

Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2006/C 287/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss bei der Kommission innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EWG) NR. 2081/92 DES RATES

Eintragungsantrag gemäß Artikel 5 und 17, Absatz 2

„PIMENTÓN DE LA VERA“

EG-NR.: ES/PDO/005/0321/29.10.2003

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung dient der Information. Weitere Angaben sind der vollständigen Spezifikation zu entnehmen, die über die unter Nummer 1 aufgeführten nationalen Behörden oder die Dienststellen der Europäischen Kommission ⁽¹⁾ erhältlich ist.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: 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.

Adresse: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-Mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Antrag stellende Vereinigung:*

Name: D. Manuel Fernández Amor, Ausweisnr. 5.602.884-S, und andere.

Anschrift: «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: —

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.8 — Sonstige Erzeugnisse des Anhangs II (Gewürze) — Paprikapulver

4. **Spezifikation** (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1. Name des Erzeugnisses: „Pimentón de la Vera“

⁽¹⁾ Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Referat Qualitätspolitik für landwirtschaftliche Erzeugnisse, B-1049 Brüssel

- 4.2. Beschreibung: Unter Paprikapulver mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pimentón de la Vera“ versteht man ein Erzeugnis, das durch Mahlen tiefroter Früchte der süßsauerer Sorten Jaranda, Jariza und Jeromín sowie der Sorte Bola gewonnen wird. Die Sorten gehören zur botanischen Art *Capsicum annum* und *Capsicum longum*. Es werden reife, gesunde, saubere Schoten mit der für die Sorte charakteristischen Farbe geerntet; sie müssen frei von Schädlingen oder Krankheiten und nach dem traditionellen Verfahren „de la Vera“ über Steineichen- oder Stieleichenholz aus dem geschützten Ursprungsgebiet getrocknet worden sein.

Durch das Rauchtrocknungsverfahren, dem die Schoten unterzogen werden, erhält das Paprikapulver „Pimentón de la Vera“ seinen rauchigen, intensiven und durchdringenden Geschmack. Die Schoten sind von tiefem Dunkelrot und glänzen leicht. Die große Färbekraft ist bei den süßsauerer Sorten noch stärker ausgeprägt als bei der Sorte Bola. Das beim Entziehen der Flüssigkeit eingesetzte langsame und schonende Verfahren bewirkt, dass Geschmack, Aroma und Farbe über einen sehr langen Zeitraum erhalten bleiben.

Anhand des Geschmacks kann man drei Gruppen von Paprikapulver unterscheiden:

- Süßes Paprikapulver: mild, starke Süße. Aus den Sorten Bola und Jaranda hergestellt.
- Süßsaueres Paprikapulver: pikant. Aus den Sorten Jaranda und Jariza hergestellt.
- Scharfes Paprikapulver: sehr scharf. Aus den Sorten Jeromín, Jariza und Jaranda hergestellt.

Physikalisch-chemische Eigenschaften: Das „Pimentón de la Vera“ wird durch die nachfolgenden physikalisch-chemischen Eigenschaften beschrieben:

- Korngröße: Der Mahlgrad für das Paprikapulver ist so vorzusehen, dass die Körner durch ein Sieb der Nummer 16 der ASTM-Skala (entspricht 1,19 mm Maschenöffnung) hindurchgehen.
- Analysemerkmale

Feuchtigkeitsgehalt, höchstens	14
Etherextrakt bezogen auf die Trockenmasse, höchstens	23
Rohfaser bezogen auf die Trockenmasse, höchstens	28
Asche bezogen auf die Trockenmasse, höchstens	
— insgesamt (höchstens)	9
— unlöslicher Anteil (höchstens)	1
Farbe (*), TEAC-Werte mindestens	90
(*) Zum Zeitpunkt des Mahlvorgangs	

- Lebensmittelzutaten: Die Zugabe von Sonnenblumen-Speiseöl zu dem Paprikapulver ist gelegentlich gestattet (mit einer Höchstmenge von 3 % nach Gewicht der Trockenmasse), um dem Endprodukt Festigkeit und Glanz zu geben. Diese Zugabe von Speiseöl hat keinen Einfluss auf den besonderen Charakter des Paprikapulvers und, so dass für diese Speiseöle kein besonderes geographisches Herkunftsgebiet festgelegt werden muss.
- Das zubereitete Erzeugnis muss völlig frei von Samenkörnern, Kerngehäusen, Kelchen und Stielen sein, die nicht von den für die drei Sorten Paprikapulver zugelassenen Sorten stammen. Auch künstliche Farbstoffe oder andere Stoffe, die die für diese Art charakteristischen Parameter verändern, sind nicht zugelassen
- Der Anteil an Samenkörnern, Kerngehäusen, Kelchen und Stielen der zugelassenen Paprikasorten darf insgesamt nicht größer als der Anteil der eigentlichen Frucht sein.

