

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda 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

(2015/C 265/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«**ម្រេចកំពត**» (MRECH KAMPOT) / «**POIVRE DE KAMPOT**»

N. CE: KH-PGI-0005-01264 – 6.10.2014

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione (i)«**ម្រេចកំពត**» (Mrech Kampot) / «Poirve de Kampot»**2. Stato membro o paese Terzo**

Cambogia

3. Descrizione del paese 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 la denominazione di cui al punto 1

Il «**ម្រេចកំពត**» (nella lingua della regione di origine, Khmer) / «Poirve de Kampot» (in francese) si riferisce alle bacche delle due varietà delle specie *Piper nigrum* L.; vale a dire la Kamchay e la Lampong (o Belantoeung), localmente meglio conosciute rispettivamente come varietà delle «piccole foglie» e delle «grandi foglie», cresciute nella zona delimitata nella sezione 4.

Esistono quattro diversi tipi di «**ម្រេចកំពត**» / «Poirve de Kampot» a seconda del periodo della raccolta e della trasformazione che subiscono successivamente.

- Pepe verde: è il frutto non maturo della pianta del pepe, raccolto quando è ancora giovane sulla pianta. Esso può essere commercializzato e consumato fresco (si presenta in grappoli) oppure in salamoia o in aceto (si presenta in bacche intere oppure in grappoli).
- Pepe nero: viene raccolto quando le bacche cominciano a diventare da verdi a gialle, e successivamente vengono essiccate. Si presenta in bacche intere o polverizzate.
- Pepe rosso: è il prodotto essiccato di bacche pienamente mature. Si presenta in bacche intere.
- Pepe bianco: viene prodotto da bacche rosse o da bacche mature e in seguito sottoposto a successivo processo di macerazione. Si presenta in bacche intere.

La caratteristica del prodotto sta nell'essere decisamente piccante (ma non in maniera eccessiva), non in modo aggressivo, ma percepibile al palato gradualmente. Oltre al carattere speziato, l'intensità aromatica dà al «**ម្រេចកំពត**» / «Poirve de Kampot» la sua particolare qualità.

I grani di pepe presentano le condizioni fisiche ideali dal punto di vista delle dimensioni e della densità.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Le caratteristiche fisiche e organolettiche del prodotto sono le seguenti:

Tipo	Forma	Dimensione e densità	Colore	Odore	Altro
Pepe nero	Bacche essiccate	$\varnothing \geq 4 \text{ mm}$ Densità $\geq 570 \text{ g/l}$	Nero scuro, nero, tra il marrone e il nero o tra il grigio e il nero.	<ul style="list-style-type: none"> — Il grano di pepe presenta un odore moderatamente piccante. — Dopo la macinatura, l'odore della polvere è molto piccante e duraturo. 	Tolleranza ⁽¹⁾ : le soglie autorizzate sono del 5 % per le dimensioni e del 2 % per il colore delle bacche. Difetti non ammessi: <ul style="list-style-type: none"> — scarti vegetali — polveri — funghi — ricettacolo ⁽²⁾ del 5 %.
	Pepe macinato	Polvere con piccoli frammenti di bacche	Grigio scuro con punti neri		
Pepe rosso	Bacche essiccate	$\varnothing \geq 4 \text{ mm}$ Densità $\geq 570 \text{ g/l}$	Rosso bruno o rosso scuro.		Difetti non ammessi: <ul style="list-style-type: none"> — scarti vegetali — polvere — funghi — Ricettacolo dell'1 %
Pepe bianco	Bacche essiccate	$\varnothing \geq 3 \text{ mm}$ Densità $\geq 600 \text{ g/l}$	Tra il bianco e il grigio con piccole macchie di colore giallo o marrone chiaro. Dev'essere di un colore naturale. Non dev'essere aggiunta alcuna sostanza per cambiare il colore.		Difetti non ammessi: <ul style="list-style-type: none"> — scarti vegetali — polveri — funghi
Pepe verde	Grappolo intero di bacche fresche	Grappoli di almeno 10 grani. Ogni grano misura $\varnothing \geq 3 \text{ mm}$.	Verde scuro.	<ul style="list-style-type: none"> — Aroma di pepe verde erbaceo — I grani non hanno alcun odore di bruciato. 	Difetti non ammessi: <ul style="list-style-type: none"> — scarti vegetali — polveri — funghi
	Bacche o grappoli interi in salamoia o in aceto	Grappoli di almeno 10 grani. Ogni grano $\varnothing \geq 3 \text{ mm}$.	Rimane verde e non deve diventare marrone.	<ul style="list-style-type: none"> — Quando il pepe è macinato, ha un odore molto intenso di bruciato, ma che si volatilizza facilmente. 	

