

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2006/C 287/02)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι ενστάσεις διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση.

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Αίτηση καταχώρισης βάσει των άρθρων 5 και 17 παράγραφος 2

«PIMENTÓN DE LA VERA»

Αριθ. ΕΚ: ES/PDO/005/0321/29.10.2003

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Το παρόν συνοπτικό δελτίο έχει συνταχθεί για ενημερωτικούς λόγους. Για πλήρη ενημέρωση, οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να συμβουλευθούν το πλήρες κείμενο της συγγραφής υποχρεώσεων είτε στις αρμόδιες αρχές που αναφέρονται στο τμήμα 1, είτε στις υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής⁽¹⁾.

1. *Αρμόδια αρχή του κράτους μέλους:*

Όνομασία: 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.

Διεύθυνση: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Τηλ.: (34) 913 47 53 94

Φαξ: (34) 913 47 54 10

Ηλ. ταχυδρομείο: sgcaproagro@mapya.es

2. *Αιτούσα ομάδα:*

Όνομασία: D. Manuel Fernández Amor, con D.N.I. nº 5.602.884-S, y otros.

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

Τηλ.: (34) 927 46 00 12

Φαξ: (34) 927 17 00 71

Ηλ. ταχυδρομείο: —

Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Άλλοι ()

3. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.8 — Άλλα προϊόντα του παραρτήματος II (μπαχαρικά-αρωματικά αρτύματα) — Πάπρικα

4. *Προδιαγραφές (σύννομη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2)*

4.1. *Όνομασία του προϊόντος: «Pimentón de la Vera»*

⁽¹⁾ Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Γεωργίας, διοικητική μονάδα «Πολιτική ποιότητας των γεωργικών προϊόντων», Β-1049 Βρυξέλλες.

- 4.2. Περιγραφή: Η πάπρικα που φέρει την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Pimentón de la Vera» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την άλεση εντελώς ερυθρών καρπών των ποικιλιών Jaranda, Jariza και Jeromín της ομάδας των «γλυκόξινων», καθώς και της ποικιλίας Bola, που ανήκουν στα φυτικά είδη *Capsicum annuum* L. και *Capsicum longum* L., οι οποίοι συγκομίζονται ώριμοι, υγιείς, καθαροί και έχοντας το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας, μη προσβεβλημένοι από παράσιτα ή ασθένειες, αποξηραίνονται με την παραδοσιακή μέθοδο της περιοχής της Vera, με καυσόξυλα ελαιόπρινου ή βελανιδιάς, και προέρχονται από την οριοθετημένη ζώνη παραγωγής.

Η πάπρικα «Pimentón de la Vera» είναι ένα προϊόν με καπνιστό, έντονο και διαπεραστικό άρωμα και γεύση, που οφείλονται στη χρησιμοποιούμενη διαδικασία υποκαπνιστικής αποξήρανσης. Όσο για το χρώμα της, είναι βαθύ και σχετικά λαμπερό κόκκινο. Εμφανίζει μεγάλη χρωστική ικανότητα, περισσότερη στο προϊόν που λαμβάνεται από τις ποικιλίες της ομάδας Ocales και μικρότερη στο προϊόν της ποικιλίας Bola. Τόσο η γεύση της όσο και το άρωμα και το χρώμα της παραμένουν σταθερά με το πέρασμα του χρόνου, κάτι που οφείλεται κυρίως στη βραδεία και ήπια μέθοδο αφυδάτωσης που χρησιμοποιείται.

Μπορούμε να διακρίνουμε τρεις κατηγορίες πάπρικας, ανάλογα με τη γεύση τους:

- Γλυκιά πάπρικα: με απαλή, τελείως γλυκιά γεύση. Παρασκευάζεται κυρίως με τις ποικιλίες Bola και Jaranda
- Πάπρικα «ocal» (γλυκόξινη): ελαφρώς καυτερής γεύσης. Παρασκευάζεται κυρίως με τις ποικιλίες Jaranda και Jariza.
- Καυτερή πάπρικα: έντονη αίσθηση καυτερής γεύσης. Παρασκευάζεται κυρίως με τις ποικιλίες Jeromín, Jariza και Jaranda.

