

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2006/C 287/02)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

Registratieaanvraag als bedoeld in artikel 5 en artikel 17, lid 2

„PIMENTÓN DE LA VERA”

EG-nummer: ES/PDO/005/0321/29.10.2003

BOB (X) BGA ()

Deze samenvatting is uitsluitend ter informatie opgesteld. Belangstellenden wordt verzocht om voor volledige informatie kennis te nemen van de volledige versie van het productdossier, die verkrijgbaar is bij de in punt 1 genoemde nationale autoriteiten of bij de Europese Commissie ⁽¹⁾.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: 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.

Adres: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Groepering:*

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

Adres: «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: —

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ()

3. *Productcategorie:*

Categorie 1.8 — Andere in bijlage II genoemde producten (specerijen, enz.) Paprikapoeder

4. *Overzicht van het productdossier (samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens):*

4.1 Naam: „Pimentón de la Vera”

⁽¹⁾ Europese Commissie, Directoraat-generaal Landbouw en plattelandsontwikkeling, Eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten, B-1049 Brussel.

- 4.2 Beschrijving: Onder paprikapoeder met de Beschermde Oorsprongsbenaming „Pimentón de la Vera” wordt het product verstaan dat wordt verkregen door maling van volledig rode vruchten van rassen van de groep „ocales” (Jaranda, Jariza en Jeromín) en van het ras Bola, die behoren tot de botanische soorten *Capsicum annum L.* en *Capsicum longum L.*; bij het oogsten zijn de vruchten rijp, gezond en schoon, hebben zij de voor het ras kenmerkende kleur en zijn zij vrij van aantasting door plagen of ziekten; zij worden gedroogd met hout van de steeneik en/of eik door middel van het in la Vera traditioneel toegepaste systeem; het product is afkomstig uit het afgebakende productiegebied.

„Pimentón de la Vera” is een product met een sterke en doordringende rooksmaak en -geur, omdat de paprikavruchten door middel van een rookproces worden gedroogd. De kleuring is diepdonker met enige glans. De vruchten hebben een sterk kleurend vermogen, die van rassen van de Ocal-groep meer nog dan die van het Bola-ras. Smaak, geur en kleur zijn zeer stabiel, voornamelijk dankzij het langzame en milde drogingsproces.

Naargelang van de smaak kunnen wij drie groepen paprikapoeder onderscheiden:

- Zacht paprikapoeder: met een milde, geheel zoete smaak. Bereid uit de rassen Bola en Jaranda.
- Zuurzoet paprikapoeder: enigszins scherpe smaak aan het verhemelte. Bereid uit de rassen Jaranda en Jariza.
- Scherp paprikapoeder: uitgesproken branderig gevoel aan het verhemelte. Bereid uit de rassen Jeromín, Jariza en Jaranda.

Fysisch-chemische eigenschappen. Pimentón de la Vera heeft de volgende fysisch-chemische eigenschappen:

- Pitgrootte: De maalfijnheid van het poeder moet zodanig zijn, dat het door zeef of gaas nr. 16 van de ASTM-schaal (overeenkomend met een maaswijdte van het zeef van 1,19 mm) passeert.

- Analytische eigenschappen

Vochtgehalte, in procenten, ten hoogste	14
Etherextract, in procenten op de droge stof, ten hoogste	23
Ruwvezel, in procenten op de droge stof, ten hoogste	28
As, in procenten op de droge stof, ten hoogste:	
— Totaal (ten hoogste)	9
— Niet oplosbaar (ten hoogste)	1
Kleur (*), ASTA-eenheden: ten minste	90

(*) Op het ogenblik van de maling

- Voedingsstoffen of voedingsmiddeleningrediënten: Om het eindproduct meer consistentie en glans te geven kan worden toegestaan dat eetbare plantaardige zonnebloemolie aan het paprikapoeder worden toegevoegd in een verhouding van ten hoogste 3 % van het gewicht van het droge product. Deze toevoeging van olie heeft geen enkele invloed op het specifieke karakter van de paprika, zodat ook geen voorschriften zijn vastgesteld betreffende de herkomst van de betrokken olie.
- Het verwerkte product moet volledig vrij zijn van pitten, zaadkoek, bloemkelken en stelen die niet afkomstig zijn van de voor elke groep paprikaproducten toegestane rassen, alsmede van kunstmatige kleurstoffen en andere stoffen die van invloed zijn op de waarden van de parameters die bepalend zijn voor de kenmerken van het product.
- Het gehalte aan eventueel aanwezige pitten, zaadkoek, bloemkelken en stelen in het verwerkte product, die afkomstig zijn van toegestane rassen, mag in geen geval groter zijn dan het gehalte aan de vrucht zelf.