- 4.3 Geografisches Gebiet: Das Erzeugungsgebiet für Paprikaschoten, die für die Herstellung des Paprikapulvers mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pimentón de la Vera“ verwendet werden, umfasst folgende Gemeinden der natürlichen Landschaften von La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz und Valle del Alagón. Sie liegen im Norden der Provinz Cáceres und werden nachfolgend aufgelistet: 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, Tejada de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

Das Herstellungs- und Verpackungsgebiet deckt sich vollständig mit dem Erzeugungsgebiet.

Alle Schritte zur Herstellung von „Pimentón de la Vera“ müssen in den Grenzen der oben genannten Gemeinden durchgeführt werden, so dass Anbau, Trocknung und Verarbeitung innerhalb des geographischen Ursprungsgebiete erfolgen. Mittels dieser Bedingung kann eine bessere Ursprungsgarantie, Rückverfolgbarkeit und Qualität des Enderzeugnisses erzielt werden.

- 4.4. Ursprungsnachweis: Das durch die Ursprungsbezeichnung geschützte „Pimentón de la Vera“ wird in eingetragenen Betrieben aus getrockneten Paprikaschoten hergestellt, die aus eingetragenen Unternehmen im Erzeugungsgebiet stammen. Nach erfolgreichem Abschluss der vorgesehenen Kontrollen wird das Paprikapulver mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pimentón de la Vera“ mit einem nummerierten Kontrollkett in Verkehr gebracht. Es werden Paprikaschoten der süßsauen Sorten Jaranda, Jariza und Jeromín sowie der Sorte Bola verwendet.
- 4.5. Herstellungsverfahren: Ende Februar bis Anfang April werden die Sämlinge der Paprikapflanzen gesetzt, die anschließend zwischen Mitte Mai und etwa dem 10. Juni in die eigentliche Anbaufläche umgesetzt werden.

Vor dem Umsetzen wird die vorgesehene Anpflanzungsfläche den erforderlichen Vorbereitungsarbeiten unterzogen, die ein besseres Anwachsen der Jungpflanzen bewirken sollen. Dazu gehören das tiefe Umpflügen des Unterbodens, das Brechen der Schollen, das Durchlüften der Bodenschichten, das Ausbringen organischer und mineralischer Düngemittel sowie die allgemeine Bodenvorbereitung.

Das Umsetzen erfolgt manuell oder mit Hilfe mechanischer Umpflanzmaschinen. Nach dem Umpflanzen wird die Fläche reichlich bewässert, damit die Pflanzenwurzeln einen guten Halt finden.

Die Bewässerung erfolgt je nach Betrieb unter Ausnutzung des natürlichen Gefälles, mit Hilfe von Sprinkleranlagen und in manchen Fällen durch lokale Bewässerungssysteme.

Sobald die Frucht reif ist, werden die Schoten manuell geerntet und zu den Trockenräumen in den landwirtschaftlichen Betrieben transportiert. Die Feuchtigkeit wird der Schoten mittels eines Verfahrens entzogen, das aufsteigende Heißluft aus einem darunter befindlichen Ofen zur Rauchtrocknung ausnutzt. Der Landwirt selbst führt dieses Verfahren durch.

Das Verfahren ermöglicht einen langsamen, schonenden und wenig aggressiven Trocknungsprozess, mit dem innerhalb von 10 bis 15 Tagen der Feuchtigkeitsgehalt von 80 % auf unter 15 % gesenkt wird. Das getrocknete Endprodukt ist rauchig in Geschmack und Aroma und weist eine große Farbstabilität auf. Diese Eigenschaften sind typisch für das in der Region La Vera für den Feuchtigkeitsentzug verwendete Verfahren.

Das Zwischenprodukt wird nachfolgend zu den Mühlen in der Region verbracht und in Schmirgelmühlen gemahlen. Abschließend wird der gemahlene Paprika durch horizontal positionierte Steine, die so genannten „piedras de transmitir“ gepresst. An dieser Stelle wird gelegentlich pflanzliches Speiseöl in der unter Punkt 4.2 dieser Spezifikation angegebenen Höchstmenge zugegeben. Die Zugabe dieses Speiseöls beeinflusst den spezifischen Charakter des Paprikapulvers nicht. Abschließend wird es vertriebsfertig verpackt und etikettiert.

- 4.6. Zusammenhang: Die ersten Hinweise auf Paprika-Kulturen in La Vera gehen auf das 16. Jahrhundert zurück, als die Pflanze im Kloster von Yuste (Cuacos de Yuste, Gemarkung La Vera) durch die Mönche des Ordens des Heiligen Hieronymus bereits angebaut wurde.

