

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 321/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»PIMIENTO ASADO DEL BIERZO«

EF-Nr.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Fremstillingsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i de nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere)

2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 501/2006).

3. Ændring(er):

3.1. Geografisk område:

Det blev i den oprindelige varespecifikation og det offentliggjorte resumé fastsat, at peberfrugterne skal produceres og forarbejdes i det samme område, som omfatter 17 kommuner i Bierzo-området. Den foreslåede ændring går ud på at ophæve den geografiske begrænsning for forarbejdningsområdet, så peberfrugterne kan grilles i hvilket som helst område. Det skyldes, at naturforholdene i det geografiske område ikke er afgørende for grilningen af peberfrugterne.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.2. Mærkning:

Der tilføjes yderligere specifikationer vedrørende anvendelsen af den geografiske betegnelse i forarbejdede produkter med henblik på at kontrollere disse.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»PIMIENTO ASADO DEL BIERZO«

EF-Nr.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse:

»Pimiento Asado del Bierzo«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Produktet, der er omfattet af den beskyttede betegnelse, er frugten af peberplanten *Capsicum annuum* L af økotypen »Bierzo«, som er til konsum og grilles og flås inden emballering.

Til peberfrugter af »Bierzo«-økotypen regnes forskellige frugter med de samme genetiske særegenskaber som den sort, de tilhører, og som er tilpasset forholdene i Bierzo-området. Deres morfologiske og fysiologiske forskelligheder skyldes omgivelserne, og det er grunden til, at de får betegnelsen »Bierzo«.

1. De friske peberfrugter skal have følgende fysiske og morfologiske egenskaber:

- Overflade: glatte sider med kun få sprækker eller mærker og glat stilk. Glat og skinnende skind uden rynker eller bløde områder, bleg rød til mørkerød. Peberfrugter med grønne pletter kasseres.
- Antal kamre: 3-4
- Form: aflang og trekantet, over 10 cm lang og 6 cm bred.
- Frugtspids: afrundet.
- Skal: fast kød, som kan tåle tryk uden at få skader. Frugtkødets gennemsnitstykkelse er mindre end 8 mm.
- Vægt pr. enhed: over 160 gram.

2. De friske peberfrugter skal som minimum have følgende egenskaber:

- Hele veludviklede peberfrugter med stilk, rene og uden udvendig fugt, synlige fremmedelementer eller fremmede dufte.
- Overfladefejl forårsaget af sanitære eller klimatiske forhold må ikke være større end 1 cm².
- Peberfrugterne skal have den samme form og konsistens, og misdannede eller deformede frugter anses som mangelfulde.

3. De grillede peberfrugter skal have følgende fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber:

- Farve: fra blegrød til mørkerød.
- Lugt: typisk røget duft af grillet peberfrugt.
- Smag: det første smagsindtryk er let bittert med en let røget og kun lidt stærk eftersmag.
- Overflade: let furet.
- Brændte rester: mindre en 1,5 cm² pr. 100 g peberfrugt.
- Forekomst af frø: op til 10 frø pr. 100 g peberfrugt.
- Saft: tynd væske.
- Konsistens: blød eller let hård med løs til middel konsistens.
- Ensartethed: indholdet skal være ensartet, både hvad angår farve, form, størrelse og konsistens.
- Kulhydrat: under 5 %, hvilket giver den karakteristiske let bitre smag.
- Kostfibre: under 3 %, hvilket giver den karakteristiske blødhed.

De konserverede grillede peberfrugter kan enten være hele eller skåret i stykker. I henhold til gældende kvalitetsstandard for konserverede grøntsager, herunder konserverede peberfrugter, tilhører hele peberfrugter handelsklasserne »Extra« eller »Primera«, og peberfrugter, der er skåret i stykker, tilhører handelsklasse »Primera«.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Peberfrugter dyrkes i det afgrænsede geografiske produktionsområde, der ligger i det centrale Bierzo.

