

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

(2021/C 472/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Poivre de Penja»

N. UE: PGI-CM-02635 – 19 settembre 2020

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Poivre de Penja»

2. **Stato membro o paese terzo**

Camerun

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8 Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Poivre de Penja» è una spezia ottenuta dalle bacche di *Piper nigrum*, una pianta rampicante (liana) perenne della famiglia delle Piperacee dal sapore forte e piccante.

Ad eccezione del pepe verde, è messo in commercio come tale, senza additivi. I grani sono generalmente di dimensioni variabili (piccoli, medi e grandi).

A seconda del momento della raccolta e del trattamento post-raccolta il pepe può essere prodotto e messo in commercio nelle forme seguenti: verde, nero, bianco e rosso.

Il «Poivre de Penja» ha un fondo animale vellutato. Possiede aromi dalle note forti, legnose, ambrate e muschiate. Il suo profumo delicato è classificato nella famiglia delle «spezie fresche» ed è accompagnato da un sapore caldo.

Poco volatile, questo odore dalla nota di cuore pepata e secca è ricco di note di fondo.

La piccantezza, o sensazione di pseudocalore, del «Poivre de Penja» è conferita principalmente dal tenore minimo di piperina del 10,48 % (massimo 12,28 %).

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Descrizione dettagliata dei diversi tipi di «Poivre de Penja»

Tipo	Forma	Calibro e densità apparente minima	Colore	Odore/sapore	Altro
Pepe verde	<ul style="list-style-type: none"> — In grappoli o sgranato — Bacche o grappoli interi in salamoia (acqua salata) o aceto 	Calibro minimo dei grani 3 mm	Da verde chiaro a verde scuro	<p>Odore di pepe e di erbe</p> <p>L'odore non è piccante quando le bacche sono intere</p> <p>L'odore piccante si sprigiona quando si schiacciano i grani ma è meno persistente rispetto al pepe nero</p>	<p>Difetti non ammessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> — polvere — pietre — residui vegetali — corpi estranei — muffa
Pepe nero	Bacche essiccate	<p>Calibro minimo dei grani 3 mm</p> <p>Percentuale di grani che soddisfano il criterio del calibro di 3 mm: 90 %</p> <p>Densità 480 g/l</p>	Nero scuro, nero, nero tendente al marrone.	<p>Odore intenso</p> <p>Sapore astringente e piccante</p>	<p>Difetti non ammessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> — polvere — pietre — residui vegetali — corpi estranei — grani danneggiati — grani tagliati <p>Tasso di purezza del pepe prima della messa in commercio: 99 %</p>
Pepe bianco	Bacche essiccate	<p>Calibro minimo dei grani 3 mm</p> <p>Percentuale di grani che soddisfano il criterio del calibro: 90 %</p> <p>Densità 510 g/l</p>	Bianco, grigio o beige	<p>Odore piuttosto forte e marcato</p> <p>Sapore astringente e molto piccante</p>	<p>Difetti non ammessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> — polvere — pietre — residui vegetali — corpi estranei — grani danneggiati — grani tagliati <p>Tasso di purezza del pepe prima della messa in commercio: 99 %</p>
Pepe rosso	Bacche essiccate	<p>Calibro minimo dei grani 3 mm</p> <p>Percentuale di grani che soddisfano il criterio del calibro di 3 mm: 90 %</p> <p>Densità 480 g/l</p>	Marrone rossastro o rosso scuro	<p>Odore piuttosto forte e marcato</p> <p>Sapore astringente e molto piccante</p>	<p>Difetti non ammessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> — polvere — pietre — residui vegetali — corpi estranei — piccioli dei grani restanti — muffa

Durante il magazzinaggio il tasso di umidità massimo è il 13 %.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione devono aver luogo nella zona geografica; in particolare:

- la coltivazione,
- le operazioni di gestione delle colture,
- la raccolta delle bacche,
- il processo di essiccazione (che riguarda il pepe nero, rosso e bianco),
- la macerazione, ovvero l'ammollo (che riguarda soltanto il pepe bianco),
- il lavaggio (che riguarda soltanto il pepe bianco),
- la selezione delle bacche,
- la conservazione in salamoia con acqua salata o aceto (che riguarda soltanto il pepe verde).

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Nel mercato dell'Unione europea tutte le informazioni necessarie relative al «Poivre de Penja» devono figurare sulle etichette, in particolare il nome «Poivre de Penja».

La dicitura «indicazione geografica protetta» o il logo ufficiale dell'IGP europea possono figurare accanto al nome «Poivre de Penja».

