewielki element szypułki rosnący po środku kwiatu i jagody. Dno kwiatowe jest rodzajem odpadu usuwanym podczas zbiorów w celu uzyskania gładkich owoców.

Ponadto różne rodzaje „ပြေငံကံပဲ” / „Poivre de Kampot” posiadają następujące cechy charakterystyczne:

- pieprz zielony posiada świeży, cytrusowy smak i jest mniej pikantny niż odmiany suszone,
- pieprz czarny ma głębszy, intensywniejszy i nieco kwiatowy smak, z nutą eukaliptusa i mięty, od lekko słodkiego po intensywnie pikantny,
- pieprz czerwony jest słodszy i mniej pikantny niż pieprz czarny, ale ma pełniejszy smak. Posiada intensywny owocowy zapach,
- w przypadku pieprzu białego po zakończeniu moczenia usuwana jest skórka, dzięki czemu produkt zyskuje inny smak, wzbogacony o nutę świeżej trawy i limonki.

Produkt jest wprowadzany do obrotu w szczelnie zamkniętych opakowaniach (z różnych materiałów i różnej wielkości) opatrzonych oznakowaniem określonym w pkt 3.6.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie poniższe etapy produkcji muszą odbywać się na danym obszarze geograficznym:

- zarządzanie uprawami,
- zbiór owoców,
- suszenie (dotyczy pieprzu czarnego, czerwonego i białego),
- moczenie (dotyczy jedynie pieprzu białego),
- sortowanie owoców,
- marynowanie (dotyczy jedynie pieprzu zielonego w solance lub occie).

W związku z powyższym świeży zielony „ပြေငံကံပဲ” / „Poivre de Kampot” musi być wytwarzany na danym obszarze geograficznym.

„ပြေငံကံပဲ” / „Poivre de Kampot” w postaci pieprzu czarnego, czerwonego, białego i marynowanego zielonego musi być wytwarzany i poddawany obróbce na danym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowania i pojemniki zawierające produkt są opatrzone nazwą „ပြေငံကံပဲ” / „Poivre de Kampot”. Do nazwy można dodać jej tłumaczenie w urzędowym języku terytorium, na którym produkt jest sprzedawany (np. *Kampot Pepper* w przypadku krajów anglojęzycznych), przy czym wielkość czcionki musi być co najmniej taka jak w przypadku innych największych znaków na opakowaniu. Wyrażenie „chronione oznaczenie geograficzne” musi znajdować się blisko nazwy „ပြေငံကံပဲ” / „Poivre de Kampot” i jej ewentualnego tłumaczenia.

Na opakowaniu musi znajdować się indywidualny numer partii (w celu zapewnienia identyfikowalności produktu).

Na etykietce należy również umieścić w widoczny sposób następujące elementy:

- wspólne logo w odpowiednim języku:



lub

- krajowe logo chronionych oznaczeń geograficznych Kambodży (przedstawione poniżej).

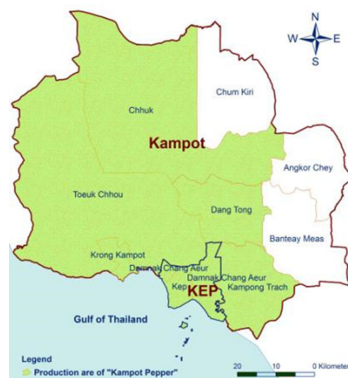


Dodatkowo na opakowaniu może znajdować się logo chronionego oznaczenia geograficznego (lub podobnego oznaczenia) innych państw lub regionów, w których „កម្រិតកំពត” / „Poivre de Kampot” ma podobny status.

#### 4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny składa się z następujących dystryktów w południowej Kambodży:

- Kampong Trach, Dan Tong, Toeuk Chhou, Chhouk i miasto Kampot, wszystkie położone w prowincji Kampot,
- miasto Kep i Damnak Chang Aeur w prowincji Kep.



#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Istnieje związek przyczynowy między renomą a jakością przedmiotowego produktu i jego pochodzeniem geograficznym.

*Renoma*

O produkcji pieprzu w Kambodży już w XIII wieku wspomina w swoich relacjach chiński odkrywca Tchéou Ta Kouan.

Jednak dopiero pod koniec XIX wieku, wraz z przybyciem francuskich kolonizatorów, w prowincji Kampot nastąpił w tej dziedzinie prawdziwy rozkwit. Na początku następnego stulecia produkcja tej przyprawy sięgnęła 8 000 ton rocznie. W połowie XX wieku produkcja pieprzu z Kampot ustabilizowała się na poziomie 3 000 ton rocznie i charakteryzowała się wyjątkową jakością. Do tego czasu Kampot zaczął zdecydowanie kojarzyć się z produkcją pieprzu, a produkt ten stał się dobrze znany, szczególnie we Francji i w całej Europie. Pieprz z Kampot był wysoko ceniony za swoją jakość, szczególnie wśród francuskich i europejskich kucharzy.

Historia i renoma pieprzu z Kampot została dobrze udokumentowana i zilustrowana w książce Luca Mogeneta pt. „Kampot, miroir du Cambodge. Promenade historique, touristique et littéraire” (wydawnictwo YOU-FENG, Paryż 2003), opisującej uprawę pieprzu, dzięki której Kampot wzbogacił się pod koniec XIX wieku. Zdaniem autora w latach 20. XX wieku niemal cały pieprz sprzedawany we Francji pochodził z tego regionu Indochin.