⁽¹⁾ Percentuale di bacche non conformi per quanto riguarda i criteri che attengono alle dimensioni e al colore.

⁽²⁾ Il ricettacolo è una parte anatomica del grano di pepe; si tratta di un piccolo peduncolo che cresce in mezzo al fiore e alla bacca, cioè una specie di scarto che viene eliminato nel corso della stagione della raccolta in modo da ottenere bacche prive di scarti vegetali.

Le caratteristiche dei vari tipi di «မြေဗင်္ဂါန» / «Poivre de Kampot» sono le seguenti.

- La varietà «pepe verde» possiede un aroma di agrumi freschi ed è meno speziato delle varietà essiccate.
- Il pepe nero ha un aroma più profondo, più intenso e vagamente floreale, con note di fiori, di eucalipto e di menta. Esso varia da leggermente dolce a intensamente speziato.
- Il pepe rosso è più dolce e meno speziato rispetto alla varietà nera, ma il suo aroma è più rotondo. Esso sprigiona un potente aroma fruttato.
- Nel pepe bianco la buccia esterna del frutto viene eliminata dopo il processo di macerazione e ciò dà al prodotto un sapore diverso che presenta note di erba fresca e di limetta.

Il prodotto viene commercializzato in confezioni sigillate (di vari materiali e dimensioni) con le indicazioni specificate alla sezione 3.6.

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

—

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

Tutte le fasi della produzione devono aver luogo nella zona geografica; esse includono:

- le operazioni di gestione delle colture;
- la raccolta delle bacche;
- il processo di essiccazione (che si applica al pepe nero, rosso e bianco);
- la macerazione (che si applica soltanto al pepe bianco);
- la selezione delle bacche;
- l'immersione in salamoia (che si applica soltanto al pepe verde in salamoia o in aceto).

Pertanto, il pepe verde «မြေဗင်္ဂါန» / «Poivre de Kampot» dev'essere prodotto entro i confini dell'area geografica.

Il «မြေဗင်္ဂါန» / «Poivre de Kampot» nero, rosso, bianco e verde in salamoia dev'essere prodotto e trasformato, per mezzo della macerazione o dell'immersione in salamoia, entro i confini della zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

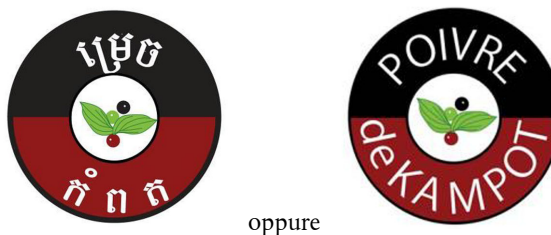
3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Le confezioni e i contenitori del prodotto portano la denominazione «မြေဗင်္ဂါန» o «Poivre de Kampot». La denominazione può essere accompagnata dalla sua traduzione nel linguaggio ufficiale del territorio dove il prodotto viene commercializzato (ad esempio il «Kampot Pepper» per i paesi anglofoni), in caratteri di dimensioni grandi almeno quanto le altre lettere più grandi presenti sull'imballaggio. La menzione «Indicazione geografica protetta» deve figurare vicino alla denominazione «မြေဗင်္ဂါန» o «Poivre de Kampot»; può essere aggiunta una traduzione.

