

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

(2010/C 321/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

č. ES: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:

- Název produktu
- Popis
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (uved'te)

2. Druh změny (změn):

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny):

3.1 Zeměpisná oblast:

V původní specifikaci a zveřejněném přehledu bylo stanoveno, že oblast zemědělské produkce a oblast zpracování či pečení papriky se budou shodovat tak, že budou zahrnovat 17 obcí oblasti („comarca“) El Bierzo. Navrhovaná změna spočívá v neuplatňování zeměpisných omezení na oblast zpracování, aby se paprika mohla péct v jakékoli oblasti. Neexistují totiž přírodní aspekty spjaté se zeměpisným prostředím, které by se během pečení papriky do produktu promítaly.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2 Označování:

Zavádějí se doplňující specifikace o používání zeměpisného označení u zpracovaných produktů, aby mohly být podrobovány kontrole.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

č. ES: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Pimiento Asado del Bierzo“

2. Členský stát nebo třetí země:

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.6 – Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

Chráněným produktem je plod rostliny papriky (*Capsicum annuum* L.), ekotypu Bierzo, jenž je určen k lidské spotřebě a jenž se peče a konzervuje.

Paprika náleží k ekotypu Bierzo a je souborem plodů s totožnými genetickými vlastnostmi, jako jsou vlastnosti odrůdy, do níž patří. Plody se přizpůsobily podmínkám ve správní oblasti Bierzo („comarca del Bierzo“) a vykazují morfologické a fyziologické odlišnosti dané prostředím. Především z toho důvodu nesou pojmenování „Pimiento del Bierzo“.

1. Čerstvá paprika musí vykazovat následující fyzikální a morfologické vlastnosti:

- povrch: hladké stěny s minimálním počtem nevýrazných prasklin, bez čnělkové jizvy. Lesklá a hladká slupka bez drsností a měkkých částí světle červené až tmavě červené barvy. Není přípustné, aby na ní byla zelená místa,
- počet laloků: 3–4,
- tvar: prodloužený trojúhelníkový, délka větší než 10 cm a šířka větší než 6 cm,
- špička: zaoblená špička,
- oplodí: pevná dužina, která bez poškození odolá zmáčknutí rukou. Průměrná tloušťka dužiny papriky je menší než 8 mm,
- jednotková hmotnost: více než 160 gramů.

2. Čerstvá paprika musí mít alespoň následující kvalitativní vlastnosti:

- musí se jednat o celé papriky, dobře rostlé, se stopkou, čisté a zbavené povrchové vlhkosti, dále pak bez jakýchkoli okem patrných cizorodých látek či zvláštního zápachu,
- pokud se na povrchu objeví nějaká vada sanitárního či klimatologického původu, její celková plocha nesmí přesáhnout 1 cm² na jedné paprice,
- paprika si musí zachovávat svou formu a konzistenci, přičemž se za vadné považují deformované a tvarově nepřipustné plody.

3. Pečená paprika musí vykazovat následující fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti:

- barva: světle červená až tmavě červená,
- vůně: vůně typická pro pečenou papriku, která je cítit po kouři,
- chuť: prvotní chuť je lehce hořká s příchutí, jež je poněkud cítit po kouři, a není příliš pikantní,
- povrch: lehce popraskaný,
- zbytky spálené slupky: méně než 1,5 cm² na 100 gramů papriky,
- semena: až 10 semen na 100 gramů papriky,
- vývar: nepříliš hutná tekutina,
- struktura: méně tvrdá či měkká se středně nízkou soudržností,
- stejnorodost: obsah konzervy musí být stejnorodý, pokud jde o zbarvení, tvar, rozměr a soudržnost,
- sacharidy: méně než 5 %. Produktu dodávají typickou lehce hořkou chuť,
- Vláknina: méně než 3 %. Produktu dodává typickou nepřílišnou tvrdost.

Konzervované pečené papriky mohou být celé nebo v kouscích. Pokud jsou celé, musí náležet do kategorií prodeje „extra“ nebo „primera“, a pokud jsou v kouscích, musí náležet do kategorie prodeje „primera“, jak stanoví platná norma jakosti pro konzervy s rostlinným obsahem, jež se pro konzervy s paprikami použije.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Papriky se produkují ve vymezené zeměpisné oblasti produkce, jež se nachází uprostřed správní oblasti Bierzo („comarca del Bierzo“).

Pozemky musí mít hlinitopísčitou půdu s pH mezi 5,0 až 7,0 a musí být osázeny rostlinami ekotypu „Bierzo“. Lze je zavlažovat pouze po řadách či lokalizovaně, čímž se zabrání přístupu vody k oddenku. Sběr probíhá ručně a postupně se vícekrát opakuje. Při každém sběru se vybírají ty papriky, které svými vlastnostmi co nejvíce odpovídají specifikaci produktu.