Odniesienia do historii pieprzu z Kampot w XIX i XX wieku można znaleźć w wielu publikacjach z tamtego okresu: „Paris-match” (nr 969–977 z 1967 r.), „Connaissance des arts” (Societe Française de Promotion Artistique, nr 189 z 1967 r.), „Bulletin du comité des travaux historiques et scientifiques” i „Bulletin de la Section de géographie” (Imprimerie nationale, 1915), książka pt. „Un hiver au Cambodge: chasses au tigre, à l'éléphant et au buffle sauvage” (Edgar Boulangier, Mame, 1887), „Bulletin économique de l'Indochine” (vol. 6, 1903 r.) itp.

W wyniku rządów Czerwonych Khmerów i wojny domowej, która wybuchła w Kambodży pod koniec XX wieku, produkcję pieprzu z Kampot wstrzymano. Po wyborach w 1998 r., kiedy sytuacja w kraju uspokoiła się, wznowiono produkcję na tym obszarze, a produkt ten szybko odzyskał wcześniejszą sławę.

Rodziny producentów z Kampot i Kep wróciły na swe dawne ziemie. Jako że ich przodkowie od kilku pokoleń zajmowali się uprawą pieprzu, było rzeczą naturalną, że mieszkańcy oczyścili leżącą odłogiem ziemię i ponownie zaczęli uprawiać tę roślinę, stosując tradycyjne metody swoich poprzedników.

W kwietniu 2010 r. pieprz z Kampot zarejestrowano jako oznaczenie geograficzne Kambodży. Był to pierwszy produkt, który otrzymał taki status.

Wznowienie produkcji pieprzu z Kampot wraz z nadejściem nowej epoki przyciągnęło uwagę krajowych i międzynarodowych mediów.

Wyprodukowano i wyemitowano na całym świecie kilka filmów dokumentalnych, w których zwrócono uwagę na jakość i specyficzny charakter produktu, np.: program kanału BBC pt. „Rick Stein's Far Eastern Odyssey” (odcinek 1), film dokumentalny pt. „Nouveaux produits, nouvelles habitudes: révélations sur nos assiettes” wyemitowany przez francuski kanał M6 w ramach serii „Zone Interdite” oraz seria TÉLÉRAMÉ pt. „Les petits plats du Grand Mékong”, w ramach której przedstawiono program poświęcony pieprzowi z Kampot, itp.

Ponadto pieprz z Kampot jest obecnie wymieniany i opisywany jako pieprz najwyższej jakości w wielu przewodnikach turystycznych i kulinarnych, np.: „Lonely Planet Cambodia” (wydawnictwo Lonely Planet, Nick Ray, Greg Bloom, 2014), „Consumed: Food for a Finite Planet” (Sarah Elton, 2013), „Gordon's Great Escape Southeast Asia: 100 of my favourite Southeast Asian recipes” (Gordon Ramsay, 2011), „The Rough Guide to Cambodia” (Beverley Palmer, 2013) itp.

Powyższe informacje świadczą o tym, że „ក្រូចកាំត្រា” / „Poivre de Kampot” cieszy się renomą, którą można przypisać jego geograficznemu pochodzeniu.

#### *Jakość produktu w związku z jego pochodzeniem geograficznym*

Specyficzny charakter produktu, który przejawia się w silnie pikantnym (ale nie „palącym”) smaku i intensywnym aromacie, związany jest również ze specyficznymi warunkami obszaru i lokalnymi metodami produkcji.

Dobra, osuszona gleba i wysoka średnia opadów deszczu tworzą warunki niezbędne do produkcji pieprzu wysokiej jakości. Do cech klimatu prowincji Kampot i Kep należą duże i regularne opady deszczu, gdyż pora deszczowa jest dłuższa niż pora sucha. Zatem na przedmiotowym obszarze średnia opadów jest nie tylko wysoka (powyżej 2 000 mm rocznie), ale opady są również rozłożone w ciągu całego roku. Ma to bezpośredni wpływ na jakość produktu, szczególnie na jego zapach i umiarkowaną pikantność. Ponadto ukształtowanie terenu sprawia, że większość plantacji znajduje się na wzgórzach (wzniesieniach) lub u podnóża gór, co zwiększa możliwość osuszania gleby.

Jeśli chodzi o czynnik ludzki, wyróżnić można dwie charakterystyczne techniki stosowane w uprawie pieprzu przez rolników na danym obszarze:

- podnoszenie poziomu gruntu do celów uprawy pieprzu oraz wykopywanie rowów irygacyjnych wokół plantacji, aby zapewnić dobre osuszanie,

— regularne nanoszenie świeżej gleby.

Techniki te mają zapewnić dobre osuszenie gleby i przyczyniają się do produkcji pieprzu o intensywnym zapachu i umiarkowanej pikantności.

Regularne nanoszenie świeżej gleby oraz inne środki wprowadzane na plantacjach (tj. duże odległości między krzewami, zapewnianie cienia młodym roślinom) przyczyniają się także do produkcji ziaren pieprzu o odpowiedniej wielkości i gęstości.

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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://cambodiaip.gov.kh/TemplateTwo.aspx?parentId=34&menuId=74&childMasterMenuId=74&lang=en>

---