

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 321/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”

EK-sz.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

OFJ (X) OEM ()

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:

- Terméknév
- Árumegnevezés
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. A módosítás típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása.
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé.
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése).
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése).

3. Módosítás(ok):

3.1. Földrajzi terület:

Az eredeti termékleírás, valamint a közzétett összefoglaló adatlap azt tartalmazza, hogy a mezőgazdasági termelési terület, valamint az a terület, ahol a paprika feldolgozását vagy sütését végzik, megegyezik, és El Bierzo járás 17 települését foglalja magában. A javasolt módosítás megszüntetné a feldolgozási területre vonatkozó földrajzi korlátozásokat, így a paprika sütését bármilyen területen el lehetne végezni. Ez azért indokolt, mert a földrajzi környezet természeti adottságai nem gyakorolnak hatást a termékre a paprika sütése során.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.2. Címkézés:

Az ellenőrizhetőség érdekében a földrajzi jelzésnek feldolgozott terméken történő alkalmazására vonatkozóan további előírások bevezetésére kerül sor.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”

EK-sz.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

OFJ (X) OEM ()

1. Név:

„Pimiento Asado del Bierzo”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. Terméktípus:

1.6. osztály – Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva.

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A védendő termék a Bierzo ökotípusba tartozó paprikanövény (*Capsicum annum L.*) emberi fogyasztásra szánt termése, amelyet sütve és csomagolva árulnak.

A paprika a „del Bierzo” (bierzói) ökotípusba tartozik, amely több olyan terményt is magában foglal, amelyek bár a fajtára jellemző, azonos génállománnyal rendelkeznek, a Bierzo járáson belüli különböző termőhelyek viszonyaihoz alkalmazkodva morfológiai és fiziológiai eltéréseket mutatnak. Nevükben ezért is szerepel a „del Bierzo” utótag.

1. A friss paprikának az alábbi fizikai és morfológiai jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- Felület: A termés felülete sima, kevés és nem hangsúlyos bemélyedéssel, a bibében nincs bemélyedés. Héja fényes, csillogó, érdes és puha részek nincsenek rajta, színe a halványpirosztól a sötétpirosig terjed. A zöld foltokat mutató termések nem elfogadhatók.
- Oldalak száma: 3–4.
- Alak: elnyújtott háromszög alakú, 10 cm-nél hosszabb, 6 cm-nél szélesebb.
- Csúcsa: lekerekített.
- Terméshártya: húsa szilárd, kézzel történő nyomásra nem sérül. A paprika húsának átlagos vastagsága nem haladja meg a 8 mm-t.
- Darabonkénti tömeg: 160 grammot meghaladó.

2. A friss paprikának az alábbi, minimális minőségi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- Egész, jól fejlett, szárral rendelkező, tiszta paprika, külső felülete nedvességtől, látható idegen anyagoktól vagy idegen szagoktól mentes.
- Amennyiben a paprika felületén valamilyen betegségből vagy időjárási kárból származó hiba található, annak összes kiterjedése nem haladhatja meg a paprikánkénti 1 cm²-t.
- A paprikának meg kell őriznie alakját és állagát; a nem szabályos alakú vagy deformált termések hibásnak minősülnek.

3. A sült paprikának az alábbi fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- Szín: halványpirostól a sötétpirosig terjed.
- Szag: a sült paprikáéra jellemző, füstös illat.
- Íz: elsöre enyhén kesernyés, az utóíz enyhén füstös, kissé csípős.
- Felület: valamelyest töredezett.
- Égett maradvány: 100 gramm paprika esetén legfeljebb 1,5 cm².
- Magok: Legfeljebb 10 darab mag 100 gramm paprikában.
- Leve: kevésbé sűrű lé.
- Állaga: kevésbé kemény vagy puha, közepes-alacsony kohézióval.
- Homogenitás: a csomagolásban található termékeknek szín, alak, méret és állag tekintetében homogénnek kell lennie.
- Szénhidrát-tartalom: kevesebb mint 5 %. Jellegzetes, enyhén kesernyés íz kölcsönöz.
- Étkezésirost-tartalom: legfeljebb 3 %. Ennek köszönhető a jellegzetes, puha állag.

A sült paprika-konzervben a paprikák egészben vagy darabokban találhatóak. A zöldségkonzervekre vonatkozó, a paprikakonzervre alkalmazandó hatályos minőségügyi szabványok értelmében, ha a konzerv egész paprikát tartalmaz, akkor annak az extra vagy az első kereskedelmi osztályba, ha pedig darabokat, akkor a paprikának az első kereskedelmi osztályba kell tartoznia.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

A paprika mezőgazdasági termelése a meghatározott földrajzi területen, Bierzo járás központi részén folyik.

