

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 125/02)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP

2081/92/EGK TANÁCSI RENDELET

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”

Nº CE: ES/00262/8.11.2002

OEM () OFJ (X)

Ez az adatlap tájékoztató jellegű összefoglalónak számít. A részletesebb adatokat – különösen az OEM vagy az OFJ oltalmát élvező termékek termelőit illetően – a termékleírás teljes változata tartalmazza, amely megtalálható a nemzeti hatóságoknál vagy az Európai Bizottság illetékes szervezeti egységeiben ⁽¹⁾.

1. *A tagállam illetékes hatósága*

Név: Ministerio De Agricultura, Pesca y Alimentación.
Dirección General de Alimentación.
Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales.

Cím: Paseo Infanta Isabel, nº 1. E-28071 MADRID.

Telefon: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. *Kérelmező csoport*

2.1. Név: Promotora de la Indicación Geográfica Protegida „Pimiento Asado del Bierzo”

2.2. Cím: c/ Padre Santalla nº 3, 2º Dcha.
24400- PONFERRADA (León).

Telefon: 987 41 19 73.

Fax: 987 41 42 14.

2.3. Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *Terméktípus*

1.6. osztály: feldolgozott paprika

4. *A termék leírása*

(a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. *Megnevezés:*

„Pimiento Asado del Bierzo”

⁽¹⁾ Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – A mezőgazdasági termékek minőségpolitikája egység – B-1049, Brüsszel.

4.2. Leírás:

A védendő termék a *Capsicum annuum* L paprikanövény bogyó alakú termése, amelyet sütvé, hámozva és csomagolva árulnak.

A felhasznált alapanyag a „del Bierzo” (bierzói) ökotípusba tartozik. Termése elnyújtott háromszög alakú, felülete sima, 3 vagy 4 oldalú. A termés tömege meghaladja a 160 grammot, csúcsa lekerekített, a bibében nincs bemélyedés. Betakarításkor zöld foltoktól mentes, színe a halványpirostól a sötét-pirosig terjed.

A sültpaprika-konzervben a paprikák egészben vagy darabokban találhatóak, színük a halványpirostól a sötétpirosig terjed, felületük valamelyest töredezett. Az 5 % alatti szénhidrát-tartalom miatt ízük elsősre enyhén kesernyés. Az utóíz enyhe, kissé csípős. Szaga a sült paprikáéra jellemző, füstös. Az étkezésirost-tartalom (amely legfeljebb 3 % lehet) alacsony volta miatt állaga puha. 100 gramm paprika legfeljebb 1,5 cm² égett maradványt és 10 darab magot tartalmazhat.

4.3. Földrajzi térség:

A termelés és a feldolgozás Bierzo járás középső részén, León provinciában, Kasztília és León autonóm tartományban folyik.

A következő települések tartoznak ide: Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados és Villafranca del Bierzo.

4.4. A származás igazolása::

Annak igazolására, hogy a termék a térségből származik

- 1) A védelem alá tartozó paprikák kizárólag a jegyzékben szereplő, a termelési térségben elhelyezkedő földekről és a „del Bierzo” (bierzói) ökotípusba tartozó tőről származhatnak.
- 2) A termesztési eljárásokat a 4.5. pont írja le.
- 3) A védelem alá tartozó paprika feldolgozása a 4.5. pontban meghatározott módszer szerint és kizárólag a szabályozó tanács megfelelő jegyzékében nyilvántartott feldolgozó üzemekben történik.
- 4) A jegyzékbe való felvétel érdekében a gazdasági szereplőknek értékelésen kell átesniük, melyet a szabályozó tanács végez annak megállapítására, hogy megfelelnek-e a termékleírásban rögzített feltételeknek.
- 5) A jegyzékbe való felvételt követően a szabályozó tanács rendszeresen ellenőrzi a termőterületet és a feldolgozó üzemeket, vizsgálja a dokumentációt és a terméket.
- 6) A termék vizsgálata fizikai, kémiai, morfológiai és érzékszervi elemzésekből áll.
- 7) Származási garanciával és sorszámozott címkével csak azok a sült paprikák kerülhetnek a piacra, melyek az előállítás során valamennyi vizsgálaton megfeleltek.

