

Grozījumu 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

(2010/C 321/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

“PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”

EK Nr.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

AĢIN (X) ACVN ()

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Valsts prasības
- Citur (precizēt)

2. Grozījuma(-u) veids:

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrēta ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i):

3.1. Ģeogrāfiskais apgabals:

Sākotnējā specifikācija, tostarp publicētā kopsavilkuma lapa paredzēja, ka paprikas lauksaimnieciskās ražošanas un pārstrādes jeb sagatavošanas apgabals sakrīt, aptverot Bierso (*Bierzo*) reģiona 17 pašvaldības. Piedāvātais grozījums paredz nenoteikt apstrādes apgabala ģeogrāfiskus ierobežojumus, lai paprikas sagatavošanu varētu veikt jebkurā reģionā. Līdz ar to nav nekādu ar dabu saistītu aspektu, kas attiektos uz ģeogrāfisko vidi un pēc paprikas sagatavošanas būtu attiecināmi uz produktu.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.2. Marķējums:

Papildu precizējumi tiek ieviesti attiecībā uz ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu lietošanu apstrādātiem produktiem, lai tos varētu kontrolēt.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”

EK Nr.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Pimiento Asado del Bierzo”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Spānija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Aizsargājamais produkts ir tās paprikas (*Capsicum annuum L.*) auga auglis, kura pieder pie Bierso ekotipa, un ir paredzēts lietošanai pārtikā ceptā vai konservētā veidā.

Paprika, kas pieder pie Bierso ekotipa, ir augs ar ģenētiskajām īpašībām, kas ir tādas pašas kā attiecīgajai varietātei; tās ir pielāgotas Bierso reģiona apstākļiem, un tām ir vides noteiktas morfoloģiskas un fizioloģiskas īpatnības, kas ļauj tās apzīmēt tieši ar nosaukumu “pimiento del Bierzo”.

1. Fizikālās un morfoloģiskās īpašības, kam jāpiemīt svaigām paprikām, ir šādas:

- virsma: iekšējās sienas ir gludas ar sīkām, ar vāji izteiktām plaisām, bez raksturīga rētojuma. Miza ir gluda un spīdīga, bez grumbuļiem vai mīkstumiem, krāsa – no sarkanīgas līdz tumšsarkanai. Paprikas ar zaļām joslām tiek atzītas par nederīgām,
- cirkņu skaits: 3–4,
- forma: iegareni trīsstūraini, garums pārsniedz 10 cm, un platums pārsniedz 6 cm,
- gals: strups ar smailu virsotni,
- augļapvalks: stingrs mīkstums, kas neiebojājas, ja tam uzspiež ar roku. Paprikas mīkstuma vidējais biezums ir mazāks par 8 mm,
- viena augļa svars: pārsniedz 160 g.

2. Minimālās kvalitātes īpašības, kam jāpiemīt svaigām paprikām, ir šādas:

- augļi veseli, nobrieduši, ar kātiņu, tīri un bez ārēja mitruma, bez jebkādiem redzamiem svešķermeņiem vai neraksturīga aromāta,
- ja ir virsas iebojājumi sanitāru iemeslu dēļ vai laikapstākļu ietekmē, katra paprikas augļa iebojājumu kopējā virsma nedrīkst pārsniegt 1 cm²,
- paprikai ir jā saglabā tās forma un konsistence; augļi ar nepareizu formu vai deformēti ir atzīstami par nederīgiem.

3. Fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kam jāpiemīt svaigām paprikām, ir šādas:

- krāsa: no sarkanīgas līdz tumšsarkanai,
- smarža: raksturīga smarža, kas ir ceptai vai žāvētai paprikai,
- garša: pamatgarša ir viegli rūgtena, ar vidēji stipri vai vāji izteiktu dūmu piegaršu, nedaudz pikanta,
- virsa: ar nelieliem ieplaisājumiem,
- mizas apdegumi: ne vairāk kā 1,5 cm² uz 100 g paprikas,
- sēklu klātbūtne: līdz desmit sēklām uz 100 g paprikas,
- pagatavošanā izmantotais šķidrums: ne pārāk biezs,
- konsistence: maiga un mīksta, vidēji vai vāji saistīga,
- viendabīgums: fasējuma saturam ir jābūt viendabīgam gan pēc krāsas, gan formas, gan arī lieluma un konsistences,
- ogļhidrāti: mazāk par 5 %. Piešķir raksturīgo nedaudz rūgtenu garšu,
- šķiedrvielas: mazāk par 3 %. Piešķir raksturīgo maigumu.

Ceptas konservētas paprikas var būt veselas vai sagrieztas gabaliņos. Ja paprikas ir veselas, tām jāatbilst tirdzniecības kategorijai "augstākā labuma" vai I kategorijai, bet, ja tās ir gabaliņos – I kategorijai saskaņā ar spēkā esošajiem dārzeņu konservu kvalitātes standartiem, ko piemēro papriku konserviem.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Paprikas audzēšanai ir jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas atrodas Bierso komarkas centrā.

Zemes gabalos augsnei jābūt viendabīgai, ar pH no 5,0 līdz 7,0, un tajā jāaudzē pie Bierso ekotipa piederošas paprikas kultūra. Laistīšana atļauta vienīgi līnijās vai lokalizēti, lai nodrošinātu, ka stublāja pamatne nenonāk saskarē ar ūdeni. Ražu novāc ar rokām un izlases veidā, pārstaigājot vairākkārt. Katrā novākšanas reizē atlasa tos paprikas augļus, kuru īpašības vislabāk atbilst specifikācijā norādītajām.