A terület földje morzsalékos termőtalaj, pH-ja 5,0 és 7,0 közötti, és „del Bierzo” (bierzói) ökotípusú paprikatövekkkel ültetik be. Csak a vonalas és az irányított öntözés engedélyezett, mert ezek megakadályozzák a szár tövének vízzel való érintkezését. A betakarítás kézzel, több hullámban történik, mindig csak azokat a paprikákat szedik le, amelyek rendelkeznek a megfelelő tulajdonságokkal.

A „del Bierzo” (bierzói) ökotípushoz tartozó paprika termesztése Bierzo járásban történik; ez az az alapvető tényező, ami a végtermék tulajdonságaira meghatározó befolyást gyakorol, akkor is, ha a sütés nem az említett területen történik.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A szabályozó tanács tanúsítványát elnyert feldolgozó és csomagoló üzemek kötelesek feltüntetni a címkén a „Pimiento Asado del Bierzo oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratot, valamint a szabályozó tanács emblémáját.

Bármilyen csomagolásban kerüljön is forgalomba az oltalom alatt álló sült paprika, a nyilvántartott csomagoló üzemből el kell látni azt a szabályozó tanács által kiadott megkülönböztető sorszámozással.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A mezőgazdasági termelés meghatározott földrajzi területe Bierzo járás középső részén, León tartományban, Kasztília és León autonóm közösség északnyugati szélén helyezkedik el, és a következő településeket foglalja magában:

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

A területre, ahol a paprika sütése történik, nem vonatkozik földrajzi korlátozás.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A meghatározott termesztési terület egy hegyekkel és hegyláncokkal körülvett tektonikus medence, amelyet csak a Sil-folyó völgyén át lehet akadálytalanul elhagyni. A paprikatermesztő települések átlagos tengerszint feletti magassága mintegy 550 m.

A paprikatermesztésre használt talajok morzsalékosak, mélyek, lazák, vízáteresztők és mérsékelten jó vízelvezetéssel rendelkeznek. Szerves anyagokban, kalciumban, foszforban, káliumban és nátriumban szegények, szén-nitrogén arányuk 8 és 10 közötti. A pH-értékek általában enyhén savasak, 5,5 és 7,0 közöttiek.

Bierzo éghajlata mediterrán (5,28-as mutatóval), a napsütéses órák magas száma, 12,5 °C-os évi középhőmérséklet és 800 mm átlagos éves csapadékmennyiség jellemzi.

A fagyos időszak hosszú, átlagosan november 11-től április 4-ig tart. Ez a legtöbb évben lehetővé teszi, hogy a paprikatöveket általában május elején ültessék, a termést pedig augusztus közepe és november eleje között takarítsák be.

Közvetlen összefüggés van a napsütéses órák száma, a napsugárzás, a hőmérséklet, illetve a növény fotoszintetizációs aktivitása által létrehozott szénhidrát-tartalom alacsony, 5 % alatti értéke között. Ez utóbbi tulajdonság kölcsönzi a paprikának az érzékszervi tulajdonságai között felfedezhető kissé kesernyés ízt.

A szintén a fotoszintetizációs aktivitástól függő étkezésirost-tartalom – elsősorban cellulóztartalom – alacsony, 3 % alatti. A paprika ennek köszönheti egyik könnyen érzékelhető érzékszervi tulajdonságát, a puhaságát.

5.2. A termék sajátosságai:

A termék sajátossága a termesztés helyének földrajzi jellegzetességeiből ered, melyeknek köszönhetően a „del Bierzo” (bierzói) ökotípushoz tartozó paprika szénhidrát- és étkezésirost-tartalma alacsony; ez puhaságot és kissé kesernyés ízt kölcsönöz a sült paprikának.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Közvetlen összefüggés van a napsütéses órák száma, a napsugárzás, a hőmérséklet, illetve a növény fotoszintetizációs aktivitása által létrehozott alacsony szénhidrát-tartalom között.

A szintén a fotoszintetizációs aktivitástól függő étkezésirost-tartalom – elsősorban cellulóztartalom – százalékos aránya is alacsony.

Másrésről a történelmi és irodalmi hivatkozások a termék jó hírnevét bizonyítják, melynek alapját a paprikatermesztés hagyománya, valamint a sütés és a csomagolás sajátosságai képezik.

A sütést hagyományos módon, rostos vagy kemencében végzik, tüzelőanyagként tűzifát vagy gázt használnak, így nem romlik a termék minősége. Ez az eljárás adja a paprika füstös aromáját és utóízét, ami nem vész el, hiszen csak kevés olajat, sót, illetve citromlevet vagy citromsavat adnak hozzá.

A kicsumázott, meghámozott paprikát, hagyományos, kézi eljárással, vegyszeres oldatokkal vagy vízzel való öblítés nélkül sűtik. Emiatt a sűlt paprikában megjelenhetnek égett maradványok és magok, amelyek a kézi feldolgozásról tanúskodnak.

Tekintve, hogy a sűtés műveleteit bármely más területen ugyanúgy el lehet végezni, az a döntés született, hogy nincs szükség a feldolgozási terület korlátozására.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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