Produkce paprik ekotypu „El Bierzo“ v uvedené správní oblasti („comarca“) je základním hlediskem pro kvalitu konečného produktu, a to i v případě, kdy jeho pečení neprobíhá v dané oblasti.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Zařízení zabývající se zpracováním a konzervováním, která obdržela licenci od regulační rady („Consejo Regulador“), povinně používají etikety opatřené značkou uvádějící, že se jedná o chráněné zeměpisné označení „Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo“, a dále pak logo regulační rady („Consejo Regulador“).

Jákýkoli typ konzervy, ve které se pečené papriky s chráněným zeměpisným označením uvádějí na trh, se opatří numerickým kódem vydaným regulační radou („Consejo Regulador“), který na produkt nalepí schválené zařízení zabývající se konzervováním.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Vymezená zeměpisná oblast zemědělské produkce se nalézá uprostřed správní oblasti Bierzo („comarca del Bierzo“), zcela na severozápadě provincie León, jež je součástí autonomní oblasti Castilla y León. Oblast zahrnuje následující obce:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados a Villafranca del Bierzo.

Oblast pečení papriky není zeměpisně omezena.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Vymezená oblast produkce je tektonická proláklina obklopená pásem hor skládajících se z různých pohoří a vrcholů, přičemž jediným snadným východem z ní je údolí řeky Sil. Obce, kde se paprika produkuje, se nalézají v průměrné nadmořské výšce zhruba 550 metrů nad mořem.

Půdy, ve kterých se paprika pěstují, jsou hlinitopísčité, hluboké, sypké, prostupné a vcelku dobře odvodněné. Neobsahují příliš organických látek, vápníku, fosforu, draslíku ani sodíku. Poměr uhlíku a dusíku je mezi 8 a 10. Hodnoty pH bývají poněkud kyselejší, tj. mezi 5,5 a 7,0.

V oblasti El Bierzo je středomořské podnebí (středomořský ukazatel 5,28). Jedná se o oblast, kde slunce svítí do pozdních hodin, s průměrnou roční teplotou 12,5 °C a s průměrnými ročními srážkami 800 mm.

Dlouhé období mrazů trvá zpravidla od 11. listopadu do 4. dubna, což většinou umožňuje papriky zasadit na začátku května a sklízet je od poloviny srpna do začátku listopadu.

Počet hodin slunečního svitu, sluneční záření a teplota mají přímý vliv na nízkou úroveň sacharidů produkovaných fotosyntézou rostliny (méně než 5 %), což paprice dodává lehce hořkou chuť, která je jednou z jejich významných organoleptických vlastností.

Obsah vlákniny (zejména celulóza), jenž rovněž závisí na fotosyntéze, je nízký (méně než 3 %), což paprice dodává nepřilíšnou tvrdost, která je mezi jejími organoleptickými vlastnostmi snadno zaznamatelná.

5.2 *Specifičnost produktu:*

Specifičnost produktu je dána zeměpisným původem produkce, jež se u papriky ekotypu Bierzo projevuje v nízkém obsahu sacharidů a vlákniny, což pečené paprice dodává nepřilíšnou tvrdost a lehce hořkou chuť.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastností produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Počet hodin slunečního svitu, sluneční záření a teplota mají přímý vliv na nízký obsah sacharidů vytvářených fotosyntézou rostliny.

Obsah vlákniny (zejména celulóza), jenž rovněž závisí na fotosyntéze, je procentuálně rovněž nízký.

Na druhou stranu historické a literární odkazy svědčí o věhlasu, který si produkt vydobyl díky tradici v pěstování papriky, jakož i díky způsobu pečení a konzervování.

Pečení probíhá tradiční metodou na grilu či v peci, přičemž jako palivo slouží dřevo nebo plyn. Uvedenou metodou se nesnižuje kvalita produktu. Zmíněným postupem paprika získá aroma a příchutí „po kouří“, která se nenaruší, přidá-li se trochu oleje, soli a citronové šťávy či kyseliny citrónové.

Celý postup spočívající v pečení, vyprázdnění a oloupání se provádí ručně bez použití chemických roztoků, a dokonce nedochází ani k čištění vodou. Proto jsou na pečené paprice patrné spálené zbytky a semínka, které jsou důkazem, že se produkt zpracovával ručně.

Jelikož lze zmíněné postupy provádět také v jakékoli jiné oblasti, bylo rozhodnuto neomezovat oblast zpracování.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(Čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf
