

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 287/02)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„PIMENTÓN DE LA VERA”

EK-szám: ES/PDO/005/0321/29.10.2003

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál ⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. *A tagállam felelős szerve:*

Név: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

Cím: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *csoportosulás:*

Név: D. Manuel Fernández Amor, con D.N.I. nº 5.602.884-S, y otros.

Cím: «Unión de Productores de Pimentón, Sociedad Cooperativa» Polígono Industrial «El Pocito», Calle E, Parcela E-7, E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres)

Tel.: (34) 927 46 00 12

Fax: (34) 927 17 00 71

e-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.8. osztály: egyéb, a II. mellékletben felsorolt termékek (fűszerek) – őrölt paprika

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

4.1. Elnevezés: „Pimentón de la Vera”

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

- 4.2. Leírás: A „Pimentón de la Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett őrölt paprika a *Capsicum annum L.* és a *Capsicum longum L.* fajon belül az „Ocales” csoportba tartozó fajták (Jaranda, Jariza és Jeromín), illetőleg a Bola fajta terméséből készülő őrlemény, amelyet teljesen vörös színű, érett, egészséges, tiszta, a fajtára jellemző jellegzetes színárnyalatú, kártevők és betegség által nem károsított, a De la Vera régióban szokásos hagyományos eljárással kocsányos tölgy vagy magyaltölgy fájának füstjén szárított, az előírt termőterületről származó paprikából állítanak elő.

A „Pimentón de la Vera” előállításához felhasznált paprikát füstön szárítják, a termék így nyeri füstös, markáns, átható ízét és zamatát. Színe élénk vörös, enyhén fényes. Az ételnek kis mennyiségben is élénk színt kölcsönöz; ebben a tekintetben az „Ocales” csoportba tartozó fajták hatékonyabbak, mint a Bola fajta. Elsősorban a lassú, kíméletes szárítási eljárásnak köszönhetően ízét, zamatát és színét hosszú ideig megőrzi.

Íze alapján három csoportba sorolható:

- édes paprika: enyhe, egészen édes ízű, a Bola és a Jaranda fajtából készített őrölt paprika;
- édesnemes-kesernyés paprika: a szájpaplást enyhén ingerlő ízű, a Jaranda és a Jariza fajtából készített őrölt paprika;
- csípős paprika: a szájpaplást erősen ingerlő ízű, a Jeromín, a Jariza és a Jaranda fajtából készített őrölt paprika.

Fizikai-kémiai tulajdonságok: a „Pimentón de la Vera” őrölt paprikát a következő fizikai-kémiai tulajdonságok jellemzik:

- Szemcseméret: a paprikát úgy kell megőrölni, hogy az őrlemény az ASTM-skála szerinti 16-os méretű szitán/rostán (1,19 mm szemméretű hálósöveten) átférjen.
- Analitikai jellemzők:

nedvességtartalom legfeljebb (%):	14
illóolaj-tartalom (a szárazanyag százalékában), legfeljebb:	23
nyersrosttartalom (a szárazanyag százalékában), legfeljebb:	28
hamutartalom (a szárazanyag százalékában):	
— teljes hamutartalom, legfeljebb:	9
— nem oldódó hamutartalom, legfeljebb:	1
szín (*) (ASTA-színértékben), legalább:	90

(*) Közvetlenül őrlés után.

- Hozzáadott élelmiszer-ipari adalékok: legfeljebb a szárazanyag-tartalom 3 %-ának megfelelő mennyiségben a paprikaporhoz napraforgó-étolaj adható, ami jobb állagot és fényt kölcsönöz a végterméknek. Ez az étolaj nincs hatással az őrölt paprika jellegzetes tulajdonságaira, ezért bárhonnan származhat.
- A végtermék nem tartalmazhat olyan mag-, magház-, csésze- vagy kocsányanyagot, amely nem az adott csoport előállítására felhasználható paprikafajtából származik, továbbá nem tartalmazhat mesterséges színezőanyagokat és más olyan anyagokat, amelyek befolyásolnák a fűszert meghatározó jellemzők értékét.
- A csoport előállítására felhasználható fajtákból származó mag-, magház-, csésze- és kocsányanyag összmenyisége semmilyen körülmények között sem haladhatja meg a termés más részeiből származó anyag mennyiségét.

- 4.3. Földrajzi terület: A „Pimentón de la Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett őrölt paprika előállításához felhasználható paprika termőterületét a Cáceres tartomány északi részén, ezen belül a De la Vera, a Campo Arañuelo, a Valle del Ambroz és a Valle del Alagón területén található települések alkotják, név szerint a következők: Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla Gargantilla, Granja de Granadilla, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Holguera, Jaraíz de la Vera, Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera, Madrigal de la Vera, Majadas de Tiétar, Malpartida de Plasencia, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navalmoral de la Mata, Pasarón de la Vera, Plasencia, Riobobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

Az előállítást és a csomagolást ugyanezen a földrajzi területen kell végezni.

A „Pimentón de la Vera” előállításának valamennyi műveletét a fent felsorolt települések területén kell elvégezni, ami azt jelenti, hogy a paprikatermelő gazdaságoknak, a szárítóhelyiségeknek és a feldolgozóüzemeknek egyaránt az így meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük. Ez a megkötés azt a célt szolgálja, hogy garantálhatóbb legyen a származás, a nyomon követhetőség és a végtermék minősége.

- 4.4. A származás igazolása: Az oltalom tárgyát képező „Pimentón de la Vera” őrölt paprika nyilvántartásba vett létesítményekben, a paprika termőterületén elhelyezkedő gazdaságokban termelt és kiszáritott paprikából készül, és az előírt ellenőrző vizsgálatok teljesítését követően a „Pimentón de la Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, sorszámozott ellenőrző címkével ellátva kerül piacra. A termék az „Ocales” csoportba tartozó fajtákból (Jaranda, Jariza és Jeromín), valamint a Bola fajtából készül.
- 4.5. Az előállítás módja: Az előállítás a mag csíráztatásával kezdődik február vége és április eleje között, majd a paprikapalánta végleges termőföldbe ültetésével folytatódik, amire általában május 15. és június 10. között kerül sor.

Ültetés előtt a termőföldet gondosan előkészítik a paprikapalánták fogadására: a talajfelszín alatti, keményebb rétegeket feltörik, a talajt fellazítják, porhanyítják, szerves és szervetlen trágyával kezelik, majd elegyengetik.

A palántákat kézzel vagy ültetőgéppel ültetik végleges helyükre. Ültetés után a talajt bő vízzel öntözik, hogy a palánták kellő gyökeret ereszthessenek.

Az öntözés a gazdaságtól függetlenül gravitációs úton, esőztető öntözéssel vagy – ritkábban – helyi öntözőrendszerek révén történik.

A beérett termést kézzel leszedik, majd a gazdaságon belül lévő szárítóhelyiségekbe szállítják, ahol a paprikát maga a gazda függőleges légáramú, alulról tűzelt kamrákban füstön kiszáritja.

A lassú, óvatos, kíméletes szárítás végére, tíz-tizenöt nap elteltével a paprika nedvességtartalma 80 %-ról 15 % alá csökken. A térségben alkalmazott füstölési eljárásnak köszönhető, hogy a végtermék íze és aromája jellegzetesen füstös, színe tartós lesz.

A szárított paprikát ezt követően az ugyancsak a térségben található malmokba szállítják, ahol csiszolókövön megőrlik. Az őrlemény végül két vízszintes helyzetű, úgynevezett „pirosító kő” között halad keresztül. Ekkor lehet hozzáadni szükség szerint, de legfeljebb a fenti 4.2.1.3. pontban előírt mennyiségben az étolajat. Az étolaj hozzáadása nem befolyásolja a paprikaőrlemény jellegzetes tulajdonságait. Az őrleményt végül csomagolják és címkézik, és már készen is áll a forgalomba hozatalra.

- 4.6. Kapcsolat: A térségben folytatott paprikatermesztés első említése a XVI. századból való: ekkor a yustei kolostorban (Cuacos de Yuste, De la Vera terület) élő Jeromos-rendi szerzetesek termesztettek paprikát.

A tevékenység lassan a szomszédos területekre (Campo Arañuelo, Valle del Ambroz, Valle del Alagón) is áterjedt, és jó jövedelmezőségének köszönhetően egyre nagyobb megbecsülésnek örvendett a gazdák körében.

A nagyüzemi paprikaörlés a XVII. század végén kezdődik, és a XVIII. század közepén fellendül. Akkoriban a paprikát általában gabonaörlésre szolgáló, a hegyszorosok bejáratánál épített vízimalmokban őrölték. A villamos áram helyi elterjedése lehetővé tette a villamos meghajtású malmok alkalmazását és ezzel együtt az iparág jelentős előretörését; ekkoriban kezdtek megjelenni a kizárólag a paprika őrlésére szakosodott malmok.