Φυσικοχημικές ιδιότητες: Η πάπρικα «Pimentón de la Vera» έχει τις εξής φυσικοχημικές ιδιότητες:

- Μέγεθος του κόκκου: Ο βαθμός άλεσης της πιπεριάς πρέπει να είναι τέτοιος ώστε οι κόκκοι να περνούν από το κόσκινο αριθ. 16 της κλίμακας ASTM (που αντιστοιχεί σε άνοιγμα βρόχου 1,19 mm).
- Ανυλτικές ιδιότητες

Μέγιστη υγρασία, σε ποσοστιαίες μονάδες	14
Πτητικό εκχύλισμα επί ξηρής ύλης, σε ποσοστιαίες μονάδες, μέγιστο	23
Ακατέργαστες ίνες επί ξηρής ύλης, σε ποσοστιαίες μονάδες, μέγιστο	28
Τέφρα επί ξηρής ύλης, σε ποσοστιαίες μονάδες, μέγιστο:	
— Ολική (μέγιστο)	9
— Αδιάλυτη (μέγιστο)	1
Χρώμα (*), σε μονάδες ASTA: ελάχιστο	90
(*) κατά την άλεση	

- Τροφικά συστατικά: Ενίστε επιτρέπεται η προσθήκη αραβοσιτέλαιου στη σκόνη της πάπρικας με στόχο το τελικό προϊόν να αποκτήσει συνοχή και λάμψη, υπό αναλογία κατά μέγιστον 3 % της ξηρής μάζας του προϊόντος. Δεδομένου ότι η προσθήκη ελαίου δεν επηρεάζει τον ειδικό χαρακτήρα της πάπρικας, δεν καθορίζεται συγκεκριμένη περιοχή προέλευσης για τα εν λόγω έλαια.
- Το επεξεργασμένο προϊόν δεν περιέχει σπόρους, πλακούντες, κάλυκες και μίσχους από άλλες ποικιλίες πιπεριών που απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή έκαστης των προαναφερομένων τριών κατηγοριών πιπεριών, ούτε συνθετικές χρωστικές ή άλλες ουσίες που αλλοιώνουν τις τιμές των παραμέτρων που χαρακτηρίζουν το συγκεκριμένο αρωματικό άρτυμα.
- Οι σπόροι, οι πλακούντες, οι κάλυκες και οι μίσχοι καρπών από τις εγκεκριμένες ποικιλίες επιτρέπεται να απαντούν στο τελικό προϊόν μόνο σε συγκέντρωση χαμηλότερη του υπόλοιπου καρπού.

- 4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η ζώνη παραγωγής πιπεριών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της πάπρικας που καλύπτεται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pimentón de la Vera» περιλαμβάνει τους δήμους των φυσικών διαμερισμάτων της Vera, του Campo Arañuelo, της κοιλάδας του Ambroz και της κοιλάδας του Alagón, στο βόρειο τμήμα της επαρχίας του Κάδρες, οι οποίοι απαριθμούνται στη συνέχεια: 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, Torrejuncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

Η ζώνη επεξεργασίας και συσκευασίας συμπίπτει στο σύνολό της με τη ζώνη παραγωγής.