4.5. A termék előállítása:

A védelmet élvező paprika termelésére alkalmas terület földje morzsalékos termőtalaj, pH-ja 5,0 és 7,0 közötti, és „del Bierzo” (bierzói) ökotípusú paprikatövekkel ültetik be. Csak a vonalas és az irányított öntözés engedélyezett, mert ezek megakadályozzák a szár tövének vízzel való érintkezését. A betakarítás kézzel, több hullámban történik, mindig csak azokat a paprikákat szedik le, amelyek rendelkeznek a megfelelő tulajdonságokkal.

A feldolgozó üzemekbe való szállítás olyan módon történik, amely nem rontja a paprika minőségét, rekeszekben vagy más, egymásra halmozható tárolókban, melyek biztosítják a termés levegőzését és napsugárzás elleni védelmét.

A paprikák a feldolgozó üzem munkatervének megfelelően azonnali feldolgozásra, raktározásra vagy temperált tárolóba kerülnek.

A raktárak szárazak, nedvességtől, pizsoktól és a termék minőségét befolyásoló idegen szagoktól mentesek. A paprikákat védeni kell a közvetlen napsugárzástól. A raktározást úgy kell megoldani, hogy az állományt időnként forgatni és mozgatni lehessen. A betakarítástól a sütésig nem telhet el több mint 5 nap, illetve több mint 10 nap, ha a paprikát az üzembe érkezésétől kezdve temperált tárolóban tárolták.

A paprikák sütése rostos vagy kemencében történik. A sütéshez használt tüzelőanyag lehet tűzifa (magyaltölgy, tölgy, nyárfa vagy gesztenyefa), illetve gáz (propán vagy földgáz).

A sütési idő és hőmérséklet a kemence fajtája és a termés érettségi foka függvényében változik.

A sütés után a paprikákat kézzel és hagyományos módon csúszkák ki, hámozzák meg és távolítják el magjaikat. Ezalatt nem szabad a paprikákat vízbe vagy vegyszeres oldatba meríteni. A csomagolásban a paprikákat borító folyadék a sütés után a paprikából kifolyt lé. Hozzáadhatnak sót, olívoilajat, magvakból származó olajat, citromsavat vagy citromlevet.

A paprikát üveg- vagy fémedényekbe kell csomagolni, legfeljebb nettó 780 grammnyi paprika kerülhet egy csomagolási egységbe, egészben vagy darabokban.

4.6. Kapcsolat:

Történelem

A jelek szerint Ponferradában a XVII. század közepén kezdtek paprikát termesztani. A ponferradai városi levéltár 1653 és 1669 közötti kötetében található egy irat, amelyet don Diego de Balboa nyújtott be Pedro Gómez Bretón főbíróknak és a város elöljáróinak. A levél a paprikatermelés hátrányait taglalja, és állítja, hogy a paprika sütését betiltani, fogyasztását pedig korlátozni kellene.

Jovellanos (spanyol író és államférfi) egy 1792-ben tett bierzói útja során naplójegyzetben említi a bembibrei paprikát.

Egy feltehetően XIX. századi népdal szerint az encinai szűz, Ponferrada és Bierzo védőszentje ünnepén a szűz képmását „Ponferrada négy paprikakészítője” viszi.

A bierzói háziasszonyok indították el a bierzói sült paprika hagyományát. Őket hívják paprikakészítőknékné.

Az első hagyományos tartósító üzem 1818-ban jött létre Villafranca del Bierzóban. Tevékenységét gyümölcskompótok készítésével kezdte; legalábbis ezt írja Antonio Fernández Morales 1861-ben kiadott „Ensayos poéticos en dialecto berciano” című könyvében.

Az 1900-as évtizedben a párizsi világiállításán részt vett a Ledo vállalat, amely paprikák sütésével és fogalmazásával foglalkozott.

1974-től napjainkig 10 paprikatartósító üzemet létesítettek Bierzóban.

Ma Ponferradában van egy körforgalmú tér, amelynek közepén a paprikakészítők tiszteletére emelt szobor áll. A kompozíciót négy darab, paprikát hámozó asszony két méter magas bronzszobra alkotja.