Az őrölt paprikát helyben őshonos fajtákból állítják elő. A *Capsicum annum* L. fajhoz tartozó fajták termése gömbölyded, a *Capsicum longum* L. fajhoz tartozóké hosszúkás. Az előbbieket közé tartozik a Bola, a másodikba pedig az „Ocales” fajták, amelyek „Agridulce de la Vera” (De la Vera-i kesernyész paprika) néven is ismeretesek. Olyan ősi fajtákról van szó, amelyek kiválóan alkalmazkodtak a térség talajához és éghajlatához. Mivel ennyire megfelelnek a helyi körülményeknek, nem volt szükség arra, hogy idegen fajtákat honosítsanak meg helyettük. Azért is fontos helyi alapanyagból kiindulni, mert ezek a fajták kiválóan alkalmasak a De la Vera térségben a XVII. század óta napjainkig töretlenül alkalmazott eljárásra, a füstön szárításra.

A Sierra de Gredos hegyvonulat védelmében meghúzódó termőterület sajátos mikroklímája; a talaj tulajdonságai: lazasága, teljes sómentessége; az ugyancsak sómentes öntözővíz minősége – ezek azok a tényezők, amelyek lehetővé teszik a szóban forgó őshonos fajták termesztését, és egyben meghatározzák a belőlük nyert őrölt paprika különleges ízét is.

A fajtának megfelelő ízt azután a füstön szárítás teljesíti ki: ez az eljárás ugyancsak a térség éghajlati jellegzetességeihez kapcsolódik, tudniillik errefelé nincs lehetőség a napon szárításra, és ennek az eljárásnak köszönhető az őrölt paprika jellegzetes íze, zamata és – mintegy ráadásaképpen – színtartósága is.

Az őshonos fajtáknak, a füstön szárításnak és a köves malmok alkalmazásának köszönhetően a De la Vera térségben előállított őrölt paprika már a XVII. század óta jelentősen különbözik a világ más részein előállított hasonló termékektől, saját „személyiséggel” rendelkezik. Erre vezethető vissza, hogy a Cáceres tartomány északi részén a leírt eljárás szerint készített őrölt paprika mint önálló termék, „Pimentón de la Vera” néven vált ismertté.

- 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera»

Cím: Avda. de la Constitución, 65
E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres)

Tel.: (34) 927 17 02 72

Fax: (34) 927 17 02 72

e-mail: info@pimentonvera-origen.com

A „Pimentón de la Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelölés felügyeleti rendszere megfelel az UNE EN 45011 szabványban előírt követelményeknek.

- 4.8. Címkézés: A kereskedelmi csomagoláson elhelyezett címkék bejegyzett feldolgozóüzemenként különbözőek, és kizárólag a felügyeleti szervek jóváhagyása után használhatók. A címkén szerepelnie kell a *Denominación de Origen Protegida „Pimentón de la Vera”* („Pimentón de la Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratnak.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés védelmét élvező, fogyasztási céllal forgalomba hozott „Pimentón de la Vera” őrölt paprika csomagolásán el kell helyezni a Szabályozó Tanács nyilvántartásába felvett és tulajdonát képező logót, valamint a sorszámozott ellenőrző címkét; ezek nélkül a termék nem kerülhet kereskedelmi forgalomba. A sorszámozott ellenőrző címke egyszerű felhasználásra szolgál, ismételten a terméken elhelyezni nem szabad.

4.9. Nemzeti előírások:

- 25/1970. törvény (1970. december 2.) a szőlőről, a borról és az alkoholtartalmú italokról; 835/1972. rendelet (1972. március 23.) a 25/1970. törvény hatályba léptetéséről;
 - 835/1972. rendelet (1972. március 28.) a 25/1970. törvény végrehajtásáról;
 - 1994. január 25-i rendelet a mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek oltalom alatt álló eredetmegjelölései és földrajzi jelzései tekintetében a spanyol jogszabályok és a 2081/92/EGK rendelet közötti megfelelésről;
 - 1643/99. királyi rendelet (1999. október 22.) az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és az oltalom alatt álló földrajzi jelzések közösségi nyilvántartásába való felvétel iránti kérelmekre vonatkozó eljárásról.
-