L'imballaggio dev'essere segnato con un numero di lotto individuale (che ha lo scopo di garantire la tracciabilità del prodotto).

L'etichettatura deve altresì comportare le seguenti indicazioni.

— Il logo collettivo nella lingua corrispondente:



oppure

— Il logo nazionale per le indicazioni geografiche protette (riprodotto qui di seguito).

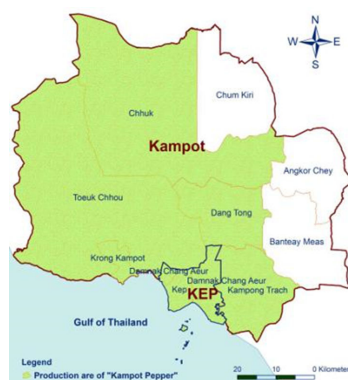


Facoltativamente, il logo può comprendere quello dell'indicazione geografica protetta (o simili) di altri paesi o regioni in cui il «ក្រូចកំពត» / «Poivre de Kampot» ha questo tipo di riconoscimento.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica è costituita dai seguenti distretti situati nella Cambogia meridionale:

- Kampong Trach, Dan Tong, Toeuk Chhou, Chhouk e Kampot City (tutti situati nella provincia di Kampot);
- Kep City e Damnak Chang Aeur, nella provincia di Kep.



5. Legame con la zona geografica

Esiste un legame di causalità tra la reputazione e la qualità del prodotto specifico e la sua origine geografica

Reputazione

La produzione di pepe in Cambogia è menzionata in documenti antichi, come le relazioni dell'esploratore cinese Tchéou Ta Kouan nel tredicesimo secolo.

Tuttavia alla fine del diciannovesimo secolo nella provincia di Kampot si è verificata una vera e propria «febbre del pepe» con l'arrivo dei coloni francesi. All'inizio del secolo successivo la produzione di questa spezia a Kampot si è intensificata, arrivando fino a 8 000 tonnellate all'anno. A metà del ventesimo secolo il pepe di Kampot, la cui produzione si è stabilizzata a circa 3 000 tonnellate all'anno, era di qualità eccezionale. In quel periodo la denominazione Kampot era strettamente associata al pepe e il prodotto era famoso in Francia e nel resto d'Europa. Il pepe di Kampot era apprezzato in particolare tra gli chef francesi e nel resto dell'Europa.

La storia e la notorietà del pepe di Kampot sono ben documentate e illustrate nel libro «Kampot, miroir du Cambodge. Promenade historique, touristique et littéraire» (Edizioni YOU-FENG, Parigi, 2003) di Luc Mogenet che tratta della coltivazione del pepe, ed era all'origine della prosperità di Kampot verso la fine del diciannovesimo secolo; secondo tale autore negli anni venti del secolo scorso quasi tutto il pepe consumato in Francia proveniva da tale regione indocinese.

Alcuni riferimenti alla storia del pepe di Kampot tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo figurano in numerose pubblicazioni dell'epoca, come ad esempio: «Paris-match» (n° 969-977 del 1967), «Connaissance des arts» (Société Française de Promotion Artistique, n. 189 del 1967), il «Bulletin du comité des travaux historiques et scientifiques» e il «Bulletin de la Section de géographie» (Imprimerie nationale, 1915), il libro «Un hiver au Cambodge: chasses au tigre, à l'éléphant et au buffle sauvage» (Edgar Boulanger, Mame 1887), il «Bulletin économique de l'Indochine» (vol. 6, 1903), ecc.

Dopo una drammatica interruzione nella produzione del pepe di Kampot a causa del regime dei Khmer rossi e della guerra civile che si è combattuta nel paese, alla fine del ventesimo secolo, con la relativa calma ripristinata dopo le elezioni del 1998, si è ripreso a produrre questa spezia nella zona e il prodotto ha riconquistato rapidamente la sua antica fama.