Όλες οι παραγωγικές διαδικασίες παρασκευής του «Pimentón de la Vera» πρέπει να λαμβάνουν χώρα στις κοινότητες που αναφέρονται στην παρούσα παράγραφο. Αυτό σημαίνει ότι οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις, τα ξηραντήρια και οι εγκαταστάσεις μεταποίησης της συγκεκριμένης ΠΟΠ πρέπει να εδράζονται στην ως άνω γεωγραφική ζώνη. Ο συγκεκριμένος περιορισμός αποσκοπεί στην εξασφάλιση καλύτερων εγγυήσεων όσον αφορά την προέλευση, την ιχνηλασιμότητα και την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

- 4.4. Απόδειξη καταγωγής: Η πάπρικα με την προστατευόμενη ονομασία «Pimentón de la Vera» παρασκευάζεται σε καταχωρισμένες εγκαταστάσεις, με πρώτη ύλη αποξηραμένες πιπεριές που προέρχονται από επίσης καταχωρισμένες εκμεταλλεύσεις οι οποίες βρίσκονται εντός των ορίων της ζώνης παραγωγής· διατίθεται στην αγορά υπό την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pimentón de la Vera» και με αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα, μόνον αφού περάσει από όλους τους καθορισμένους ελέγχους. Οι πιπεριές που χρησιμοποιούνται θα προέρχονται από τις ποικιλίες Jaranda, Jariza και Jeromín της ομάδας των «γλυκόξινων», καθώς και της ποικιλίας Bola.
- 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Ξεκινά με τις εργασίες σποράς, που πραγματοποιούνται από τα τέλη Φεβρουαρίου μέχρι τις αρχές Απριλίου, προκειμένου να ληφθούν τα φύτρα του φυτού της πιπεριάς, τα οποία θα μεταφυτευθούν στο οριστικό τους έδαφος μεταξύ περίπου 15 Μαΐου και 10 Ιουνίου.

Προτού δεχθεί τα φυτά, το έδαφος υποδοχής πρέπει να έχει προετοιμασθεί καταλλήλως με εργασίες οργώματος, οι οποίες θα επιτρέπουν την καλύτερη εγκατάσταση των βλαστών των φυτών της πιπεριάς: σπάσιμο των σκληρών τμημάτων κάτω από την επιφάνεια του εδάφους, αποσβόλωση, θραύση, εφαρμογή οργανικών και ανόργανων λιπασμάτων, διαμόρφωση του εδάφους.

Οι εργασίες φύτευσης θα πραγματοποιούνται με το χέρι και με τη χρήση μεταφυτευτικών μηχανών. Αφού ολοκληρωθεί η μεταφύτευση, το έδαφος θα ποτίζεται με αφθονία ώστε να διασφαλισθεί το σωστό ριζώμα των φυτών.

Ανάλογα με την εκμετάλλευση, η άρδευση θα γίνεται με φυσική ροή, με καταιονισμό και, σε ορισμένες περιπτώσεις, με τη χρήση συστημάτων εντοπισμένης άρδευσης.

Μόλις οι καρποί ωριμάσουν, η συγκομιδή τους θα πραγματοποιείται με το χέρι και, στη συνέχεια, θα μεταφέρονται σε ξηραντήρια που βρίσκονται στις ίδιες τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, όπου θα γίνεται η αφυδάτωση με το σύστημα δημιουργίας κατακόρυφου ρεύματος από εστία που βρίσκεται κάτω, καθώς και η αποξήρανση με καπνό, εργασίες που πραγματοποιούνται από τον ίδιο το γεωργό.

Το συγκεκριμένο σύστημα προσφέρει τη δυνατότητα μιας αργής, απαλής, ελάχιστα προσβλητικής αποξήρανσης, και μετά από 10 έως 15 ημέρες επιτυγχάνεται η μείωση του ποσοστού υγρασίας όλων των καρπών από 80 % σε λιγότερο από 15 %. Το τελικό προϊόν, που ονομάζεται «φλούδα», θα εμφανίζει καπνιστή γεύση και άρωμα και εξαιρετικά σταθερό χρώμα, χαρακτηριστικά που οφείλονται στο χρησιμοποιούμενο σύστημα αφυδάτωσης.