Pie "El Bierzo" ekotipa piederošu papriku audzēšana šajā apgabalā ir galvenais priekšnosacījums, kas piešķir gatavajam produktam raksturīgās īpašības, tostarp arī, ja produkta sagatavošana nenotiek minētajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Reglamentējošās padomes (*Consejo Regulador*) apstiprinātajiem uzņēmumiem, kas produktu pārstrādā un sagatavo pārdošanai, ir jāizmanto marķējums ar norādi "Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo" un Reglamentējošās padomes logotipu.

Jebkura veida trauki, kuros fasē ceptas paprikas ar šo aizsargāto nosaukumu, ir jāmarķē ar ciparu kodu, ko piešķir Reglamentējošā padome un uzliek apstiprinātais uzņēmums, kas sagatavo tās pārdošanai.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals atrodas Bierso komarkas centrā, Leonas provinces pašā ziemeļaustrumu daļā, un ietilpst Kastīlijas–Leonas autonomajā apgabalā, aptverot šādu pašvaldību teritorijas:

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

Nekāds ģeogrāfisks ierobežojums neattiecas uz apgabalu, kurā paprikas tiek ceptas.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Noteiktais ražošanas apgabals ir tektoniska ieplaka, kuru no visām pusēm norobežo kalnu josla ar vairākām grēdām un kalniem, un Silas (*Sil*) upes ieleja ir vienīgais ērtais piekļuves ceļš šim apvidum. Paprikas audzētājas pašvaldības atrodas apvidū ar 550 metru vidējo augstumu virs jūras līmeņa.

Augsnes, kurās audzē paprikas kultūru, ir viendabīgas. Tās ir irdenas, dziļas, mīkstas, vieglas un labu ūdenscaurlaidību, tādēļ diezgan viegli nosusināmas. Tās ir nabadzīgas ar organiskām vielām, augsnēs pietrūkst kalcija, fosfora, kālija un nātrija, bet oglekļa un slāpekļa attiecība ir no 8 līdz 10. Tās ir viegli skābas, to pH ir no 5,5 līdz 7,0.

Bierso komarkā valda Vidusjūras klimatiskie apstākļi ("Vidusjūras indekss" ir 5,28). Šis apgabals ir piemērots paprikas kultūras audzēšanai, jo tajā ilgi noturas saulains laiks, gada vidējā temperatūra ir 12,5 °C un vidējais nokrišņu daudzums gadā sasniedz 800 mm.

Ilgais salnu periods vidēji sākas 11. novembrī un turpinās līdz 4. aprīlim, tādēļ parasti paprikas var stādīt jau maija sākumā, bet augļus novākt no augusta vidus līdz novembra sākumam.

Daudzās saulainās stundas, saules starojums un temperatūra ir tiešais cēlonis, kāpēc augi fotosintēzes procesā veido tik zemu ogļhidrātu līmeni (mazāk par 5%), un tas piešķir paprikām raksturīgo viegli rūgteno garšu, kas ir viena no šā produkta organoleptiskajām īpatnībām.

Šķiedrvielu, galvenokārt celulozes, saturs, būdams atkarīgs arī no fotosintēzes intensitātes, ir zems (mazāk par 3%), un tas piešķir paprikām maigumu, kas viegli samanāms pārējo šā produkta organoleptisko īpašību vidū.

5.2. Produkta specifika:

Produkta specifika ir saistāma ar tā audzēšanas ģeogrāfisko izcelsmi, kura nodrošina Bierso ekotipa paprikām zemu ogļhidrātu līmeni un zemu šķiedrvielu saturu, kas izpaužas kā ceptās paprikas maigums un vieglais rūgtenums garšā.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Zemais ogļhidrātu līmenis, kas veidojas auga fotosintēzes procesā, ir tieši saistāms ar saulaino stundu skaitu, saules starojumu un temperatūru.

Šķiedrvielu, galvenokārt celulozes, saturs, kuru nosaka arī fotosintēzes intensitāte, ir zems.

Turklāt vēsturiskie avoti un literatūra liecina, ka šā produkta reputācijas pamatā ir paprikas kultūras audzēšanas tradīcijas un ka šī reputācija izriet arī no tās sagatavošanas un tirgū laišanas īpatnībām.

Tradicionālā pagatavošanas metode – cepšana uz restītēm vai malkas vai gāzes krāsnī nemaina produkta kvalitāti. Šī metode piešķir paprikai tās īpatnējo garšu un dūmu piegāršu, ko nemaina neliela eļļas daudzuma pievienošana, kā arī sāls, citrona sulas vai citronskābes piedevas.

Visu šo procesu, ko veido paprikas cepšana, pārgriešana un mizošana, veic ar rokām un neizmantojot nekādus ķīmiskus šķīdumus, tāpat paprikas nemazgā arī ūdenī. Minētā iemesla dēļ ceptajā paprikā dažkārt saglabājas sēklas un apdeguši mizas gabaliņi, kas norāda, ka paprika sagatavota ar rokām.

Nemot vērā to, ka šīs sagatavošanas darbības līdzīgos apstākļos var veikt arī citur, ir nolēmts nenoteikt apstrādes apgabala ierobežojumus.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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
