

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2006/C 287/02)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam. Iebildumiem jānonāk Komisijā sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

Pieteikums reģistrācijai saskaņā ar 5. pantu un 17. panta 2. punktu

“PIMENTÓN DE LA VERA”

EK Nr. ES/PDO/005/0321/29.10.2003

ACVN (X) AĢIN ()

Šis kopsavilkums ir sagatavots tikai informācijai. Lai iegūtu pilnīgas ziņas, interesenti ir aicināti iepazīties ar pilnīgu produkta specifikāciju, ko var saņemt vai nu 1. iedaļā norādītajās valsts iestādēs, vai Eiropas Komisijas dienestos ⁽¹⁾.

1. *Atbildīgais dienests dalībvalstī*

Nosaukums: 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.

Adrese: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tālrunis: (34) 913 47 53 94

Fakss: (34) 913 47 54 10

E-pasts: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa*

Nosaukums: D. Manuel Fernández Amor, con D.N.I. nº 5.602.884-S, y otros.

Adrese: «Unión de Productores de Pimentón, Sociedad Cooperativa» Polígono Industrial «El Pocito», Calle E, Parcela E-7, E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres)

Tālrunis: (34) 927 46 00 12

Fakss: (34) 927 17 00 71

E-pasts: —

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

3. *Produkta veids*

1.8. klase — citi II pielikumā minētie produkti (garšvielas) — paprikas pulveris

4. *Specifikācijās sniegtais apraksts (4. panta 2. punkta nosacījumu kopsavilkums)*

4.1. Nosaukums: “Pimentón de la Vera”

⁽¹⁾ Eiropas Komisija — Lauksaimniecības un lauku attīstības ģenerāldirektorāts — Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas nodaļa — B-1049 Brisele.

- 4.2. Apraksts: Paprikas pulveris ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Pimentón de la Vera" ir produkts, kas iegūts, samaļot pilnīgi sarkanus "Ocales" grupas šķirņu ("Jaranda", "Jariza" un "Jeromín") un "Bola" šķirnes augļus, kas pieder pie *Capsicum annum L.* un *Capsicum longum L.* botāniskās sugas; novāktie augļi ir nogatavojušies, veseli, tīri, tie ir šķirnei raksturīgā krāsā, tos nav skāruši kaitēkļi vai slimības, tie žāvēti, izmantojot akmens ozola vai parastā ozola malku, izmantojot Laveras tradicionālās metodes; produkta izcelsmes vieta ir noteikts ražošanas apgabals.

"Pimentón de la Vera" ir produkts ar intensīvu un izteiktu dūmu garšu un aromātu, jo paprika tiek žāvēti dūmos. Paprika ir koši sarkanā, mirdzošā krāsā. Tai piemīt ievērojamas krāsojošas īpašības, turklāt "Ocales" grupas šķirnēm tās ir izteiktākas nekā "Bola" šķirnei. Tās garša, aromāts un krāsa laika gaitā ir ļoti noturīga, galvenokārt pateicoties lēnajam un saudzīgajam žāvēšanas procesam.

Pēc garšas paprikas pulveri var iedalīt trīs grupās.

- Saldais paprikas pulveris: maiga, salda garša. Izgatavo galvenokārt no "Bola" un "Jaranda" šķirnēm.
- Saldskābais paprikas pulveris: viegli pikanta garša. Izgatavo no "Jaranda" un "Jariza" šķirnēm.
- Pikantais paprikas pulveris: izteikti pikanta garša. Izgatavo no "Jeromín", "Jaranda" un "Jariza" šķirnēm.

Fizikālķīmiskās īpašības. "Pimentón de la Vera" raksturo šādas fizikālķīmiskās īpašības.

- Graudiņu izmērs. Paprika jāsamaļ tā, lai to varētu sijāt ar sietu Nr. 16 pēc ASTM skalas (kas līdzvērtīgs 1,19 mm sietam).
- Analītiskās īpašības.

Maksimālais mitrums procentos	14
Maksimālais ēterisko eļļu daudzums sausnā, procentos	23
Maksimālais kopšķiedras daudzums sausnā, procentos	28
Maksimālais pelnu daudzums sausnā, procentos	
— Kopā (ne vairāk kā)	9
— Nešķīstošie (ne vairāk kā)	1
Krāsa (*)ASTA vienībās: ne mazāk kā	90
(*) Malšanas laikā	

- Pārtikas sastāvdaļas. Reizēm paprikas pulverim var pievienot pārtikā lietojamu saulespuķu eļļu, lai gala produktam piešķirtu konsistenci un mirdzumu, taču eļļas daudzums nedrīkst pārsniegt 3 % no sausa produkta masas. Pievienotā eļļa neietekmē paprikas pulvera īpašības, tādēļ šīs eļļas ģeogrāfiskās izcelsmes apgabals nav noteikts.
- Gala produktam nav tādu šķirņu augu sēklu, placentu, ziedgalviņu un ziedkātu piejaukumu, kuru izmantošana nav pieļaujama, izgatavojot kādu no trīs minētajām paprikas pulvera kategorijām; tāpat nav nekādu mākslīgu krāsvielu vai citu vielu piejaukuma, kas ietekmē šķirnes raksturlielumu vērtības.
- Apstiprināto šķirņu augu sēklu, placentu, ziedgalviņu un ziedkātu saturs produktā nedrīkst pārsniegt pārējo augļa daļu saturu.