Le famiglie di produttori di Kampot e di Kep sono ritornate nella terra degli antenati. Poiché venivano da diverse generazioni di produttori di pepe, essi hanno bonificato in modo naturale la terra che era stata abbandonata e hanno ricominciato a coltivare il pepe, riprendendo ad avvalersi di metodi tradizionali ereditati dai loro antenati.

Nell'aprile 2010 il pepe di Kampot è stato registrato con una indicazione geografica in Cambogia, ed è stato il primo prodotto locale a ottenere questo riconoscimento.

La ripresa della produzione del pepe di Kampot in tale periodo ha richiamato l'attenzione dei media, sia a livello nazionale che internazionale.

Vari documentari (che esaltano la qualità del prodotto e che descrivono la sua specificità) sono stati prodotti e trasmessi in tutto il mondo; ad es.: lo spettacolo televisivo trasmesso dalla BBC «Rick Stein's Far Eastern Odyssey» (programma 1), il documentario «Nouveaux produits, nouvelles habitudes: révélations sur nos assiettes» trasmesso dall'emittente francese «channel M6» nell'ambito del programma «Zone Interdite», nonché lo spettacolo «Les petits plats du Grand Mékong» di TÉLÉRAMÉ dedicato a un programma sul pepe che proviene da Kampot, ecc.

Inoltre, il pepe di Kampot è attualmente menzionato e descritto come pepe di eccellente qualità in molte guide turistiche e gastronomiche, ad es.: «Lonely Planet Cambodia» (di Lonely Planet, Nick Ray, Greg Bloom. 2014), «Consumed: Food for a Finite Planet» (di Sarah Elton. 2013), «Gordon's Great Escape Southeast Asia: 100 of my favourite Southeast Asian recipes» (di Gordon Ramsay. 2011), «The Rough Guide to Cambodia» (di Beverley Palmer, 2013), ecc.

Quanto descritto sopra dimostra che il «ក្រូចកំពត» / «Poivre de Kampot» gode di una reputazione che si può attribuire alla sua origine geografica.

Qualità del prodotto dovuta alla sua origine geografica

D'altro canto, la specificità del prodotto dovuta al suo carattere piccante (ma non in maniera eccessiva) e all'intensità dell'aroma, deriva dalle condizioni specifiche della zona e dai metodi della produzione locale.

Il suolo ben drenato e l'elevata media di piogge sono condizioni necessarie per la produzione di un pepe di alta qualità. Le condizioni climatiche delle province di Kampot e di Kep sono caratterizzate da piogge abbondanti e regolari; la stagione delle piogge dura più a lungo della stagione secca. Pertanto, non solo la media delle piogge è elevata nella zona delimitata (più di 2 000 mm all'anno) ma tali precipitazioni sono anche ben distribuite nel corso dell'anno e ciò ha un'influenza diretta sulla qualità del prodotto, in particolare sul suo aroma e sul suo carattere piccante. D'altro canto la topografia della zona permette alla maggior parte delle piante di crescere sulle colline (terreni elevati) o ai piedi della montagna, cioè dove la capacità di drenaggio del suolo è superiore.

Per quanto riguarda i fattori umani possono essere individuate le due seguenti specifiche tecniche del processo di crescita del pepe, secondo gli usi degli agricoltori della zona delimitata:

- il riporto di terreni per elevare le piantagioni di pepe, nonché l'escavazione di un canale d'irrigazione intorno alla piantagione per garantire un buon drenaggio;

— l'apporto regolare di nuovo terreno.

Tali tecniche, mirate a garantire un buon drenaggio del terreno, contribuiscono inoltre alla produzione di pepe con aroma intenso e moderatamente piccante.

D'altro canto, l'apporto regolare di nuovo terreno nonché altre misure adottate nelle piantagioni (ad es.: il mantenimento di una distanza notevole tra i tutori, la garanzia dell'ombra per le giovani piante, ecc.) contribuiscono alla produzione di pepe con buona densità e buone dimensioni.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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