Η «φλούδα» μεταφέρεται στη συνέχεια στους μύλους της γεωγραφικής ζώνης, με σκοπό την άλεσή της με μολόπτερες από σύριδα. Τέλος το προϊόν της άλεσης καταλήγει στις αποκαλούμενες «πέτρες μεταφοράς» που είναι σε οριζόντια διάταξη. Ενίοτε κατά το εν λόγω στάδιο προστίθεται στο παρασκεύασμα φυτικό έλαιο σε αναλογία που δεν υπερβαίνει τη μέγιστη προβλεπόμενη στην παράγραφο 4.2.1.3 του παρόντος δελτίου. Η προσθήκη αυτή δεν επηρεάζει τον ειδικό χαρακτήρα του προϊόντος. Τέλος, πραγματοποιούνται οι εργασίες συσκευασίας και επιήμανσης, και το προϊόν είναι έτοιμο να διατεθεί στην αγορά.

- 4.6. Ιστορικό: Οι πρώτες αναφορές σχετικά με την καλλιέργεια της πιπεριάς στην περιοχή της Vera χρονολογούνται από τον 16ο αιώνα, εποχή κατά την οποία η πιπεριά καλλιεργείτο από τους ιερωνυμικούς μοναχούς στη Μονή του Yuste (Cuacos de Yuste, Διαμέρισμα της Vera).

Με την πάροδο του χρόνου, η καλλιέργεια επεκτάθηκε από την περιοχή της Vera προς τα όμορα φυσικά διαμερίσματα, το Campo Arañuelo, την κοιλάδα του Ambroz και την κοιλάδα του Alagón, με τους αγρότες να προτιμούν όλο και περισσότερο αυτή την καλλιέργεια λόγω των υψηλών εισοδημάτων που τους παρείχε.

Η βιομηχανική διεργασία για την παραγωγή της πάπρικας εισήχθη προς τα τέλη του 17ου αιώνα και αναπτύχθηκε σημαντικά στα μέσα του 18ου αιώνα. Την εποχή εκείνη, η άλεση των πιπεριών γινόταν στους υδραυλικούς αλευρόμυλους που βρίσκονταν κοντά σε ορεινές διαβάσεις. Η ηλεκτροδότηση της περιοχής της Vera έδωσε τη δυνατότητα χρήσης ηλεκτροκίνητων μύλων και, ως εκ τούτου, επέφερε ουσιαστικές βελτιώσεις στις βιομηχανικές μονάδες, οι οποίες άρχισαν να εγκαθίστανται στην περιοχή με μοναδικό σκοπό την παραγωγή πάπρικας.

Οι ποικιλίες πιπεριάς που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή πάπρικας είναι γηγενείς και ανήκουν στα φυτικά είδη *Capsicum annuum* L και *Capsicum longum*, με καρπούς συμπιεσμένου τετράγωνου σχήματος το πρώτο και επιμήκους σχήματος το δεύτερο. Στην πρώτη ομάδα περιλαμβάνονται οι ποικιλίες της ομάδας Bola, και στη δεύτερη οι ποικιλίες της ομάδας των «γλυκόξινων», επίσης γνωστές ως «Agridulce de la Vera». Πρόκειται για γνήσιες γηγενείς ποικιλίες, οι οποίες προσαρμόστηκαν πολύ καλά στις εδαφικές και κλιματικές συνθήκες της περιοχής. Ο θαυμάσιος εγκλιματισμός τους είναι ο λόγος για τον οποίο δεν αντικαταστάθηκαν από καμία αλλόχθονα ποικιλία. Ένα άλλο σημαντικό γεγονός που αιτιολογεί τη χρήση γηγενούς φυτικού υλικού είναι η απόλυτη προσαρμογή του στο σύστημα υποκαπνιστικής αποξήρανσης, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιοχή της Vera από τον 17ο αιώνα έως και σήμερα.

