

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2006/C 287/02)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione a norma dell'articolo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«PIMENTÓN DE LA VERA»

N. CE: ES/PDO/005/0321/29.10.2003

DOP (X) IGP ()

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso le autorità nazionali di cui alla sezione 1 oppure presso i servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. *Servizio competente dello stato membro:*

Nome: 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.

Indirizzo: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Associazione richiedente:*

Nome: D. Manuel Fernández Amor, con D.N.I. n° 5.602.884-S, y otros.

Indirizzo: «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: —

Composizione: Produttori/trasformatori(X) Altro ()

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.8 — altri prodotti dell'allegato II (spezie) — «Pimentón»

4. *Descrizione del disciplinare (sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)*

4.1. Nome: «Pimentón de la Vera»

⁽¹⁾ Commissione europea, Direzione generale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale, Unità Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

- 4.2. Descrizione: La paprica tutelata dalla denominazione di origine protetta «Pimentón de la Vera» è ottenuta dalla macinazione di frutti completamente rossi delle varietà del gruppo delle «Ocales» (Jaranda, Jariza y Jeromín) e della varietà Bola, appartenenti alle specie botaniche *Capsicum annum L.* e *Capsicum longum L.*, raccolti maturi, sani, puliti, con il colore tipico della varietà, indenni da attacchi di parassiti o malattie, essiccati con legna di quercia e/o rovere, con la tecnica tradizionale di La Vera, e proviene dalla zona di produzione delimitata.

Il «Pimentón de la Vera» ha un sapore e un aroma di affumicato, intenso e penetrante a causa della procedura di essiccazione a fumo cui sono sottoposti i peperoni. La paprica è di colore intenso brillante e ha un alto potere colorante, superiore nelle varietà del gruppo delle Ocales rispetto alla varietà Bola. Il sapore, l'aroma e il colore hanno una stabilità elevata nel tempo soprattutto a causa della lenta e delicata procedura di disidratazione utilizzata.

In base al sapore è possibile distinguere tre tipi di paprica:

- Paprica dolce: dal sapore delicato, completamente dolce. Questo tipo è ottenuto dalle varietà Bola e Jaranda.
- Paprica locale o agrodolce: delicatamente piccante al palato. Questo tipo è ottenuto dalle varietà Jaranda e Jariza.
- Paprica piccante: molto piccante al palato. Questo tipo è ottenuto dalle varietà Jeromín, Jariza e Jaranda.

Caratteristiche fisico-chimiche: il Pimentón de la Vera presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

- Dimensione del grano: la paprica dev'essere macinata in modo tale da passare attraverso il setaccio o vaglio numero 16 della scala ASTM (corrispondente a 1,19 mm di diametro di maglia).
- Caratteristiche analitiche

Umidità massima, in percentuale	14
Valore massimo dell'estratto etereo su materia secca, in percentuale	23
Valore massimo di fibra grezza su materia secca, in percentuale	28
Valore massimo di ceneri su materia secca, in percentuale:	
— Totali (massimo)	9
— Insolubili (massimo)	1
Colore (*), unità ASTA: minimo	90

(*) Al momento della macinazione

- Ingredienti alimentari: occasionalmente, sarà ammessa l'aggiunta di oli vegetali commestibili di girasole alla polvere di «pimentón», allo scopo di aggiungere consistenza e brillantezza al prodotto finale, nella proporzione massima del 3 % della massa del prodotto secco. Poiché questa aggiunta di olio non incide sul carattere specifico del «pimentón», per tali oli non viene definita alcuna zona d'origine determinata.
- Il prodotto lavorato sarà privo di semi, placente, calici e peduncoli non provenienti da varietà ammesse per la lavorazione di ciascuno dei tre gruppi di «pimentones» nonché di coloranti artificiali e di altre sostanze che possano incidere sui valori dei parametri che caratterizzano questa specie.
- I semi, le placente, i calici e i peduncoli di frutti corrispondenti alle varietà autorizzate devono essere presenti in proporzione sempre e comunque inferiore a quella del resto del frutto.