- 4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: Apgabalu, kurā audzē papriku, lai izgatavotu paprikas pulveri ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Pimentón de la Vera", veido šādas municipalitātes *La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz un Valle del Alagón* dabas apgabalos Kaseres (*Cáceres*) provinces ziemeļos: *Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carboso, 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.*

Produkcijas izgatavošanas un iepakojšanas apgabals kopumā sakrīt ar audzēšanas apgabalu.

Visiem "Pimentón de la Vera" ražošanas procesiem jānoris šajā sadaļā norādītajās municipalitātēs, kas nozīmē, ka paprika tiek audzēta, žāvēta un apstrādāta šajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Šis ierobežojums paredzēts, lai sniegtu lielākas garantijas attiecībā uz gala produkta izcelsmi, izsekojamību un kvalitāti.

- 4.4. Izcelsmes apliecinājums: Aizsargāto "Pimentón de la Vera" izgatavo reģistrētās ražotnēs no žāvētas paprikas, kas audzēta reģistrētās saimniecībās, kuras atrodas ražošanas zonā. Kad veiktas noteiktās kontroles procedūras, produktu laiž tirgū ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Pimentón de la Vera" un numurētu etiķeti iepakojuma aizmugurē. Paprikas pulveri izgatavo no "Ocales" grupas šķirņu ("Jaranda", "Jariza" un "Jeromín") un "Bola" šķirnes paprikas.
- 4.5. Ražošanas metode: No februāra beigām līdz aprīļa sākumam izsēj sēklas, lai izaudzētu paprikas stādus, ko izstāda laukā aptuveni no 15. maija līdz 10. jūnijam.

Pirms stādu stādīšanas atbilstīgi sagatavo augsni, lai paprikas stādiem nodrošinātu vislabākos augšanas apstākļus, proti, sasmalcina cietus zemes slāņus un zemes pikas, augsni uzirdina, tajā iestrādā minerālmēsļus un organisko mēslojumu, izveido dobes.

Augus stāda ar rokām vai stādāmajām mašīnām. Kad paprika iestādīta, to bagātīgi laista, lai augi labi iesakņotos.

Atkarībā no saimniecības augus laista, izmantojot gravitācijas spēku, smidzināšanu vai dažkārt arī vietējas apūdeņošanas sistēmas.

Kad augļi nogatavojušies, tos novāc ar rokām un nogādā pašas lauku saimniecības žāvētavās, kur tos žāvē dūmos, izmantojot vertikālu gaisa plūsmu, zem kuras iekurta uguns; žāvēšanu veic pats lauksaimnieks.

Izmantojot šādu metodi, žāvēšana ir lēna, maiga, saudzīga, un 10 līdz 15 dienu laikā ūdens saturs augļi samazinās no 80 % līdz mazāk nekā 15 %. Iegūtajam gala produktam jeb pākstij ir dūmu garša un smarža un ļoti noturīga krāsa — iezīmes, ko nodrošina šajā novadā izmantotā žāvēšanas metode.

Pēc tam pākstis nogādā vietējā maltuvē, kur tās samal smirģeļa dzirnakmeņos. Tad samaltā paprika nonāk horizontāli novietotos akmeņos ("piedras de transmitir"). Reizēm šajā ražošanas posmā produktam pievieno augu eļļu, nepārsniedzot šā kopsavilkuma 4.2.1.3. punktā minēto maksimālo daudzumu. Eļļas pievienošana neietekmē paprikas specifiskās īpašības. Visbeidzot produkts tiek iepakots un marķēts, un tas ir gatavs pārdošanai.

- 4.6. Saikne: Pirmās ziņas par paprikas audzēšanu Laveras reģionā rodamas jau XVI gadsimtā, kad Justes klosterī (*Monasterio de Yuste*) (*Cuacos de Yuste*, Laveras komarka) papriku audzēja Sv. Hieronīma ordeņa mūki.

Pakāpeniski papriku sāka audzēt arī kaimiņu novados (*Campo Arañuelo*, *Valle del Ambroz* un *Valle del Alagón*), un lauksaimnieki sāka to vērtēt aizvien augstāk, jo šī kultūra bija sevišķi ienesīga.

