

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2020/C 197/08)

E közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PEBRE BORD DE MALLORCA”/„PIMENTON DE MALLORCA”

EU-szám: PDO-ES-02465 — 2019.9.20.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Pebre bord de Mallorca” / „Pimentón de Mallorca”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Pebre bord de Mallorca”/„Pimentón de Mallorca” (a továbbiakban: Pimentón de Mallorca) oltalom alatt álló eredetmegjelölés a *Capsicum Annuum* L fajhoz tartozó, őshonos *tap de cortí* paprikafajtájából készülő szárított paprikaőrlemény.

A „Pimentón de Mallorca” az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

Érzékszervi jellemzők:

- édes íz, a szájban sima érzettel, kesernyés vagy csípős ízhatás nélkül
- egyenletes narancsvörös szín
- közepes intenzitású, frissítő aroma, a piros paprika egyértelműen kiérezhető illatával, égett vagy pörkölésre emlékeztető szagok nélkül
- finom, sima érzet

Fizikai-kémiai jellemzők:

- legnagyobb szemcseméret: 0,500 mm
- kivonható színezéktartalom: legalább 100 ASTA színegység
- L*színkoordináta ≥ 40
- b* színkoordináta ≥ 38
- legnagyobb nedvességtartalom: 4,2 %
- zsírok: 7 % és 12 % SSS (trisztearin) között
- kapszaicinoidok ≤ 4 ppm

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Pimentón de Mallorca” előállításához kizárólag az őshonos *tap de cortí* fajtájú paprika használható.

A friss paprika tömege 17–20 g, hossza 4–6 cm között van. A paprikák formája háromszög alapú, hegyes végű piramisra hasonlít.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Pimentón de Mallorca” előállításához felhasznált paprika termesztése, betakarítása és feldolgozása Mallorca szigetén történik. Ezáltal a termék származása garantált, és a termelést felügyelik.

Az előállítás és feldolgozás kizárólag Mallorca szigetén történik, és a következő lépésekből áll: a vetőmag kiválasztása, a paprika ültetése és termesztése, szárítás, a kocsány eltávolítása, őrlés és szitálás.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagolást a feldolgozás utolsó lépésének kell tekinteni, és alapvető jelentőségű a „Pimentón de Mallorca” sajátos minőségi jellemzőinek biztosításához. A csomagolást a szitálást követően a lehető leghamarabb el kell végezni, mindig ugyanabban a létesítményben, ahol a paprika megőrlésére és szitálására sor kerül.

Tekintettel a termék sajátos jellemzőire, különösen a nagy fokú higroszkóposságára – ami azt jelenti, hogy könnyen felveszi a nedvességet a levegőből, amely megváltoztatja a szerkezetet, és prooxidánsként szolgál, ami pedig a telítetlen zsírok oxidációját okozza –, elengedhetetlen, hogy a terméket a szitálást követően azonnal csomagolják.

A zsírok oxidatív avasodása közvetlenül összefügg a karotinoidok szintjének csökkenésével és a termék jellegzetes narancsvörös színének megváltozásával. A karotinoidvesztesség fő oka a zsírok oxidációja, mivel a *pimentónban* található zsírok feloldják és stabilizálják a karotinoidokat.

Ezenkívül Mallorca egy sziget, tehát el van választva Európa szárazföldi területeitől, ahová ennél fogva a tengeren szállítva, hosszabb idő alatt jut el. A „Pimentón de Mallorca” minőségét így befolyásolhatja a páratartalom és más környezeti tényezők, amelyek ronthatják ízét, aromáját és antioxidáns képességét.

Ebből kifolyólag a „Pimentón de Mallorca”-t az előállítási területen kell csomagolni annak érdekében, hogy megőrizze egyedi tulajdonságait.

Annak biztosítása érdekében, hogy a termék jellemzői a lehető legnagyobb mértékben megmaradjanak, a *pimentónt* a szitálást követően azonnal csomagolják.

A használt csomagolásnak újnak, tisztának, légmentesnek kell lennie, az oxigént és a párat át nem eresztő anyagból kell készülnie, az egyes csomagok nettó tömege pedig nem haladhatja meg az 5 kg-ot.

A fenti okok miatt a kisebb mennyiségekre való felosztás és az újracsomagolás nem megengedett.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel forgalmazott „Pimentón de Mallorca” valamennyi csomagjának címkéjén fel kell tüntetni a következőket:

- a név (azaz az oltalom alatt álló eredetmegjelölés)
- a „Denominación de Origen Protegida” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat
- a nyomonkövethetőségi ellenőrzéseket megkönnyítő, sorszámozott alfanumerikus kód.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A termelés és a feldolgozás Mallorca szigetén történik.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A területtel való kapcsolat a „Pimentón de Mallorca” egyedi minőségén alapul.

A „Pimentón de Mallorca” sajátos minősége az őshonos *tap de cortí* paprikafajta kizárólagos használatának, a helyi környezetnek (a jellegzetes és egyedülálló földrajzi-éghajlati viszonyoknak) és a hagyományos termesztési gyakorlatoknak, valamint a különleges (lassú és fokozatos) szárítási technikának tulajdonítható, továbbá az egyedi feldolgozási módszernek, amely a magok egy részének és az összes kocsálynak az eltávolítását is magában foglalja.

A vetőmagok palántanevelő üzemek számára történő kiválasztása, ami hagyományosan a termelők tapasztalata alapján folyik, olyan növényt hozott létre, amely teljes mértékben alkalmazkodott a környezethez, a *tap de cortí* pedig a legjobb példányok genetikai kiválasztásának eredménye, amelyet jelenleg is a hagyományos módszerrel végeznek. A mezőgazdasági termelők és a feldolgozók a vetőmag-kiválasztással kapcsolatos tapasztalataikat főként a paprika termesztése és érése közbeni megfigyelése révén szerezték meg, és ez a tudás nemzedékről nemzedékre szállt át.