Der Anbau dehnte sich allmählich von La Vera bis zu den natürlichen benachbarten Landschaften Campo Arañuelo, Valle del Ambroz und Valle del Alagón aus und wurde von den Landwirten aufgrund der guten Erträge zunehmend geschätzt.

Die industrielle Gewinnung des Paprikapulvers beginnt Ende des 17. Jahrhunderts und ist Mitte des 18. Jahrhunderts bereits weit entwickelt. In dieser Zeit wurden die Paprikaschoten in hydraulischen Mehlmühlen gemahlen, die sich an den Ausläufern von Bergschluchten befanden. Die Einführung des elektrischen Stroms in La Vera ermöglichte die Nutzung elektrischer Mühlen und damit eine substantielle Verbesserung in den Betrieben, die sich ab diesem Zeitpunkt auf die Herstellung von Paprikapulver konzentrierten.

Für die Herstellung von Paprikapulver werden einheimische Paprika-Sorten der botanischen Arten *Capsicum annum* L und *Capsicum longum* verwendet; erstere haben kugelige, letztere längliche Paprikaschoten. Die erste Gruppe umfasst die Populationssorte Bola, die zweite Gruppe die Populationssorte Ocales, die unter der Bezeichnung süßsaure Paprikaschote von La Vera bekannt ist. Es handelt sich um überaus robuste und den bodenklimatischen Verhältnissen hervorragend angepasste Sorten. Die nahezu perfekte Anpassung dieser Sorten erklärt, warum sie durch keine andere, nicht heimische Sorte verdrängt worden sind. Ein weiterer bedeutsamer Aspekt, der für die Verwendung dieser heimischen Pflanzen spricht, ist die vollkommene Eignung für das Rauchtrocknungsverfahren, das in La Vera seit dem 17. Jahrhundert bis in die heutige Zeit genutzt wird.

Die durch die Sierra de Gredos geschützte Lage schafft in dem Erzeugungsgebiet mikroklimatische Bedingungen, die zusammen mit den lockeren salzlosen Böden und dem bei der Bewässerung verwendeten — praktisch auch salzfreien — Wasser den Anbau dieser heimischen Sorten ermöglichen und Schoten gedeihen lassen, die dem daraus hergestellten Paprikapulver seine besondere Geschmacksnote verleihen.

Der sortentypische Geschmack wird durch das Räuchern noch weiter verfeinert. Da die klimatischen Bedingungen dieses Gebiets eine Sontrocknung nicht zulassen, wurde die Entwicklung des oben beschriebenen Verfahrens begünstigt. Es verleiht dem Paprikapulver den typischen Geschmack, das charakteristische Aroma und außerdem eine große Farbstabilität.

Die Nutzung einheimischer Sorten, die Rauchtrocknung und die Verwendung von Steinmühlen machen das in dieser Region hergestellte Paprikapulver seit dem 17. Jahrhundert zu einem unverwechselbaren Erzeugnis, das sich von allen anderen weltweit hergestellten Produkten unterscheidet. Dies hat dazu geführt, dass „Pimentón de la Vera“, das im Norden von Cáceres nach dem beschriebenen Verfahren erzeugte Paprikapulver, weithin bekannt ist.

4.7. Kontrolleinrichtung:

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

Anschrift: 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

Die Kontrolleinrichtung für die g. U. „Pimentón de la Vera“ erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm UNE-EN 45011.

- 4.8. Etikettierung: Die Verkaufsetiketten der eingetragenen Firma müssen jeweils von der Kontrolleinrichtung genehmigt werden. Alle Etiketten tragen die Aufschrift Denominación de Origen Protegida „Pimentón de la Vera“.

Alle „Pimentón-de-la-Vera“-Erzeugnisse, die die geschützte Ursprungsbezeichnung tragen und für den Verzehr bestimmt sind, müssen mit dem von der Aufsichtsbehörde ausgegebenen eingetragenen Logo sowie dem nummerierten Kontrolletikett versehen sein und dürfen nicht ohne diese in Verkehr gebracht werden. Das nummerierte Kontrolletikett darf jeweils nur einmal verwendet werden.

4.9. Einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

- Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970 über Rebflächen, Wein und Alkohol und seine Durchführungsvorschriften (Erlass Nr. 835/1972 vom 23. März 1972).
 - Erlass Nr. 835/1972 vom 23. März 1972 zu Durchführung des Gesetzes 25/1970.
 - Verordnung vom 25. Januar 1994 über die Übereinstimmung der spanischen Rechtsvorschriften mit der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.
 - Königlicher Erlass 1643/1999 vom 22. Oktober zur Festlegung des Verfahrens für die Einreichung von Anträgen auf Eintragung von geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben in das Gemeinschaftsregister.
-