Paprikas pulvera rūpnieciskās ražošanas aizsākumi rodami XVII gadsimta beigās, un līdz XVIII gadsimta vidum tā jau bija sasniegusi ievērojamu attīstības pakāpi. Tolaik paprikas augļus mala labības ūdensdzirnavās, kas bija izvietotas upju un strautu tuvumā. Kad Laveras apgabalā sāka izmantot elektroenerģiju, tika uzsākta ar elektrību darbināmu maltuvju izmantošana; nozare ievērojami pilnveidojās un par tās vienīgo uzdevumu kļuva paprikas malšana.

Paprikas pulvera ražošanā izmanto vietējās paprikas šķirnes, kas pieder botāniskajām sugām *Capsicum annum* L un *Capsicum longum* L, turklāt pirmās sugas augļi ir ieapaļi, bet otrās sugas — iegareni. Pie pirmās grupas pieder "Bola" šķirņu augi, savukārt pie otrās — "Ocales" šķirņu augi, ko sauc arīdzan par "Agridulce de la Vera" jeb saldskābo papriku. Šīs šķirnes ir ļoti izturīgas un lieliski pielāgojušās apgabala augsnes un klimata apstākļiem. Šo šķirņu lieliskā aklimatizācijas spēja ir galvenais iemesls, kādēļ tās nav aizstātas ar šķirnēm no citiem ģeogrāfiskiem apgabaliem. Cits būtisks iemesls vietējo šķirņu izmantošanai, ir tāds, ka tās pilnībā piemērotas dūmu žāvēšanas metodei, ko Laveras novadā izmanto jau kopš XVII gadsimta līdz pat mūsu dienām.

Sjerradegredosas kalnu grēdas aizsargātā ražošanas apgabala mikroklimats, augsnes īpašības (augšne ir irdena un nesatur nekādus sāļus) un apūdeņošanā izmantotā ūdens kvalitāte (arī ūdenī nav sāļu) ļauj audzēt šīs vietējās šķirnes, kuru augļi no tiem iegūtajam paprikas pulverim piešķir īpašu garšu.

Šķirnes garšu bagātina žāvēšana dūmos, jo apgabala klimatisko apstākļu dēļ žāvēšana saulē nav iespējams; tā piešķir paprikas pulverim raksturīgo garšu un aromātu, kā arī ļoti noturīgu krāsu.

Vietējo šķirņu izmantošana, žāvēšana dūmos un dzirnakmeņu izmantošana, kas Laveras reģionā darīts jau no XVII gadsimta, šajā apgabalā ražoto paprikas pulveri atšķir no citviet pasaulē ražotiem produktiem, piešķir paprikas pulverim neatkārtojamu raksturu; tādējādi nosaukums "Pimentón de la Vera" apzīmē paprikas pulveri, kas ražots Kaseres ziemeļos ar apraktītajām metodēm.

- 4.7. Kontroles iestāde:

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

Adrese: Avda. de la Constitución, 65
E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres)

Tālrunis: (34) 927 17 02 72

Fakss: (34) 927 17 02 72

E-pasts: info@pimentonvera-origen.com

Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma "Pimentón de la Vera" kontroles iestāde atbilst standartā UNE-EN 45.011 noteiktajām prasībām.

- 4.8. Marķējums: Katra ražotāja izmantotais tirdzniecības marķējums jāapstiprina kontroles iestādei. Marķējumā obligāti jābūt šādai norādei: aizsargāts cilmes vietas nosaukums "Pimentón de la Vera".

Visu patēriņam paredzēto paprikas pulveri, kam piešķirts aizsargāts cilmes vietas nosaukums "Pimentón de la Vera", apzīmē ar logotipu, kurš reģistrēts Regulatīvajā padomē un tai pieder, un ar numurētu etiķeti iepakojuma aizmugurē; produktus bez logotipa un numurētas etiķetes pārdot nedrīkst. Numurēto etiķeti var izmantot tikai vienu reizi.

4.9. Valsts prasības:

- 1970. gada 2. decembra likums Nr. 25/1970 par vīnogulājiem, vīniem un alkoholiskajiem dzērieniem (*Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes*) un tā noteikumi, kas apstiprināti ar 1972. gada 23. marta Karaļa dekrētu Nr. 835/1972.
 - 1972. gada 28. marta Dekrēts Nr. 835/1972, kas nosaka detalizētus Likuma Nr. 25/1970 ieviešanas noteikumus.
 - 1994. gada 25. janvāra rīkojums, kas nosaka mijiedarbību starp Spānijas tiesību aktiem un Regulu (EEK) Nr. 2081/92 attiecībā uz lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu cilmes vietu nosaukumiem un ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm.
 - 1999. gada 22. oktobra Karaļa dekrēts Nr. 1643/99, ar ko noteikta procedūra attiecībā uz iesniegumiem reģistrācijai Kopienas aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.
-