Τα κλιματολογικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της ζώνης παραγωγής που οφείλονται στην προστασία που προσφέρει η Οροσειρά του Gredos, σε συνδυασμό με τις ιδιότητες των εδαφών, που είναι σογγοώδη, απορροφητικά και εντελώς άνευ αλάτων, και την ποιότητα του νερού που χρησιμοποιείται στην άρδευση, επίσης χωρίς προβλήματα αλατότητας, παρέχουν τη δυνατότητα καλλιέργειας αυτών των γηγενών ποικιλιών, με καρπούς οι οποίοι προσδίδουν ιδιαίτερη γεύση στην πάπρικα που παράγεται από αυτούς.

Η συγκεκριμένη γεύση, που προέρχεται από τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία, εμπλουτίζεται με τον υποκαπνισμό, το σύστημα αποξήρανσης το οποίο συνδέεται με τα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής, που δεν επιτρέπουν την αποξήρανση με έκθεση στον ήλιο, γεγονός το οποίο προσδίδει στην πάπρικα το χαρακτηριστικό της άρωμα και την ιδιότυπη γεύση της και, επιπλέον, καθιστά το χρώμα της εξαιρετικά σταθερό.

Η χρήση γηγενών ποικιλιών, η αποξήρανση με καπνό και η χρησιμοποίηση μύλων με λίθινες μυλόπετρες ήδη από τον 17ο αιώνα στην περιοχή της Vera καθιστούν την πάπρικα που παράγεται στη συγκεκριμένη περιοχή ένα προϊόν διαφορετικό από τα παρεμφερή προϊόντα που παράγονται στον υπόλοιπο κόσμο, ένα προϊόν με δική του προσωπικότητα, γεγονός που οδήγησε στο να γίνει γνωστή με την ονομασία «Pimentón de la Vera» η πάπρικα που παράγεται με την προαναφερόμενη μέθοδο παραγωγής στο βόρειο τμήμα της επαρχίας του Κάθερες.

- 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

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

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

Τηλέφωνο: (34) 927 17 02 72

Φαξ: (34) 927 17 02 72

Ηλ. ταχυδρομείο: info@pimentonvera-origen.com

Ο οργανισμός ελέγχου της ΠΟΠ «Pimentón de la Vera» λειτουργεί σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN 45.011.

- 4.8. Επισημάνση: Οι εμπορικές ετικέτες που χρησιμοποιεί η κάθε καταχωρισμένη εταιρεία πρέπει να είναι εγκεκριμένες από ελεγκτικό φορέα. Σε αυτές θα αναγράφεται υποχρεωτικά η ακόλουθη ένδειξη: Προστατευόμενη Ονομασία Ποιότητας «Pimentón de la Vera».

Όλες οι ποσότητες πάπρικας «Pimentón de la Vera» που καλύπτονται με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης πρέπει να είναι εφοδιασμένες, όταν διατίθενται προς κατανάλωση, με το σήμα αναγνώρισης που συνίσταται στον κατατεθέντα από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο λογότυπο ο οποίος αποτελεί ιδιοκτησία του τελευταίου, και με αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα. Οι ποσότητες που δεν πληρούν αυτές τις προϋποθέσεις δεν μπορούν να διατίθενται στην αγορά. Η αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα είναι μίας χρήσης και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί εκ νέου.

4.9. Εθνικές απαιτήσεις:

- Νόμος 25/1970 της 2ας Δεκεμβρίου για το καθεστώς της αμπέλου, των οίνων και των οινοπνευματωδών ποτών και ο κανονισμός εφαρμογής του με το διάταγμα 835/1972 της 23ης Μαρτίου.
 - Διάταγμα 835/1972, της 23ης Μαρτίου, κανονισμός εφαρμογής του Νόμου 25/1970.
 - Κανονιστικό Διάταγμα, της 25ης Ιανουαρίου 1994, για την αντιστοιχία της ισπανικής νομοθεσίας με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου της 14ης Ιουλίου 1992 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
 - Βασιλικό Διάταγμα 1643/1999 της 22ας Οκτωβρίου για τον καθορισμό της διαδικασίας διεκπεραίωσης αιτήσεων καταχώρισης προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων στο κοινοτικό μητρώο.
-