L'etichetta deve riportare in modo visibile il logo delle indicazioni geografiche protette registrate dall'OAPI (IGP-OAPI):



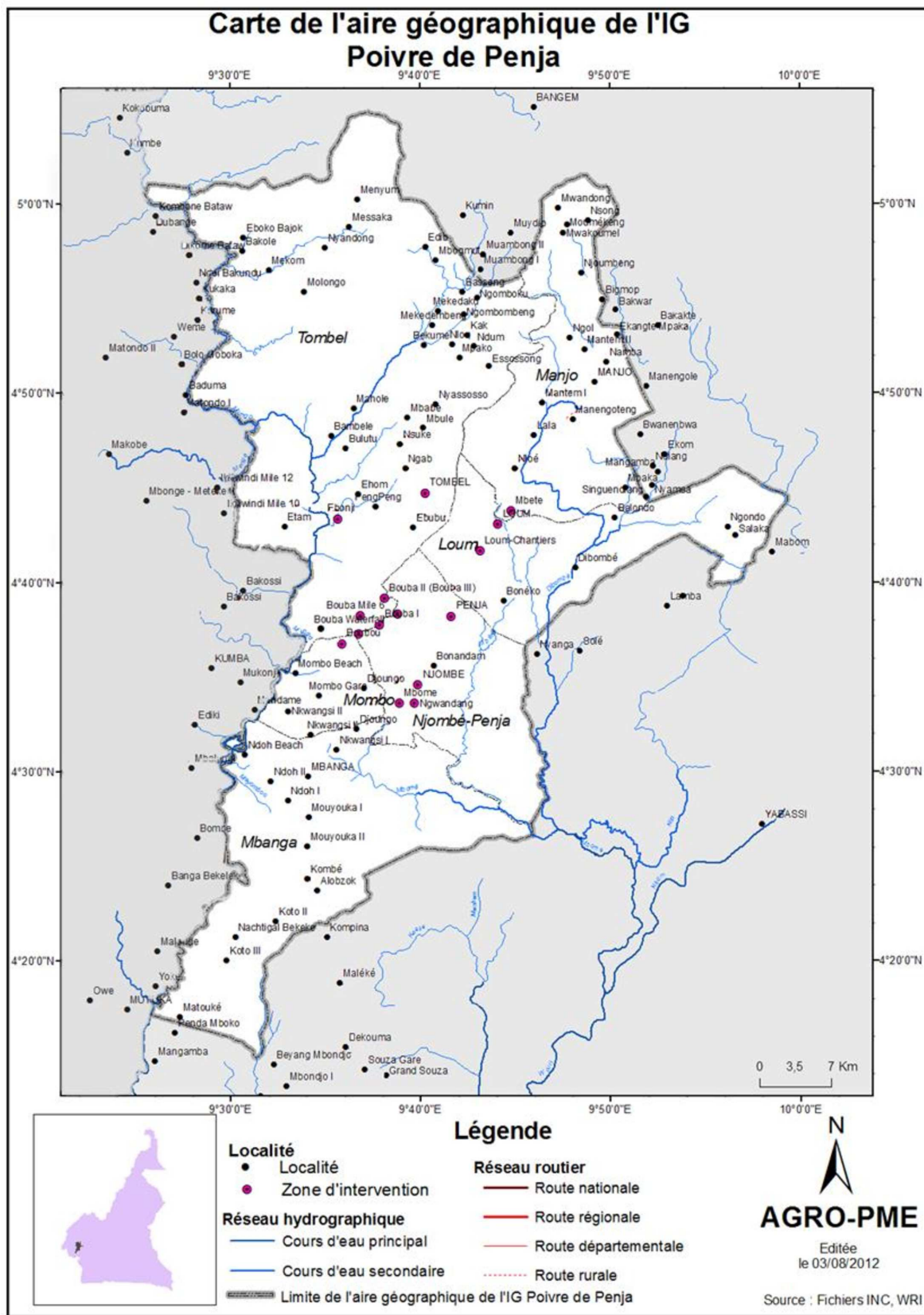
L'etichetta deve contenere inoltre:

- un numero di lotto per garantire la tracciabilità del prodotto, nel caso in cui tale numero non figuri direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta specifica;
- l'indirizzo dell'associazione dell'IG;
- la data di scadenza;
- e ogni altra informazione giuridicamente necessaria.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Penja è il nome di un comune situato nel dipartimento di Mounjo nella regione del Litorale del Camerun. Si estende sul territorio del distretto di Njombe-Penja ed è anche il nome di una valle con varie località.

La zona geografica comprende i comuni di Manjo / Nlohé, Loum, Njombé Penja e Mbanga nella provincia di Moungo, regione del Littorale, e anche il comune di Tombel nel dipartimento di Koupe Manengouba, regione del Sud-Ovest.



Condizioni agroecologiche

Unità amministrativa / comune Elementi agroecologici	Manjo / Nlohé	Loum	Njombé Penja	Tombel	Mbanga
Altitudine	390 m – 579 m	300 m – 350 m	150 – 200 m	400 – 500 m	140 m – 150 m
Pluviometria	3 500 mm	3 500 mm	3 500 mm	3 000 mm	2 800 mm
Temperatura	25 °C	26 °C	28 °C	26 °C	28 °C
Tasso di umidità	61 %	70 %	70 %	65 %	79 %

Fonte: Dati meteorologici CARBAP Njombé: novembre 2011.

5. Legame con la zona geografica

Esiste un legame causale tra la qualità e la reputazione del prodotto specifico e la sua origine geografica.

