

Pubblicazione di una domanda di modifica, 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

(2010/C 321/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

«PIMIENTO ASADO DEL BIERZO»

N. CE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

IGP (X) DOP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifiche:

3.1. Zona geografica:

Il disciplinare iniziale e la scheda riepilogativa pubblicata stabilivano che la zona agricola di produzione nonché quella di lavorazione o di cottura alla griglia dei peperoni coincidevano, in quanto comprendevano i 17 comuni della regione di El Bierzo. La modifica proposta prevede di non applicare le restrizioni geografiche alla zona di lavorazione, in modo che la cottura dei peperoni possa essere effettuata in qualsiasi zona. Non esistono infatti aspetti naturali legati all'ambiente geografico che siano trasmessi al prodotto durante la cottura alla griglia dei peperoni

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.2. Etichettatura:

Vengono introdotte ulteriori precisazioni concernenti l'utilizzazione dell'indicazione geografica nei prodotti trasformati, affinché possano essere sottoposti a controlli.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PIMIENTO ASADO DEL BIERZO»

N. CE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Pimiento Asado del Bierzo»

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Il prodotto cui si applica la protezione è il frutto della pianta del peperone (*Capsicum annuum* L.) dell'ecotipo Bierzo, destinato al consumo umano, che si presenta grigliato e confezionato.

I peperoni appartengono all'ecotipo «del Bierzo» e includono esemplari che, pur avendo caratteristiche genetiche identiche a quelle della varietà di appartenenza, si sono adattati alle condizioni esistenti nella regione del Bierzo e presentano perciò differenze morfologiche e fisiologiche dovute all'ambiente, motivo per cui sono detti «del Bierzo».

1. Caratteristiche fisiche e morfologiche che deve presentare il peperone fresco.

- Superficie: pareti lisce con poche fenditure leggermente marcate, senza cicatrice stilare. Pelle liscia e brillante, senza rugosità o parti molli, di colore dal rosso pallido al rosso scuro. Non sono ammessi peperoni che presentano zone verdi.
- Numero di lobi: 3-4
- Conformazione: triangolare allungata, di lunghezza superiore a 10 cm. e larghezza superiore a 6 cm.
- Apice: con punta arrotondata.
- Pericarpo: carne ferma che tollera la pressione manuale senza subire danni. Lo spessore medio della carne del peperone è inferiore a 8 mm.
- Peso unitario: superiore a 160 grammi.

2. Caratteristiche minime di qualità che deve presentare il peperone fresco.

- Peperoni interi, ben sviluppati, muniti di peduncolo, puliti e privi di umidità esterna, di sostanze estranee visibili o di odori estranei.
- Eventuali difetti superficiali di origine sanitaria o climatica non devono avere una superficie complessiva superiore a 1 cm² per peperone.
- Il peperone deve mantenere la sua forma e consistenza, i frutti malformati o deformati sono giudicati difettosi.

3. Caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche che deve presentare il peperone fresco.

- Colore: varia dal rosso pallido al rosso scuro.
- Odore: odore tipico di peperone arrostito e di fumo.
- Gusto: sapore di base leggermente amarognolo, con un retrogusto di fumo da medio a debole e leggermente piccante.
- Superficie: presenta alcune fenditure.
- Resti bruciati: inferiori a 1,5 cm² per 100 grammi di peperone.
- Presenza di semi: fino a 10 semi per 100 grammi di peperone.
- Succo di cottura: liquido poco spesso.
- Struttura: tenera o morbida con una consistenza da media a scarsa.
- Omogeneità: il contenuto del recipiente deve essere omogeneo per quanto riguarda il colore, la forma, la dimensione e la consistenza.
- Glucidi: percentuale inferiore al 5 %. Conferiscono il gusto tipico leggermente amaro.
- Fibre alimentari: percentuale inferiore al 3 %. Conferiscono alla polpa la tipica scarsa consistenza.

I peperoni arrostiti in conserva possono essere presentati interi o in pezzi. Se presentati interi, devono appartenere alle categorie commerciali extra o I, se in pezzi, devono appartenere alla categoria I, secondo quanto stabilito dalla norma di qualità in vigore per le conserve vegetali, applicabile alle conserve di peperoni.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata:*

La produzione dei peperoni deve avvenire nell'area geografica delimitata, situata nella parte centrale della regione del Bierzo.