- 4.3. Zona geografica: La zona di produzione dei peperoni destinati alla lavorazione della paprica tutelata dalla denominazione di origine protetta «Pimentón de la Vera», è costituita dai comuni delle comarche naturali di La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz e Valle del Alagón, nella parte settentrionale della provincia di Cáceres, qui dei seguito elencati: 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, Tejeda de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

La zona di lavorazione e di condizionamento coincide completamente con la zona di produzione.

Tutti i procedimenti di produzione che servono alla lavorazione del «Pimentón de la Vera» devono avere luogo nei comuni citati nel presente paragrafo, il che significa che le aziende, gli essiccatoi e le industrie della denominazione di origine protetta debbono essere ubicati in questa zona geografica. Con l'imposizione di tale restrizione si intende ottenere una migliore garanzia dell'origine, della tracciabilità e della qualità del prodotto finale.

- 4.4. Prova dell'origine: Il Pimentón de la Vera protetto è ottenuto, in impianti registrati, da peperoni essiccati provenienti da aziende, anch'esse registrate, situate nella zona di produzione; dopo aver superato i controlli d'obbligo esso è immesso sul mercato tutelato dalla denominazione di origine protetta «Pimentón de la Vera». I peperoni utilizzati devono provenire dalle varietà del gruppo delle «Ocales» (Jaranda, Jariza e Jeromín) e dalla varietà Bola.
- 4.5. Metodo di ottenimento: La prima fase consiste nella realizzazione di semenzai, nel periodo tra la fine di febbraio e l'inizio di aprile, per ottenere piante di peperoni che saranno quindi trapiantate nel terreno definitivo tra il 15 maggio e il 10 giugno circa.

Prima del trasferimento delle piante il terreno di base sarà stato oggetto di adeguati lavori preparatori che consentano di piantare in maniera ottimale le piantine di peperone; questi lavori comprenderanno l'eliminazione di strati subsuperficiali induriti, l'utilizzo dell'erpice, la sarchiatura, lo spargimento di concimi organici e minerali e la preparazione in senso lato del terreno.

Le piantine saranno trapiantate manualmente o con l'ausilio di trapiantatrici meccaniche. Al trapianto seguirà un'abbondante irrigazione per consentire alle piante di attecchire in maniera ottimale.

A seconda del tipo di azienda l'irrigazione avverrà per gravità, per aspersione e in taluni casi con sistemi di irrigazione localizzata.

La raccolta dei frutti, una volta giunti a maturazione, avviene manualmente; il frutto sarà successivamente trasportato agli essiccatoi, siti all'interno delle stesse aziende agricole, nei quali si procederà alla disidratazione mediante un sistema a flusso verticale di aria calda con focolare sottostante (essiccazione a fumo); l'operazione è effettuata dall'agricoltore stesso.

Questo sistema consente un'essiccazione lenta, delicata e poco aggressiva e fa sì che nell'arco di 10 — 15 giorni il tasso di umidità dei frutti passi dall'80 % a meno del 15 %. Il prodotto finale ottenuto, chiamato «*cáscara*», avrà un sapore e un aroma di affumicato e un colore estremamente stabile, tipici per l'appunto del sistema di disidratazione utilizzato a La Vera.

Successivamente la «*cáscara*» è trasportata ai mulini della zona per essere macinata in mulini di pietra di smeriglio. Infine, il «pimentón» macinato passa attraverso le cosiddette «*piedras de transmitir*», disposte orizzontalmente. E' a questo punto della lavorazione che si può talvolta procedere all'aggiunta di olio vegetale nella proporzione massima prevista al punto 4.2.1.3 della presente scheda riepilogativa. L'aggiunta di olio non incide minimamente sul carattere specifico del «pimentón». Infine, il prodotto sarà condizionato ed etichettato e sarà così pronto per essere immesso sul mercato.

- 4.6. Legame: I primi riferimenti alla coltivazione del peperone a La Vera risalgono al secolo XVI, quando il frutto era coltivato nel monastero di Yuste (Cuacos de Yuste, comarca di La Vera) dai frati gerolamini.

La coltivazione si estese gradualmente da La Vera alle comarche naturali limitrofe (Campo Arañuelo, Valle del Ambroz e Valle del Alagón), diventando sempre più apprezzata dagli agricoltori a motivo della buona resa economica.

