

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 321/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

EB Nr.: ES-PGI-0105-0262-30-06-2009

SGN (X) SKVN ()

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita (patikslinti)

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis:

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimas (-ai):

3.1. Geografinė vietovė:

Pradinėje specifikacijoje bei paskelbtoje santraukoje nurodyta, kad vietovė, kurioje paprikos auginamos ir paruošiamos arba kepamos, yra viena ir ta pati vietovė, kuriai priklauso 17 Bierzo regiono komunų. Pakeitimu siūloma netaikyti geografinių apribojimų ruošimo vietovei, kad paprikas būtų galima kepti bet kokiam regione. Taip daroma todėl, kad nėra su geografinė aplinka susijusių natūralių savybių, kurios paprikas kepant būtų perduodamos šiam gaminiui.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

3.2. Ženklinimas etiketėmis:

Įtraukta papildomos informacijos apie geografinės nuorodos naudojimą perdirbtiems produktams, kad pastarieji būtų tikrinami.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

EB Nr.: ES-PGI-0105-0262-30-06-2009

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

„Pimiento Asado del Bierzo“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

Saugotinas produktas – Bierzo ekotipo vienmetės paprikos (*Capsicum annuum* L) vaisius. Šis žmonėms vartoti skirtas produktas pateikiamas skrudintas ir konservuotas.

Bierzo ekotipui priklausanti paprika – tai augalai, pasižymintys tokiais pačiomis genetinėmis savybėmis kaip ir rūšis, kuriai jie priskiriami; jie prisitaikę prie Bierzo regiono sąlygų ir pasižymi dėl aplinkos atsiradusiais morfologiniais ir fiziologiniais skirtumais. Būtent dėl to šias paprikas imta vadinti „pimiento del Bierzo“.

1. Šviežių paprikų fizinės ir morfologinės ypatybės:

- paviršius: lygus, gali būti su keletu nedidelių įtrūkimų, kotelis be griovelių. Odelė lygi ir blizgi, nesusiraukšlėjusi ir nesuminkštėjusi, nuo šviesiai iki tamsiai raudonos spalvos. Paprikos, kurių paviršiaus dalis yra žalia, laikomos netinkamomis,
- skilčių: 3–4.
- forma: pailga trikampė, ilgis daugiau nei 10 cm, o plotis – nei 6 cm,
- viršūnėlė: buka,
- apyvaisis: minkštimas standus, atsparus spaudimui rankomis. Vidutinis paprikos minkštimo storis neviršija 8 mm,
- vieneto svoris: daugiau nei 160 gramų.

2. Šviežių paprikų minimalūs kokybės reikalavimai:

- nepjaustytos, gerai išsivysčiusios, švrios paprikos su koteliu, be jokių matomų pašalinių medžiagų ir kvapų, išorė nebūna drėgna,
- jei paprika yra su paviršiaus defektu, atsiradusiu dėl sanitarinių priežasčių ar klimato, vienai paprikai tokio paviršiaus su defektu plotas bus ne didesnis nei 1 cm²,
- paprikos turi išlaikyti formą ir tvirtumą, neišsivystę arba netinkamai išsivystę vaisiai laikomi netinkamais.

3. Kepintų paprikų fizinės, cheminės ir organoleptinės ypatybės:

- spalva: nuo šviesiai iki tamsiai raudonos,
- kvapas: tipiškas keptų paprikų ir dūmų kvapas,
- skonis: visų pirma jaučiamas karstelėjęs skonis ir vidutinio stiprumo–silpnas dūmų poskonis; vos jaučiamas aštrumas,
- paviršius: su nedideliais įtrūkimais,
- apdegusios odelės liekanos: ne daugiau kaip 1,5 cm² 100 gramų paprikų,
- sėklos: ne daugiau kaip 10 sėklų 100 gramų paprikų,
- kepat išsiskyrusios sultys: netirštas skystis,
- tekstūra: švelni arba minkšta, nuo vidutinės iki minkštos konsistencijos,
- vienodumas: talpos turinys turi būti vienodos spalvos, formos, dydžio ir konsistencijos,
- angliavandeniai: ne daugiau kaip 5 %. Jie suteikia produktui būdingą karstelėjusį skonį,
- maistinės skaidulinės medžiagos: ne daugiau kaip 3 %. Jos suteikia produktui būdingą minkštumą.

Konservuotos keptos paprikos gali būti pateikiamos nepjaustytos arba supjaustytos gabalėliais. Kai paprikos pateikiamos nepjaustytos, tai turi būti *Extra* arba I kategorijos paprikos, o kai jos pateikiamos pjaustytos gabalėliais – I kategorijos paprikos, kaip nustatyta galiojančiuose perdirbtų daržovių kokybės standartuose, kurie taikomi konservuotoms paprikoms.

3.3. Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams):

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Paprikos auginamos nustatytoje geografinėje vietovėje, esančioje *Bierzo* regiono centre.