A *tap de cortí* adja a „Pimentón de Mallorca” narancsvörös színét, magas karotinoidtartalmát és elhanyagolható kapszaicintartalmát, ami a csípősség hiányában mutatkozik meg. A narancsvörös szín olyan megkülönböztető jellemző, amely lehetővé teszi, hogy a fogyasztók könnyen azonosítsák a „Pimentón de Mallorca”-t. A színérés tekintetében kimutatták, hogy a szint a *pimentón* más típusainál nagyobb fényesség (L^*) és erősebb sárga komponens (b^*) jellemzi. A „Pimentón de Mallorca” jellegzetes színe a magas karotinoidtartalomnak és különösen a magas luteintartalmú karotinoid profilnak köszönhető. A karotintartalom összefügg a színezőképességgel, és a „Pimentón de Mallorca” egyik jellemzője a magas színezőképesség. A kapszaicin hiánya (< 4 ppm) egy másik megkülönböztető jellemzőt kölcsönöz: a csípősség hiányát.

Mallorca szigete sajátos földrajzi-éghajlati jellemzőkkel rendelkezik, amelyek megfelelő feltételeket teremtenek a *tap de cortí* paprika kültéri termesztéséhez anélkül, hogy üvegházakra lenne szükség.

A mallorcai időjárási viszonyok áprilistól októberig, a *tap de cortí* paprika termesztési idejében kielégítik a növény igényeit, mivel e fajta sok napsütést, magas hőmérsékletet és páratartalmat igényel. Így a hosszú napsütéses órák, a nappali hőmérséklet ($22-28$ °C) és az éjszakai hőmérséklet ($16-18$ °C) tökéletes a *tap de cortí* paprika termesztése szempontjából. A páratartalom a termesztési idejében (50% és 70%) szintén megfelelő.

Ezenkívül Mallorca rendelkezik a *tap de cortí* paprika termesztéséhez megfelelő talajtípussal, mivel a talaj meszes, közepesen vagy nagyon tömör, nagy mennyiségű darabos szerkezetű anyagot tartalmaz, és a pH-értéke jellemzően lúgos. A talaj nagyon köves, ami jó a vízgazdálkodás számára, mivel a kövek fedőréteggént működnek, és csökkentik a kipárolgást. A talajt vízszintes rétegek alkotják, amelyek között finom agyag halmozódik fel, ami kiváló a paprika gyökérrendszerének kialakulásához (karógyökerekkel rendelkezik).

2016-ban a Baleár-szigeteki Egyetem összehasonlító tanulmányt készített a Mallorcán és az Ibériai-félsziget különböző részein termesztett *tap de cortí* tulajdonságairól, és megállapította, hogy a Mallorcán termesztett *tap de cortí* karotinoidtartalma 60% -kal magasabb, mint a félszigeten termesztett *tap de cortí* paprikáké, ezenkívül a szóban forgó fajtahoz tartozó mallorcai paprika magasabb zsírtartalmú, nagyobb fényességű (L), sárgább színű (b) és nagyobb színezőképességű.

A paprika betakarítása kézzel történik, és a termelők a gyümölcs túlérett kinézete alapján, a teljesen pirossá váló külső és középső terméshéjak, valamint a vörössé váló magléc megfigyelése révén tapasztalatból tudják, hogy mikor jön el a betakarítás ideje. A túlérés növeli a karotinoidtartalmat, és ennek köszönhető a *tap de cortí* paprika jellegzetes színe.

A feldolgozást illetően fontos tényező a paprika természetes szárítása, ami Mallorca hosszú napsütéses óráinak, valamint annak köszönhető, hogy a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti különbség mérsékelt, és nem befolyásolja a termék minőségét. A „Pimentón de Mallorca” jellegzetes színe ennek a szárítási módszernek köszönhető.

A kocsánynak és a magok egy részének a feldolgozás során történő eltávolítása növeli a relatív karotinoidtartalmat, mivel a paprikahúsban több karotinoid található.

Az alacsony hőmérsékleten történő szárítás és lassú őrlés megakadályozza a karotinoidok denaturálását, és lehetővé teszi a nyersanyag – a *tap de cortí* paprika – színének és jellemzőinek megőrzését.

Ezenkívül a szemcsék mérete ($< 0,5$ mm) kisebb, mint a *pimentón* más típusaié, és ez pozitív hatással van a technológiai jellemzőkre és a karotinoidok biológiai hasznosulására.

A „Pimentón de Mallorca” jellegzetes friss aromája az egyedi feldolgozási módszer és különösen két tényező eredménye. Az első a paprika kocsányának – a gyümölcs legkevésbé aromás részének – az őrlés előtti eltávolítása, a második pedig a lassú szárítás, amely a nedvességtartalom fokozatos csökkenésével jár, és biztosítja, hogy ne keletkezzenek égett vagy pörkölésre emlékeztető szagok.

Végezetül az éppen feldolgozott termék azonnali csomagolása minimálisra csökkenti a környezeti páratartalom hatását, és lehetővé teszi a különleges jellemzők megőrzését.

Sajátos minősége miatt a „Pimentón de Mallorca” kiváló hírnévvel rendelkezik, amely kapcsolódik az előállítási területéhez, és amelyet történelmi, gasztronómiai és fogyasztói referenciák és tanulmányok igazolnak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

http://www.caib.es/sites/qualitazgoalimentaria/es/pimentan_de_mallorca/