Le parcelle devono possedere un suolo a tessitura compatta, con un pH compreso fra 5,0 e 7,0 ed essere coltivate con piantine appartenenti all'ecotipo del Bierzo. Quanto all'irrigazione, è consentita solo quella a scorrimento o a pioggia, per evitare che la base del fusto venga a contatto con l'acqua. La raccolta deve essere effettuata manualmente e essere scaglionata in vari passaggi, in ciascuno dei quali si selezionano i peperoni che presentano le caratteristiche maggiormente corrispondenti a quelle descritte nel disciplinare.

La produzione di peperoni dell'ecotipo «El Bierzo» in questa zona rappresenta l'elemento fondamentale che conferisce le caratteristiche qualitative al prodotto finale, anche nel caso la grigliatura non avvenga nella zona in questione.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Gli impianti di trasformazione e di confezionamento che hanno ottenuto il certificato del *Consejo Regulador* devono utilizzare etichette che recano la menzione «Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo» e il logotipo del *Consejo Regulador*

Qualsiasi recipiente utilizzato per commercializzare i peperoni arrostiti DOP deve recare il codice numerato rilasciato dal *Consejo Regulador* e apposto dall'impianto di confezionamento autorizzato.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica di produzione agricola delimitata si trova al centro della regione del Bierzo, all'estremità nordoccidentale della provincia di León e quindi della Comunidad Autónoma de Castilla y León, e include i seguenti comuni:

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

Quanto alla zona di cottura dei peperoni, non si applica alcuna restrizione geografica.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona di produzione delimitata è una fossa tettonica all'interno di una fascia montuosa costituita da numerose montagne, dalla quale soltanto la valle del Sil consente di uscire senza troppe difficoltà. L'altitudine media dei comuni in cui è effettuata la produzione di peperoni si aggira attorno ai 550 m sul livello del mare.

I terreni in cui si coltivano i peperoni presentano una tessitura compatta, sono profondi, friabili, permeabili e con drenaggio relativamente buono. Sono poveri di materia organica, calcio, fosforo, potassio e sodio, e il rapporto carbonio/azoto è compreso fra 8 e 10. I valori pH sono in genere leggermente acidi e oscillano fra 5,5 e 7,0.

Il clima del Bierzo è di tipo mediterraneo (indice 5,28), in quanto gode di molte ore di sole, ha una temperatura media annua di 12,5 °C e precipitazioni medie annue di 800 mm.

In media il periodo delle gelate è assai lungo, dall'11 novembre al 4 aprile, e consente in genere di piantare i peperoni ai primi di maggio e di raccogliergli dalla fine di agosto sino ai primi di novembre.

Le ore di soleggiamento, la radiazione solare e la temperatura hanno un'incidenza diretta sul basso tasso di glucidi prodotto dall'attività di fotosintesi della pianta, inferiore al 5 %, che conferisce al frutto un sapore lievemente amarognolo, riscontrabile fra le sue caratteristiche organolettiche.

La percentuale di fibre alimentari — principalmente cellulosa — che dipende anch'essa dall'attività di fotosintesi è debole (inferiore al 3 %) ed è il motivo della scarsa consistenza del peperone, riscontrabile fra le sue caratteristiche organolettiche.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità del prodotto è dovuta all'origine geografica della produzione, che comporta nel peperone ecotipo del Bierzo bassi tassi di glucidi e di fibre alimentari e di conseguenza i peperoni arrostiti hanno una scarsa consistenza e un gusto lievemente amarognolo.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Il basso tasso di glucidi generati dall'attività fotosintetica della pianta è direttamente correlato al numero di ore di soleggiamento, all'irradiazione solare e alla temperatura.

È bassa inoltre la percentuale di fibre alimentari — principalmente cellulosa — che dipende anch'essa dall'attività di fotosintesi.

D'altro lato, i riferimenti storici e letterari contengono testimonianze relative alla reputazione del prodotto, basata sulla coltura tradizionale del peperone e sulle caratteristiche della cottura e del confezionamento.

Il metodo tradizionale di cottura alla griglia o al forno, riscaldati con legna o gas, non altera la qualità del prodotto. Questo metodo conferisce ai peperoni un aroma e un retrogusto di fumo che rimane inalterato anche con l'aggiunta di una piccola quantità di olio, sale e succo di limone o acido citrico.

Tutto il processo, che consiste nell'arrostire i peperoni, svuotarli e sbucciarli, è effettuato manualmente, senza utilizzare soluzioni chimiche e senza neanche lavarli con acqua. E perciò normale la presenza, nel prodotto finito, di alcuni residui bruciati e di semi che sono una testimonianza della lavorazione manuale.

Dato che queste operazioni di cottura possono essere realizzate nelle stesse condizioni in qualsiasi altra regione, si è deciso non di limitare la zona di elaborazione del prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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