Jordstykkerne skal være lerholdige med en pH-værdi på 5,0 til 7,0 og forbeholdt dyrkning af »Bierzo«-økotypen. Der er kun tilladt at vande rækkevis eller punktvis for at forhindre, at den nederste del af stænglen kommer i kontakt med vandet. Høsten foregår manuelt og gradvist, efterhånden som frugterne modner og opnår de i varespecifikationen foreskrevne egenskaber.

Produktionen af peberfrugter af »Bierzo«-økotypen i førømtalte område er afgørende for det endelige produkts kvalitet, også selvom grilningen ikke sker i området.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Fremstillings- og emballeringsvirksomhederne, som er blevet godkendt af kontrolorganet, skal angive betegnelsen »Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo« samt kontrolorganets logo på etiketterne.

De registrerede pakkerier skal udstyre alle former for emballering til salg af beskyttede grillede peberfrugter med en af kontrolorganet nummeret mærkning.

4. **Præcis Afgrænsning af det geografiske område:**

Det geografisk afgrænsede produktionsområde ligger i den centrale del af Bierzo-området, i den nordvestlige del af provinsen León i den selvstyrende region Castilla y León og omfatter kommunerne

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

Der er ingen geografiske begrænsninger for, hvor peberfrugterne grilles.

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Det afgrænsede produktionsområde ligger i en dal omgivet af forskellige bjerge og bakker, og den eneste lette vej ud af området er gennem floddalen Sil. De kommuner, der producerer peberfrugter, har en middelhøj beliggenhed ca. 550 meter over havets overflade.

Jordbunden har en løs struktur, er lerholdig, dyb og permeabel, og dræningen er moderat god. Jorden har et lavt indhold af organisk materiale, calcium, fosfor, kalium og natrium, forholdet mellem kulstof og kvælstof er 8/10, og pH-værdien er normalt let sur mellem 5,5 og 7,0.

Bierzo har middelhavsklima (det såkaldte middelhavsindeks er på 5,28) med mange solskinstimer, en årlig gennemsnitstemperatur på 12,5 °C og en årlig gennemsnitsnedbør på 800 mm.

Frostperioden (fra 11. november til 4. april) gør det de fleste år muligt at så i begyndelsen af maj og høste fra midten af august til begyndelsen af november.

Antallet af solskinstimer, solstrålingen og temperaturen står i direkte forbindelse med det lave indhold af kulhydrater på under 5 %, som forårsages af plantens fotosyntese, hvilket bevirker, at en af de organoleptiske egenskaber er en let bitter smag.

Et andet organoleptisk kendetegn er, at peberfrugten er blød. Det skyldes det lave indhold af kostfibre (hovedsagelig cellulose) på under 3 %, som også afhænger af fotosyntese.

5.2. *Produktets egenart:*

»Bierzo«-økotypens lave kulhydrat- og kostfiberindhold, som gør den blød og let bitter, beror på dens oprindelse i det geografiske produktionsområde.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Antallet af solskinstimer, solstrålingen og temperaturen er direkte knyttet til det lave indhold af kulhydrater, som forårsages af plantens fotosyntese.

Kostfiberindholdet (hovedsagelig cellulose), der også afhænger af fotosyntese, er ligeledes lavt.

Historiske og litterære henvisninger bevidner produktets anseelse, som skyldes både den traditionelle dyrkning af peberfrugter og måden peberfrugterne grilles og emballeres på.

Frugterne grilles traditionelt på grill eller i ovne, der opvarmes med træ eller gas, uden at produktets kvalitet forringes. Det giver en røget aroma og eftersmag, som ikke ændres, i og med at der kun tilsættes en lille mængde olie, salt og citronsaft eller citronsyre.

Hele fremstillingsprocessen, der indebærer at grille og flå peberfrugterne og fjerne frøene, sker manuelt og uden anvendelse af kemiske opløsninger eller vand. Derfor kan der forekomme brændte rester og frø, hvilket blot vidner om den manuelle forarbejdning.

Fordi peberfrugterne kan grilles hvor som helst, er det besluttet ikke at begrænse forarbejdningsområdet.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 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
