

Zveřejnění žádosti o registraci podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (EHS) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2006/C 287/02)

Toto zveřejnění dává právo vznést námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námitky se musí Komisi doručit do šesti měsíců od tohoto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**Žádost o zápis do rejstříku podle článku 5 a čl. 17 odst. 2****„PIMENTÓN DE LA VERA“****Č. ES: ES/PDO/005/0321/29.10.2003****CHOP (X) CHZO ()**

Tento přehled má informativní charakter. Zájemci o podrobnější informace mohou požádat o komplexní znění specifikace vnitrostátní úřady uvedené v odstavci 1 nebo Evropskou komisi (¹).

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: 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.

Adresa: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Skupina žadatelů:*

Název: D. Manuel Fernández Amor, s D.N.I. č. 5.602.884-S, a další.

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

Telefon: (34) 927 46 00 12

Fax: (34) 927 17 00 71

E-mail: —

Složení: producenti/zpracovatelé (X) Jiné kategorie ()

3. *Druh produktu:*

Třída 1.8 – Jiné produkty uvedené v příloze II (koření) – Paprika

4. *Specifikace (přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)*4.1. *Název produktu: „Pimentón de la Vera“*

(¹) Evropská komise, Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova, Politika jakosti zemědělských produktů, B-1049 Brusel.

- 4.2. Popis: Paprikou s chráněným označením původu „Pimentón se la Vera“ se rozumí produkt získaný mletím zcela červených plodů odrůd ze skupiny Ocales (Jaranda, Jariza y Jeromín) a odrůdy Bola, které patří mezi druhy *Capsicum annum L.* a *Capsicum longum L.*. Tyto druhy se sklízí zralé, jsou zdravé, očištěné a mají charakteristickou barvu pro tyto odrůdy, nejsou napadeny cizopasníky ani nákazami, suší se tradičním způsobem v oblasti Vera na dubovém dřevě a pocházejí z oblasti s omezenou produkcí.

„Pimentón de la Vera“ je produkt s uzenou, intenzivní a pronikavou chutí a vůní, které jsou výsledkem procesu sušení v kouři, kterým papriky procházejí. Má intenzivní červenou barvu s relativním leskem. Má rovněž vysokou obarvovací schopnost, a to spíše odrůdy ze skupiny Ocales než odrůda Bola. Její chuť, vůně a barva jsou vysoce stabilní během dlouhého časového období, za což vděčí především pomalému a jemnému postupu sušení.

Podle chuti lze určit tři skupiny paprik:

- Sladká paprika: Jemné chuti, zcela sladká. Vyrobena z odrůd Bola a Jaranda.
- Paprika Ocal nebo sladkokyselá: Jemně pikantní na patře. Vyrobena z odrůd Jaranda a Jariza.
- Pikantní paprika: Výrazně pálivá na patře. Vyrobena z odrůd Jeromín, Jariza a Jaranda.

Fyzikálně-chemické vlastnosti: „Pimentón de la Vera“ má tyto fyzikálně-chemické vlastnosti:

- Velikost semene: Stupeň mletí papriky musí být takový, aby výsledný produkt bylo možné prosít přes síto nebo mřížku číslo 16 stupnice ASTM (odpovídající velikosti oka sítko 1,19 mm).
- Analytické vlastnosti:

Maximální vlhkost v procentech	14
Éterický výtazek ze sušiny v procentech, maximální hodnota	23
Hrubá vláknina v sušině v procentech, maximální hodnota	28
Popel v sušině v procentech, maximální hodnota	
— Celkem (maximální hodnota)	9
— Nerozpustné látky (maximální hodnota):	1
Barva (*), v jednotkách ASTA: Minimální hodnota	90
(*) (*) Ve chvíli mletí	

- Výživné nebo potravinářské přísady: příležitostně se může k mleté paprice přidat jedlý rostlinný slunečnicový olej, aby dodal konečnému produktu hustotu a lesk, v maximálním poměru 3 % hmotnosti suchého produktu. Takové přidání oleje nemá vliv na zvláštní charakter papriky a proto není třeba definovat určitou oblast původu těchto olejů.
- Výsledný produkt neobsahuje žádná semínka, semenice, kalichy a stonky, které nepocházejí z odrůd povolených pro výrobu každé ze tří skupin paprik, ani žádná umělá barviva a další látky, které by mohly ovlivnit hodnoty vlastností, které jsou určující pro toto koření.
- Pokud jde o semínka, semenice, kalichy a stonky plodů odpovídajících povoleným odrůdám, musí se v každém případě vyskytovat v nižším poměru k ostatním částem plodu.

- 4.3. Zeměpisná oblast: Oblast produkce papriky pro výrobu papriky, na kterou se vztahuje chráněné označení původu „Pimentón de la Vera“, se skládá z těchto obcí přírodních krajů La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz a Valle del Alagón na severu provincie Cáceres: 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.

Oblast zpracování a balení je shodná s oblastí produkce.

Všechny výrobní postupy, které vedou k výrobě papriky „Pimentón de la Vera“, musí být prováděny v rámci obcí uvedených v tomto oddílu. To znamená, že zemědělské podniky, sušárny a průmyslové podniky chráněného označení původu se musí nacházet uvnitř této zeměpisné oblasti. Účelem tohoto omezení je získání lepší záruky původu, sledovatelnosti a jakosti konečného produktu.

- 4.4. Důkaz původu: Chráněná paprika „Pimentón de la Vera“ se vyrábí v zapsaných zařízeních z usušených paprik pocházejících ze zapsaných zemědělských podniků, které se nacházejí v oblasti produkce; na trh se odesílá poté, co projde stanovenými kontrolami, označená chráněným označením původu „Pimentón de la Vera“ a s očíslovanou zadní etiketou. Použité papriky musí pocházet z odrůd skupiny Ocales (Jaranda, Jariza a Jeromín) a z odrůdy Bola.

- 4.5. Způsob produkce: Produkce začíná od konce února do začátku dubna vytvořením semenišť, z nichž vzejdou rostlinky papriky, které se přibližně mezi 15. květnem a 10. červnem přesadí do konečných pěstitelských oblastí.

Půda určená na sadbu se před zasazením rostlin odpovídajícím způsobem připraví tak, aby se rostlinky papriky mohly co nejlépe ujmout. Příprava spočívá v rozbití ztvrdlých podpovrchových vrstev, vláčení, kypření, dodání organických a minerálních hnojiv a vytvarování zeminy.

Sázení se provádí ručně nebo s pomocí mechanických přesazovacích strojů. Po přesazení se rostliny dostatečně zavlaží, aby se zajistilo jejich dobré zakořenění.

Podle zemědělských podniků se zavlažování provádí gravitačními nebo rozprašovacími zavlažovacími stroji a v některých případech prostřednictvím systémů nasměrovaného zavlažování.

Jakmile plody dozrají, ručně se sklízí a přepravují do sušiček nacházejících se přímo v zemědělských podnicích, kde se suší pomocí systému vertikálního proudění s topeništěm umístěným ve spodní části, přičemž sušení v kouři provádí samotný zeměděle.

Tento systém umožňuje pomalé, jemné a málo agresivní sušení, pomocí kterého se obsah vlhkosti v plodech během deseti až patnácti dnů sníží z 80 % na méně než 15 %. Konečný získaný produkt, kterému se říká slupka, má uzenou chuť a vůni a vysoce stabilní zbarvení; těchto vlastností se dosáhne díky použitému systému sušení.

Slupky se poté převezou do mlýnů v oblasti produkce, kde se zpracují na mlýnech z brusného kamene. Nakonec namletá paprika projde přes tzv. „přenášecí kameny“ umístěné horizontálně. V tomto okamžiku se příležitostně pokračuje přidáním rostlinného oleje v maximálním poměru uvedeném v oddíle 4.2.1.3 tohoto souhrnného přehledu. Přidání oleje nemá vliv na specifické vlastnosti papriky. Nakonec se provádí balení a označování a produkt je tak připraven k uvedení na trh.

- 4.6. Souvislosti: První odkazy na pěstování papriky v kraji La Vera pocházejí ze XVI. století, kdy papriku pěstovali mniši řádu Hieronymiánů v klášteře Monasterio de Yuste (Cuacos de Yuste, Comarca de La Vera).

Pěstování se postupně rozšiřovalo z kraje La Vera do sousedních přírodních krajů Campo Arañuelo, Valle del Ambroz a Valle del Alagón, přičemž byl tento produkt zemědělci stále více oceňován díky dobrým hospodářským ziskům, které přinášel.

Průmyslový postup výroby papriky se začal používat na konci XVII. století a v polovině XVIII. století dosáhl významného rozvoje. Papriky se v té době mlely na hydraulických mlýnech na mouku, které byly umístěny na okrajích průsmyků. Zavedení elektrického proudu do La Very umožnilo používání elektrických mlýnů a následkem toho výrazný rozvoj průmyslových odvětví, která se začala zakládat za jediným účelem, kterým je výroba papriky.

Odrůdy paprik používané k výrobě koření jsou místní odrůdy příslušných botanických druhů, *Capsicum annum* L s okrouhlými plody a *Capsicum longum* L s plody podlouhlými. Do první skupiny patří odrůdy-populace Bola a do druhé skupiny patří odrůdy-populace Ocales, které jsou rovněž známé jako sladkokyselá paprika z kraje la Vera (Agridulce de la Vera). Jedná se o čistě venkovské odrůdy výborně přizpůsobené půdním a podnebným podmínkám oblasti. Díky tomuto vynikajícímu přizpůsobení nejsou nahrazovány žádnou jinou odrůdou. Další významnou skutečností, která odvodňuje použití místního materiálu, je jeho celkové přizpůsobení systému sušení v kouři, který se v kraji La Vera používá od XVII. století až do současnosti.

Podnebné vlastnosti mikroklimatu oblasti produkce, chráněné pohořím Sierra de Gredos, spolu s vlastnostmi půd, které jsou sypké a neobsahují žádné soli, a s kvalitou vody používané k zavlažování, u které rovněž nejsou problémy s obsahem soli, umožňují pěstování těchto místních odrůd poskytujících plody, díky kterým má paprika z nich získaná jedinečnou chuť.

Tato chuť, pro každou odrůdu jiná, se dotváří uzením, systémem sušení souvisejícím s podnebnými vlastnostmi oblasti, které neumožňují provádět toto sušení na slunci, jež dodává paprice charakteristickou chuť a vůni a navíc i vysoce stabilní zbarvení.

Díky používání místních odrůd, sušení v kouři a mletí v kamenných mlýnech v kraji La Vera od XVII. století se paprika vyráběná v této oblasti liší od jiných mletých paprik vyráběných po celém světě. Má svou vlastní osobitost a pod označením „Pimentón de la Vera“ se proto rozumí paprika vyráběná na severu oblasti Cáceres podle výše popsaného výrobního postupu.

4.7. Kontrolní orgán:

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

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

Telefon: (34) 927 17 02 72

Fax: (34) 927 17 02 72

E-mail: info@pimentonvera-origen.com

Kontrolní subjekt CHOP „Pimentón de la Vera“ splňuje požadavky stanovené normou UNE-EN 45.011.

- 4.8. Označování: Obchodní označení výrobků každého zapsaného výrobního odvětví musí být schváleno kontrolním subjektem. Tato označení musí povinně obsahovat údaj: Denominación de Origen Protegida „Pimentón de la Vera“ (Chráněné označení původu „Pimentón de la Vera“.

Všechna balení koření „Pimentón de la Vera“ ověřená chráněným označením původu a určená ke spotřebě musí být opatřena identifikací s registrovaným logem regulační rady a očíslovanou zadní etiketou. Bez těchto náležitostí se nebude moci uvádět na trh. Očíslovaná zadní etiketa se smí použít jen jednou a není možné ji nahradit.

4.9. Vnitrostátní požadavky:

- Zákon č. 25/1970 ze dne 2. prosince 1970 o statutu révy, vína a alkoholických nápojů a nařízení schválené vyhláškou č. 835/1972 ze dne 23. března 1972.
 - Vyhláška č. 835/1972 ze dne 28. března 1972, kterou se provádí zákon č. 25/1970.
 - Nařízení ze dne 25. ledna 1994, kterým se upřesňuje vztah mezi právními předpisy Španělska a nařízením (EHS) č. 2081/1992 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.
 - Královská vyhláška č. 1643/99 ze dne 22. října 1999, kterou se upravuje postup podávání žádostí o zápis do rejstříku Společenství chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení.
-