Il processo industriale per l'ottenimento della paprica iniziò alla fine del XVII secolo e raggiunse uno sviluppo rilevante a metà del XVIII secolo. All'epoca i peperoni erano macinati in mulini idraulici da farina, situati al limitare delle gole di montagna. L'arrivo dell'elettricità a La Vera consentì il ricorso a mulini elettrici e comportò, di conseguenza, un sostanziale miglioramento in termini di industrie che sorsero al solo fine di produrre paprica.

Le varietà di peperone adoperate per la lavorazione della paprica sono varietà autoctone, appartenenti alle specie botaniche *Capsicum annum* L e *Capsicum longum* L, con frutti subsferici per la prima e allungati per la seconda. Al primo gruppo appartengono le varietà-popolazioni Bola mentre nel secondo rientrano le varietà- popolazioni Ocales, chiamate anche Agridulce de la Vera. Si tratta di varietà estremamente rustiche e molto ben adattate alle condizioni edafoclimatiche della zona. L'acclimatazione ottimale di queste varietà costituisce il motivo per cui esse non sono state sostituite da varietà provenienti da altre località. Un altro elemento importante che giustifica l'impiego di materiale vegetale autoctono è il completo adattamento delle varietà in parola all'essiccazione a fumo, tecnica applicata a La Vera fin dal XVII secolo e tutt'oggi ancora impiegata.

Le caratteristiche climatiche del microclima della zona di produzione, per la protezione offerta dalla Sierra de Gredos, unitamente alle proprietà dei terreni, friabili e non salini, nonché alla qualità dell'acqua utilizzata per irrigare, anch'essa priva di sali, consentono la coltivazione di queste varietà autoctone che producono frutti i quali conferiscono alla paprica da essi ottenuta un sapore particolare.

Il sapore dovuto alla varietà è integrato dall'affumicatura, sistema di essiccazione legato alle caratteristiche climatiche della zona, che non consentono l'essiccazione al sole, e che conferisce alla paprica un sapore e un aroma così particolari e, in aggiunta, un colore altamente stabile.

L'utilizzo di varietà autoctone, l'essiccazione a fumo e l'impiego di mulini di pietra sin dal XVII secolo a La Vera rendono la paprica ottenuta in questa zona un prodotto diverso dagli altri prodotti nel resto del mondo, conferendole caratteristiche inconfondibili; ciò ha fatto sì che la paprica prodotta nella zona settentrionale di Cáceres con il sistema di lavorazione descritto sia conosciuta come Pimentón de la Vera.

4.7. Struttura di controllo:

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

Indirizzo: Avda. de la Constitución, 65
E-10400 Jaraf de la Vera (Cáceres)

Tel.: (34) 927 17 02 72

Fax: (34) 927 17 02 72

E-mail: info@pimentonvera-origen.com

La struttura di controllo della D.O.P. «Pimentón de la Vera» è conforme ai requisiti stabiliti dalla norma UNE-EN 45.011.

- 4.8. Etichettatura: Le etichette commerciali, distintive delle singole industrie di lavorazione registrate, devono essere approvate dall'organismo di controllo e recare obbligatoriamente la dicitura: denominazione di origine protetta «Pimentón de la Vera».

Tutti i lotti di «Pimentón de la Vera» certificati dalla denominazione di origine protetta e che sono immessi sul mercato dovranno essere provvisti dell'identificazione con logo registrato dal Consejo Regulador, che ne sarà proprietario, e della controetichetta numerata; in caso contrario non potranno essere commercializzati in quanto tali. La controetichetta numerata sarà monouso e non potrà essere riutilizzata.

4.9. Condizioni nazionali:

- Legge 25/1970, del 2 dicembre, Statuto della vite, del vino e degli alcolici, e decreto 835/1972, del 23 marzo, in esecuzione della legge 25/1970.
 - Decreto 835/1972, del 28 marzo, in esecuzione della legge 25/1970.
 - Ordinanza del 25 gennaio 1994, che precisa la corrispondenza fra la legislazione spagnola e il regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
 - Regio decreto 1643/99, del 22 ottobre, che disciplina la procedura di inoltro delle domande di iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
-