- 4.3 Geografisch gebied: Het productiegebied van paprika's voor verwerking tot het onder de beschermde oorsprongsbenaming „Pimentón de la Vera” vallende paprikapoeder omvat de onderstaande gemeenten in de streken La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz en Valle del Alagón, in het noorden van de provincie Cáceres: 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.

Het verwerkings- en verpakkingsgebied valt volledig samen met het productiegebied.

Het hele productieproces van „Pimentón de la Vera” moet zijn beslag krijgen binnen het hier afgebakende productiegebied; dat houdt in dat alle bij de beschermde oorsprongsbenaming betrokken teeltbedrijven, drogerijen en verwerkende bedrijven gelegen moeten zijn in dit geografische gebied. Zodoende wordt een grotere garantie verkregen ten aanzien van de oorsprong, de traceerbaarheid en de kwaliteit van het eindproduct.

- 4.4 Bewijs van de oorsprong: „Pimentón de la Vera” wordt bereid in geregistreerde installaties, uit gedroogde paprika's, afkomstig van registreerde bedrijven in het productiegebied; het wordt, nadat het alle vastgestelde controles heeft doorstaan, met een genummerd contra-etiket op de markt gebracht onder de beschermde oorsprongsbenaming „Pimentón de la Vera”. De gebruikte paprika's zijn afkomstig van rassen van de groep „ocales” (Jaranda, Jariza en Jeromín) en van het ras Bola.
- 4.5 Werkwijze voor het verkrijgen van het product: Begonnen wordt met de aanleg van de zaaibedden, van eind februari tot begin april, ter verkrijging van de paprikaplanten die tussen ongeveer 15 mei en 10 juni worden overgeplant in het definitieve perceel.

De grond waarin de paprikaplantjes worden uitgeplant, moet de nodige voorbereidende bewerkingen hebben ondergaan, namelijk scheuren van harde lagen, eggen, losmaken, strooien van organische mest en van kunstmest en egaliseren van de bodem.

Het planten geschiedt handmatig of met behulp van plantmachines. Na het inplanten wordt overvloedig gespreoid om een goede beworteling van de planten te waarborgen.

Naargelang van het bedrijf vindt de irrigatie plaats door middel van zwaartekracht, door besproeiing en in sommige gevallen met behulp van systemen voor plaatselijke bevoeiing.

Als de vruchten rijp zijn, worden zij handmatig geoogst, waarna zij worden vervoerd naar op de landbouwbedrijven gelegen droogruimten; daar worden zij gedroogd boven een vuur, met warme lucht en rook.

Deze, door de landbouwer zelf toegepaste methode, heeft tot gevolg dat de droging langzaam, mild en weinig agressief verloopt, waardoor het vochtgehalte van de producten over een periode van 10 à 15 dagen daalt van 80 % tot minder dan 15 %. Het aldus verkregen eindproduct, de zogenaamde schil, heeft de smaak en de geur van rook en is zeer kleurvast, welke kenmerken eigen zijn aan de toegepaste droogmethode.

De schil wordt vervolgens naar de in het gebied gelegen molens gebracht, waar zij wordt vermalen tot paprikapoeder. Het paprikapoeder passeert vervolgens door de zogenoemde „pedras de transmitir”, die zich in horizontale positie bevinden. In dit stadium kan dan de plantaardige olie worden toegevoegd in de verhouding die is aangegeven in punt 4.2. van deze samenvatting. Deze toevoeging van olie heeft geen enkele invloed op het specifieke karakter van de paprika. Ten slotte wordt het product verpakt en geëtiketteerd, waardoor het gereed is om in de handel te worden gebracht.

- 4.6 Verband: De eerste verwijzingen naar de paprikateelt in La Vera dateren uit de 16e eeuw. De teelt vond plaats in het klooster te Yuste (Cuacos de Yuste, landstreek La Vera) door monniken van de orde van de H. Hiëronymus.

De teelt verbreidde zich geleidelijk vanuit la Vera naar de aangrenzende streken el Campo Arañuelo, Valle del Ambroz en Valle del Alagón, en de tevredenheid van de telers was groot wegens de goede financiële opbrengsten.