Specificità della zona geografica

La zona geografica del «Poivre de Penja» è situata sui rilievi collinari a sud del monte Koupé tra la regione del Litorale e quella del Sud-Ovest. Le piantagioni di pepe sono disposte su parcelle basaltiche più o meno pietrose sui fianchi delle colline o ai loro piedi. L'altitudine delle piantagioni attualmente in coltivazione varia dai 140 ai 600 m.

Esse beneficiano di un microclima caldo, umido da aprile a ottobre, ma molto secco nel resto dell'anno.

La coltivazione avviene in modo tradizionale e la raccolta è manuale. Seguono le operazioni di trasformazione non lontano dalle piantagioni, suddivise in più fasi: macerazione, lavaggio, essiccamento e imballaggio all'ingrosso.

Le specificità del «Poivre de Penja» sono le seguenti:

1) caratteristiche organolettiche eccezionali.

Il «Poivre de Penja» presenta un fondo animale vellutato. Possiede note forti, legnose, ambrate e muschiate. Dolce e raffinato, il suo profumo delicato è accompagnato da un sapore caldo. All'inizio solletica le narici con eleganza, segue una presenza calda, rotonda e insistente. Il suo odore, la cui nota di cuore è pepata e secca, è ricco di note di fondo.

Il «Poivre de Penja» è potente ma non aggressivo, è fresco, piccante ed i suoi sentori sono classificati come «di spezia fresca» dagli specialisti.

Il suo sapore piccante, dovuto al tenore relativamente elevato di piperina, gli conferisce un carattere tipico che non si ritrova in nessun altro pepe;

2) un'elevata qualità delle bacche, che non vengono danneggiate grazie alla raccolta a mano.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità specifica del «Poivre de Penja»

Le condizioni geoclimatiche della regione di Penja ne determinano la tipicità.

I terreni basaltici arricchiti da terre vulcaniche, uniti al clima equatoriale caldo e umido nel periodo di crescita vegetativa consentono uno sviluppo completo della pianta del pepe, che, giunta a maturità a dicembre, al momento della raccolta offre bacche di «Poivre de Penja» mature e ricche di sapore grazie soprattutto ai terreni particolarmente ricchi di minerali ed equilibrati.

Competenze specifiche

Il «Poivre de Penja» è raccolto a mano, grappolo per grappolo, grazie a un sapere antico, il che consente di ottenere grani di qualità che non sono danneggiati dalle macchine.

Il «Poivre de Penja» bianco è un prodotto naturale lavato solo con acqua di sorgente pulita che, una volta raccolto, è posto in sacchi di polipropilene o messo direttamente in ammollo (a condizione che sia denso). In recipienti preferibilmente di cemento o di maiolica viene poi immerso per dieci giorni nell'acqua di sorgente naturale arricchita dai terreni vulcanici da cui proviene. L'acqua viene cambiata ogni due giorni. In seguito i sacchi sono estratti dall'acqua e, seguendo un metodo ancestrale, il pepe bianco è pestato con i piedi per rimuovere la buccia. La macerazione permette di ottenere un pepe di qualità eccellente con sapori e aromi particolari. Infine i sacchi sono svuotati in grandi vasche e le bacche sono lavate accuratamente più volte per rimuovere tutto il pericarpo danneggiato e le punte. L'essiccamento al sole del pepe nero, rosso e bianco è favorito dalla stagione secca da ottobre a marzo nella zona geografica: essa consente un essiccamento rapido (3 giorni) del pepe al sole.

Legame tra la reputazione e l'ambiente geografico

Il «Poivre de Penja» è coltivato nella zona di Njombé-Penja da più di cinquant'anni e il nome designa, sia nel commercio che nel linguaggio corrente, il pepe coltivato in questa zona geografica precisa.

Numerosi esempi confermano la sua reputazione, in particolare i seguenti:

- un articolo di Julien CLEMENCOT del 2 gennaio 2015 pubblicato nel quotidiano Jeune Afrique: Camerun: «il Poivre de Penja condisce i piatti di tutto il mondo».

«Con il suo gusto deciso, il Poivre de Penja risveglia le papille dei buongustai di tutto il mondo. Questi grani di pepe conquistano tutti, dalle tavole dei più grandi chef, agli scaffali delle gastronomie di lusso».

Il suo carattere nasce nel territorio. Su un terreno vulcanico, ricco ed equilibrato, bagnato dalle piogge dal clima tropicale, la liana gigante cresce per cinque anni (...);

- un articolo di Le Monde dell'8 marzo 2016: Camerun: il Poivre de Penja, un prodotto locale dagli aromi «magici»;
- il libro «Epices – Sublimez vos plats préférés» di Katherine KHODOROWSKY (Dunod, Parigi 2016):

«Nel pantheon della gastronomia il Poivre de Penja bianco è un prodotto di eccellenza. Deve la sua finezza aromatica a una terra vulcanica nella parte occidentale del Camerun, coltivata con la zappa. Il clima equatoriale gli garantisce uno sviluppo armonioso.»

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)
