

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2012/C 27/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**  
**„PIMIENTO DE FRESNO-BENAVENTE”**  
**EK-sz.: ES-PGI-0005-0705-19.06.2008**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

1. **Név:**

„Pimiento de Fresno-Benavente”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Spanyolország

3. **A Mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

3.1. **A termék típusa:**

1.6. osztály: Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. **A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A *Capsicum annum* L. faj szelektált *morro de vaca* vagy *morrón* típusú paprikanövényeinek terméséről van szó, amely friss (nem feldolgozott) állapotban történő fogyasztásra szolgál.

Érett állapotban a termés az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

Morfológiai jellemzők:

- A termés formája: téglalap, illetve közel négyzet alakú, inkább hosszúkás
- Minimális szélesség: 10 cm
- A termés színe: piros
- Bibepont elhelyezkedése: igen betűrt bibepont
- Terméshús vastagsága: 8 mm-nél nagyobb
- Rekeszek száma: 3, 4 vagy 5

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Fizikai-kémiai jellemzők:

- Nedvességtartalom: 90 % feletti
- Káliumtartalom: 3 g/100 g alatti
- Termés egységtömege: 300 gramm feletti

Érzékszervi jellemzők:

A bogyótermést elvágva vastag, piros színű terméshúst láthatunk. Megízelve, a termés igen lédús, a termés héja pedig nem túl kemény. A termés íze közepesen lágy, kissé kesernyés és nem csípős. A rágás és lenyelés után csak kis mennyiségű héj marad a szájban.

A termés minden esetben megfelel az édes paprikákra alkalmazandó CEE-ONU, FFV-28 szabvány előírásainak.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

A paprika termesztése kizárólag a meghatározott földrajzi területen történhet, amennyiben igazolást nyert, hogy fennállnak a termék jellemzőire hatást gyakoroló természetes tényezők.

A regisztrált parcellák talajának 15 % feletti agyagtartalommal, 33 % alatti iszaptartalommal és 2,1 % alatti szervesanyag-tartalommal kell rendelkeznie. Az ellenőrző szerv engedélyezheti, hogy szerves anyagot juttassanak ki, amennyiben a talaj szervesanyag-tartalma nem éri el az 1 %-ot.

A hektáronkénti tőszám elérheti a 85 000-et.

Tilos a paprikát két egymást követő termesztési időszakban, ugyanabban a parcellában termesztetni.

A paprika szedése több menetben történik, minden egyes újabb szedés alkalmával a minőségi kritériumoknak megfelelő terméseket kiválasztva.

A terméseket nem szabad 1 méternél magasabb halmokba rakni.

A szedést követően a paprikaterméseket naptól védett, hűvös és jól szellőző helyen kell tárolni. A terméseket minden potenciálisan fertőzésveszélyt jelentő anyagtól elkülönítve kell tárolni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

N/A

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A fogyasztásra szánt „Pimiento de Fresno-Benavente” paprikák azonosító feliratain vagy címkéin kötelezően fel kell tüntetni az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” és „Pimiento de Fresno-Benavente” kifejezéseket.

Ezen kívül a termék alfanumerikus kóddal azonosított megfelelőségi jelölést (igazoló címke) kap, amelyet a csomagoló létesítményben helyeznek el a terméken oly módon, hogy ezt a jelölést ne lehessen ismételtelen felhasználni, illetve hogy a jelölés biztosítsa a termék nyomonkövethetőségét.

Ezen az igazoló címkén fel kell tüntetni az „Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente” kifejezést, valamint az ahhoz kapcsolódó logót. Az elnevezéshez tartozó logó az alábbi:



Amennyiben egy kiszerelés hat darab fogyasztásra szánt friss paprikánál többet tartalmaz, minden egyes paprikát egyedileg kell azonosítani, az egyes paprikákra ragasztott, a logót tartalmazó matrica segítségével.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A mezőgazdasági termelési terület Kasztília és León autonóm közösség észak-nyugati részén található. A területhez tartozik León tartomány dél-keleti részén található 33 település, Zamora tartomány északi részén található 55 település, valamint Valladolid tartomány egy települése.

A földrajzi területet széles, öntözött kultúrákkal hasznosított völgyek alkotják, 2 769 km<sup>2</sup>-es területen.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A termelési terület domborzatát a rajta keresztülhaladó Esla és Tera folyók medre határozza meg. A paprikát a hordalékanyagok lerakódásával létrejött termékeny síkságokon termesztik.

A terület átlagos tengerszint feletti magassága 756 méter. A tengerszint feletti magasság a déli és délkeleti területekre jellemző 700 méter és az északkeleti területre jellemző 900 méter között változik.

A terület éghajlata alapján véve különbözik az Esla folyótól nyugatra található szomszédos alterülettől, különösen a csapadék- és hőmérsékleti viszonyok tekintetében.

A földrajzi területet a meszes ártéri talajokból (*Calcaric Fluvisols*) álló termékeny síkságok túlsúlya jellemzi. Ami a talaj textúráját illeti, azt a homokfrakció közepesen magas százaléka (55,78 %), valamint az agyag (25,02 %) és iszap (19,15 %) mérsékelt aránya jellemzi.

A talajok átlagos pH-értéke 7,16. Szerves anyagban gazdagok, az átlagos szervesanyag-tartalmuk 1,42 %.