Het bedrijfsmatige proces ter verkrijging van paprikapoeder neemt een aanvang aan het einde van de 17e eeuw en maakt halverwege de 18e eeuw een aanzienlijke groei door. De paprika's werden destijds gemalen in watermolens op de oevers van nauwe doorgangen. Met de komst van elektrische stroom La Vera maakten ook de elektrische molens opgang en konden bedrijven zich uitsluitend op de vervaardiging van paprikapoeder gaan toeleggen.

De voor de bereiding van paprikapoeder gebruikte rassen zijn inheems en behoren tot de soorten *Capsicum annum* L. en *Capsicum longum*, de eerste met ronde en de tweede met langwerpige vruchten. De eerste groep omvat het ras Bola, de tweede de rassen „ocales”, ook „Agridulce de la Vera” genoemd. Het betreft zeer landelijke en uitstekend aan de bodemkundige en klimatologische omstandigheden van het gebied aangepaste rassen. Dankzij deze schitterende klimaataanpassing zijn zij nooit door een ander ras vervangen. Een andere belangrijke factor die het gebruik van inheems teelmateriaal rechtvaardigt, is dat deze rassen volledig zijn aangepast aan het sinds de 17e eeuw in la Vera toegepaste en ook thans nog gebruikte droogstelsel met behulp van rook.

De klimatologische kenmerken die, dankzij de bescherming van de Sierra de Gredos, het gevolg zijn van het microklimaat in het productiegebied, de losse bodemstructuur en de algehele afwezigheid van zouten, alsmede de kwaliteit van het bij de bevoeding gebruikte water (waardoor zich ook geen problemen met het zoutgehalte voordoen), zorgen ervoor dat deze inheemse rassen vruchten opleveren die een bijzondere smaak geven aan het daaruit verkregen paprikapoeder.

Deze aan het ras verbonden smaak wordt aangevuld door het rookproces; deze droogmethode vloeit voort uit het heersende klimaat dat droging in de zon onmogelijk maakt. Maar juist daardoor krijgt het paprikapoeder zijn typische smaak en geur en, bovendien, zijn grote kleurvastheid.

Het gebruik van inheemse rassen, het drogen met behulp van rook en het gebruik, sinds de 17e eeuw in la Vera, van molenstenen zorgen ervoor dat het in dit gebied geproduceerde paprikapoeder verschilt van alle andere, in de rest van de wereld, geproduceerde paprikapoeders en dat het een eigen karakter heeft, wat ertoe heeft geleid dat „Pimentón de la Vera” alleen maar paprikapoeder kan zijn dat in het noorden van Cáceres is geproduceerd volgens de hierboven beschreven methode.

4.7 Controlestructuur:

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

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

Tel.: (34) 927 17 02 72

Fax: (34) 927 17 02 72

E-mail: info@pimentonvera-origen.com

De Controlestructuur van de Beschermd Oorsprongsbenaming „Pimentón de la Vera” voldoet aan norm UNE-EN 45.011

- 4.8 Etikettering: De voor elk geregistreerd verwerkingsbedrijf kenmerkende handelsetiketten dienen door de Controlestructuur te worden goedgekeurd. Daarop dient verplicht de vermelding: Denominación de Origen Protegida „Pimentón de la Vera” te zijn aangebracht.

Alle voor consumptie verzonden, met de oorsprongsbenaming gecertificeerd paprikapoeder uit la Vera moet zijn geïdentificeerd met het door de Raad van Toezicht geregistreerde logo dat tevens eigendom is van de Raad, en met het genummerde contra-etiket. Indien het niet aan deze eis voldoet, mag het niet als zodanig in de handel worden gebracht. Het genummerde contra-etiket dient voor eenmalig gebruik en mag niet opnieuw kunnen worden gebruikt.

4.9 Nationale eisen:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre „Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes” (Wet nr. 25/1970 van 2 december, „Statuut van wijngaarden, wijnen en alcohol”) ingeval een Raad van Toezicht wordt ingesteld die als controledienst fungeert.
 - Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970 (Besluit nr. 835/1972 van 23 maart houdende goedkeuring van de verordening van Wet nr. 25/1970)
 - Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento CEE 2081/92, en materia de Denominaciones de origen e Indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios (Besluit van 25 januari 1994 tot vaststelling van de overeenstemming tussen de Spaanse wetgeving en Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen)
 - Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas (Koninklijk besluit nr. 1643/99 van 22 oktober tot vaststelling van de procedure voor de behandeling van aanvragen tot inschrijving in het communautaire register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen).
-