Sklypų dirvožemis turi būti priemolis, kurio pH 5,0–7,0, juose gali būti auginamos tik „Bierzo“ ekotipo paprikos. Siekiant išvengti vandens sąlyčio su stiebu, laistyti leidžiama linijiniu būdu, kai augalai laistomi ruožais arba lokaliu būdu, apribojant laistymo vietą. Derlius nuimamas rankiniu būdu per kelis kartus. Kiekvieną kartą nurenkamos tik tos paprikos, kurios pasižymi specifikacijoje nurodytomis savybėmis.

Tai, kad „Bierzo“ ekotipo paprikos auginamos šioje vietovėje, lemia galutinio produkto savybes net jei paprikos perdirbamos ne minėtoje vietovėje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

—

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:

Consejo Regulador patvirtintos perdirbimo ir pakavimo įmonės privalo naudoti etiketes su užrašu „Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo“ ir *Consejo regulador* logotipu.

Patvirtintos pakavimo įmonės bet kokią tarą, kurioje pardavinėjamos keptos paprikos, ženklina *Consejo Regulador* išduota etikete su numeriu.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Nustatyta geografinė auginimo vietovė yra srities *Léon* provincijos tolimiausioje šiaurės vakarų dalyje esančio *Bierzo* regiono centre ir jai priklauso šios komunos:

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

Geografinė vietovė, kurioje paprikos gali būti keamos, neribojama.

5. Ryšys su geografine vietove:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Nustatyta gamybos vietovė yra kalnų grandinės, kurią sudaro įvairios kalvos ir kalnai, apsupta tektoninė įduba, o vienintelis išėjimas iš jos – *Sil* upės slėnis. Komunos, kuriose paprika auginama, yra vidutiniškai 550 m virš jūros lygio aukštyje.

Dirvožemiai, skirti paprikai auginti, yra priemoliai. Tai gilūs, minkšti, pralaidūs vandeniui ir pakankamai gerai drenuojami dirvožemiai. Juose beveik nėra organinių medžiagų, kalcio, fosforo, kalio ir natrio, o anglies ir azoto santykis yra 8–10. Jų pH vertės yra silpno rūgštingumo, t. y. 5,5–7,0.

Bierzo regionui būdingas Viduržemio jūros klimatas (isp. „índice de mediterraneidad“ yra 5,28). Ši vietovė tinka paprikoms auginti, nes saulė čia šviečia daug valandų, vidutinė metinė temperatūra yra 12,5 °C, vidutinis metinis kritulių kiekis – 800 mm.

Dėl ilgo šalčių laikotarpio, truncančio vidutiniškai nuo lapkričio 11 d. iki balandžio 4 d., paprikas galima sodinti gegužės pradžioje, o jų derlių nuimti nuo rugpjūčio vidurio iki lapkričio pradžios.

Saulėtų valandų skaičius, saulės spinduliuotės intensyvumas ir temperatūra yra tiesiogiai susiję su tuo, kad fotosintezės metu augaluose angliavandenių pasigamina nedaug (mažiau nei 5 %), todėl paprikos yra karstelėjusio skonio – tai viena iš organoleptinių šio produkto savybių.

Maistinių skaidulinių medžiagų (daugiausia celiuliozės), kurių kiekis taip pat priklauso nuo fotosintezės, yra nedaug (mažiau nei 3 %), todėl paprikos yra minkštos – šią jų organoleptinę savybę paprasta nustatyti.

5.2. Produkto ypatumai:

Produkto ypatumus lemia geografinė gamybos vietovė, dėl kurios „*Bierzo*“ ekotipo paprikos pasižymi nedideliu angliavandenių ir maistinių skaidulinių medžiagų kiekiu, dėl kurio keptos paprikos tampa minkštos ir vos karstelėjusios.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Tai, kad augalui vykdamas fotosintezę angliavandenių susidaro nedaug, yra tiesiogiai susiję su saulėtų valandų skaičiumi, saulės spinduliuotės intensyvumu ir temperatūra.

Maistinių skaidulinių medžiagų (daugiausia celiuliozės), kurių kiekis taip pat priklauso nuo fotosintezės, yra nedaug.

Be to, istoriniuose ir rašytiniuose šaltiniuose minimas geras šio produkto vardas, susijęs su paprikų auginimo tradicijomis, jų kepimo ir pakavimo ypatumais.

Tradicinis jų apdorojimo metodas – paprikų kepimas ant kepimo grotelių arba orkaitėje, kurui naudojant medieną arba dujas, nes tokiu būdu produkto savybėms nepakenkiama. Šio proceso metu paprikos įgauna dūmų skonį ir poskonį, kuriems nepakenkiama pridėjant truputį aliejaus, druskos ir citrinų sulčių ar citrinų rūgšties.

Visi paprikų kepinimo, valymo ir lupimo etapai atliekami rankomis, nenaudojant cheminių tirpalų ir net neplaunant vandeniui. Dėl to keptose paprikose kartais lieka sėklų ir apdegusios odelės liekanų – tai rodo, kad produktas gamintas rankomis.

Kadangi kepama tokiomis pat sąlygomis gali būti bet kuriame regione, nuspręsta vietovės, kurioje produktas perdirbamas, nenustatyti.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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