Ezek a speciális talajjellemzők megkülönböztető érzékszervi és fizikai-kémiai tulajdonságokat biztosítanak a paprika számára.

A földrajzi területen fennmaradtak a paprikatermesztés hagyományához kapcsolódó emberi tényezők, amelyek biztosítják a legjobb növények és termések gondos helyi kiválogatását a magfogáshoz, a minőségi paprikák termesztéséhez legalkalmasabb parcellák kiválasztását, valamint a mezőgazdasági munkálatok és a termésfeldolgozás terén a megfelelő gyakorlatot.

##### 5.2. A termék sajátosságai:

A Fresno-Benavente paprika a *morrón* típusú paprikák közé tartozik; nagy, 300 grammot meghaladó tömegű, téglalap alakú, inkább hosszúkás formája van. Minimális szélessége 10 centiméter, a terméshús vastagsága meghaladja a 8 mm-t, és a termés 3–5 rekeszből áll.

A paprika rendkívül lédús, a héja nem túl kemény. Érett állapotban a termés piros színű. A termés íze közepesen lágú, kissé kesernyés és nem csípős.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Az előállítás földrajzi területének természeti tényezői – amelyek a terület talajviszonyaival vannak kapcsolatban – speciális jellemzőket biztosítanak ezen paprikák számára.

- A meghatározott földrajzi területen ezek a paprikák vastagabb terméshússal rendelkeznek, lédúsabbak, kevésbé keserűek, kevésbé kemények és kevesebb a héjmaradék. Ezek a jellemzők a földrajzi területen található talajok alacsonyabb szervesanyag-tartalmával, valamint a talajszövettel hozhatók összefüggésbe.
- A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolat különösen a termék hírnevén alapul, amelyet különböző történelmi és irodalmi források is megemlítenek:
- León tartomány levéltáraiban fennmaradtak Fresno de la Vega város 18. századból származó okiratai, amelyek említést tesznek az ebben a városban beszedett zöldnövény-tizedekről, amelyek között megtalálható a paprika is.
- A „Fray Gerundio de Campazas” című művében a Padre Isla álnéven író híres szerző a 18. század közepén úgy mutatja be a paprikát, mint egy tipikus campazasi – a „Pimiento de Fresno-Benavente” termesztési területén található település – estély különleges csemegéjét.
- Roberto Cubillo de la Puente azt állítja a „Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800” (A leóni konyha. Egy évszázadnyi történelem: 1700–1800) című könyvében, hogy a 18. század végén a paprika megjelent León piacain, az évszakoktól függően, valamint, hogy a paprika igen elismert lehetett ebben a városban, legalábbis a lakosság egyes rétegeiben. A tanulmányozott dokumentumok a paprika jelenlétét augusztus, szeptember, október és november hónapokban mutatják, ami arra utal, hogy ez a termék a „Pimiento de Fresno-Benavente” paprikához közeli területről származhatott.
- Az „Avance estadístico de la riqueza que en España representa la producción media anual de las plantas hortícolas y plantas industriales” (A Spanyolországban a kertészeti és ipari telephelyek átlagos éves termelését bemutató összesített statisztika) (1914) címen a Fejlesztési Minisztérium részét képező Mezőgazdasági, Bányai és Hegyvidéki Főigazgatóság által kiadott mű megemlíti Zamora tartományt, valamint azt, hogy a legelterjedtebb paprikafajta a *morro de vaca* néven ismert fajta.
- A Mundi-Prensa által kiadott „El cultivo de pimientos, chiles y ajíes” (A paprika, a fűszerpaprika és a bors termesztése) (1996) című agronómiai értekezés bemutatja, hogy a *morro de vaca* a régiótól és a szelekciótól függően különböző néven lehet ismert. A különböző elnevezések között szerepel a „de Fresno” paprika is, a szóban forgó termesztési terület tekintetében.
- A Kasztília és León Tanácsa szerkesztésében megjelent, „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León (1999/2000)” (Kasztília és León kiemelkedő mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek jegyzéke) című mű megemlíti a Fresno de la Vega paprikát (amelyet Fresno városában és az Esla folyópartjának egyéb településein termesztnek) és a Benavente paprikát (amelyet a Benavente és a Los Valles térségekben termesztnek). Ez a mű megemlíti, hogy a Benavente paprikát „a térség más területein is termesztik, mint például Fresno de la Vega településen”.
- A „Pimiento morrón de Fresno de la Vega” és a „Pimiento de Benavente” megjelenik a „Culinary Heritage” (Kulináris örökség) európai kezdeményezés – amelynek célja a helyi termékek és a hagyományos konyha előtérbe helyezése, és amely az Európai Bizottság pénzügyi támogatását élvezi – keretében kiadott gyümölcs- és zöldségkatalógus Kasztília és León tartománynak szentelt részében is.
- Fresno de la Vega 1984-ből származó címerén is látható a paprika, amely a település identitásának egyik fontos jelképe.

A termék jelenlegi hírnevét megerősítik egyrészt a minden évben szeptember utolsó hétvégéjén megünnepeelt, Kasztília és León rendezvényeinek hivatalos naptárban is feltüntetett „Ferias del Pimiento” (paprikaünnep) című események Fresno de la Vega és Benavente településeken, másrészt a „Cofradía del Pimiento de Fresno” (Fresnói Paprikatestület).

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Pimiento\\_Fresno-Benavente.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Fresno-Benavente.pdf)

---