Természeti

A térség egy hegyekkel körülvett tektonikus medence.

Bierzo járás természetes járás, Kasztília és León tartomány északnyugati részén helyezkedik el. Galícia és Asztúria régiókkal határos, tengerszint feletti magassága 340 és 2100 méter közötti.

A paprikatermő vidéket a Sil folyó és annak mellékfolyói: a Cúa és a Burbia öntözik. Vízrajzi szempontból a Miño folyó vízgyűjtő területéhez tartozik.

A paprikatermesztésre használt földek morzsalékosak, mélyek, lazák, vízáteresztők és mérsékelten jó vízelvezetéssel rendelkeznek. Szerves anyagokban, kalciumban, foszforban, káliumban és nátriumban szegények, szén–nitrogén arányuk 8 és 10 közötti. A pH értékek általában enyhén savasak, 5,5 és 7,0 közöttiek.

Bierzo éghajlata mediterrán (5,28-as mutatóval), a napsütéses órák magas számának, az 12,5 °C-os évi középhőmérsékletnek és a 800 mm-es átlagos éves csapadékmennyiségnek köszönhetően alkalmas a paprika termesztésére.

A fagyos időszak átlagosan november 11-től április 4-ig tart. Ez lehetővé teszi, hogy a paprikatöveket általában május elején ültessék, a termést pedig augusztus vége és november eleje között takarítsák be.

Ilyen körülmények között a növény fotoszintetizációs aktivitása 5 % alatti szénhidrát-tartalmat eredményez, ami a termésnek kissé kesernyés ízt kölcsönöz, illetve 3 % alatti étkezésirost-tartalmat eredményez, amitől puha a paprika.

A feldolgozás feltételei

A sütést hagyományos módon, roston vagy sütőben végzik, ettől füstös aromát és utóízt kap a paprika, ami nem vész el akkor, ha kevés olajat, sót, citromlevet vagy citromsavat adnak hozzá.

A kicsumázott, meghámozott paprikát, hagyományos, kézi eljárással, vegyszeres oldatokkal vagy vízzel való öblítés nélkül sűtik. A sütés folyamata közben megjelenhetnek égett maradványok vagy magok.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Promotora de la Indicación Geográfica Protegida „Pimiento Asado del Bierzo”

Cím: C/ Ave María, 29, 1º, oficina 8.
24400- PONFERRADA (León).

Telefon: 987 41 10 60

E-mail: pimientobierzo@terra.es

A termékleírásban szereplő feltételek teljesülésének biztosításáért, a szabályzatért és a felállított szabályok betartásáért felelős felügyeleti szerv a Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Pimiento Asado del Bierzo” (a „Pimiento Asado del Bierzo” oltalom alatt álló földrajzi jelzés szabályozó tanácsa). A tanács működése megfelel az EN 45011 szabvány („Terméktanúsítási rendszereket működtető szervezetekre vonatkozó általános követelmények”) előírásainak.

4.8. Címkézés:

A címkéket a szabályozó tanács engedélyezi. A címkéken és a hátcímkéken jól észrevehető formában fel kell tüntetni a „Pimiento asado del Bierzo” (bierzói sült paprika) megjelölést. A hátcímkéket a szabályozó tanács látja el sorszámozással és adja ki.

4.9. Nemzeti követelmények:

- 25/1970, december 2-i törvény a szőlőről, a borról és az alkoholtartalmú italokról
- 835/1972, március 23-i rendelet, a 25/1970 törvény végrehajtási rendelete
- 1994. január 25-i rendelet a spanyol jogszabályok és a 2081/92/EGK rendelet közötti megfelelésről a mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek oltalom alatt álló eredetmegjelölései és földrajzi jelzései tekintetében
- 1643/1999, október 22-i királyi rendelet az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és oltalom alatt álló földrajzi jelzések közösségi nyilvántartásába való felvételi kérelmekre vonatkozó eljárásról
- 4/1999, január 8-i alkotmánykiegészítő törvény a Kasztília és León autonóm alkotmányáról szóló 4/1983 alkotmánykiegészítő törvény módosításáról