

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 197/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“PEBRE BORD DE MALLORCA”/“PIMENTÓN DE MALLORCA”

EU-nr.: PDO-ES-02465 — 20.9.2019

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Pebre bord de Mallorca”/“Pimentón de Mallorca”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.8 — Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De beschermde oorsprongsbenaming “Pebre bord de Mallorca”/“Pimentón de Mallorca” (hierna “Pimentón de Mallorca”) verwijst naar gemalen gedroogde paprika's van de inheemse *tap de cortí*-variëteit van de soort *Capsicum Annuum* L.

“Pimentón de Mallorca” heeft de volgende kenmerken:

Organoleptische kenmerken:

- zoete smaak, met een zacht gevoel in de mond en geen bitterheid of pikantheid;
- uniforme oranjeachtig-rode kleur;
- aroma van gemiddelde intensiteit, verfrissend, met een goed waarneembaar aroma van rode paprika en geen verbrande of geroosterde geuren;
- fijn en zacht gevoel.

Fysische en chemische kenmerken:

- maximale grootte van de partikels: 0,5 mm;
- extraheerbare kleur: minimaal 100 ASTA;
- kleurcoördinaat $L^* \geq 40$;
- kleurcoördinaat $b^* \geq 38$;
- maximaal vochtgehalte: 4,2 %;
- vetten: tussen 7 % en 12 % SSS;
- capsaïcinoïden ≤ 4 ppm.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Voor het maken van “Pimentón de Mallorca” worden uitsluitend paprika’s van de inheemse *tap de cortí*-variëteit gebruikt.

De verse paprika’s wegen tussen 17 g en 20 g en zijn 4 cm tot 6 cm lang. Ze hebben een driehoekige piramidevorm, met een spitse punt.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De paprika’s die worden gebruikt om “Pimentón de Mallorca” te maken, moeten worden geteeld, geoogst en verwerkt op het eiland Mallorca. Op die manier is de oorsprong van het product gewaarborgd en wordt toezicht gehouden op de productie.

De productie en verwerking vinden uitsluitend op het eiland Mallorca plaats en omvatten de volgende stappen: selectie van het zaad, planten en telen van de paprika’s, drogen, verwijderen van het steeltje, malen en zeven.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het verpakken moet als de laatste stap van de verwerking worden beschouwd en is essentieel om de karakteristieke kwaliteitskenmerken van “Pimentón de Mallorca” te waarborgen. De verpakking moet zo snel mogelijk na het zeven plaatsvinden en altijd in dezelfde faciliteiten als die waar de paprika’s worden gemalen en gezeefd.

Gezien de specifieke kenmerken van het product — met name zijn hoge hygroscopiciteit, waardoor het snel vocht uit de lucht opneemt, die de textuur wijzigt en een pro-oxidantwerking heeft, waardoor oxidatie van de onverzadigde vetten optreedt — is het essentieel dat het product wordt verpakt zodra het is gezeefd.

Dit ranzig worden van de vetten door oxidatie houdt rechtstreeks verband met het verlies van carotenoiden en het verlies van de karakteristieke oranjeachtig-rode kleur van het product. Oxidatie van vetten is de belangrijkste oorzaak van carotenoideverlies, omdat de vetten in de pimenton carotenoiden doen oplossen en stabiliseren.

Voorts is Mallorca als eiland afgescheiden van het Europese vasteland en impliceert transport dus een lange reis over zee. De kwaliteit van “Pimentón de Mallorca” zou daarbij kunnen worden beïnvloed door vochtigheid en andere omgevingsfactoren, die de smaak, het aroma en de antioxiderende werking ervan kunnen aantasten.

Om deze redenen moet “Pimentón de Mallorca” worden verpakt in het productiegebied, om te waarborgen dat de kenmerken ervan bewaard blijven.

Met het oog op een optimale bewaring wordt de pimenton verpakt zodra hij is gezeefd.

De verpakking moet nieuw, schoon en luchtdicht zijn, gemaakt zijn van materiaal dat geen lucht of waterdamp doorlaat, en mag een nettogewicht van maximaal vijf kg bevatten.

Om de bovenstaande redenen is het niet toegestaan het product in kleinere hoeveelheden te verdelen en te herverpakken.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De etikettering van elke verpakking van “Pimentón de Mallorca” die met de beschermde oorsprongsbenaming in de handel wordt gebracht, moet het volgende bevatten:

- de naam (i.e. de beschermde oorsprongsbenaming);
- de woorden “Denominación de Origen Protegida” (beschermde oorsprongsbenaming);
- een sequentiële alfanumerieke code om traceerbaarheidscontroles te vergemakkelijken.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De productie en verwerking vinden plaats op het eiland Mallorca.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband met het gebied berust op de karakteristieke kwaliteit van “Pimentón de Mallorca”.

De karakteristieke kwaliteit van “Pimentón de Mallorca” kan worden toegeschreven aan het exclusieve gebruik van de inheemse *tap de cortí*-paprikavariëteit, het plaatselijke milieu (de specifieke en karakteristieke geoklimatologische omstandigheden) en de traditionele teeltpraktijken, en aan de specifieke (trage en geleidelijke) droogtechniek en de karakteristieke verwerkingsmethode (met verwijdering van een deel van de zaden en de hele steel).

De selectie van het zaad voor de kwekerij, die traditioneel gebeurt op basis van de ervaring van de producenten, heeft een plant opgeleverd die volledig is aangepast aan het milieu, doordat *tap de cortí* het resultaat is van genetische selectie van de beste specimen, die nog steeds op de traditionele wijze plaatsvindt. De telers en verwerkers hebben hun ervaring op het gebied van zaadselectie voornamelijk verworven door de paprika's te observeren tijdens de groei en de rijping, en deze ervaring is van generatie op generatie doorgegeven.

Tap de cortí geeft "Pimentón de Mallorca" zijn oranjeachtig-rode kleur, zijn hoge carotenoïdegehalte en zijn verwaarloosbaar gehalte aan capsäicine, waardoor hij niet pikant is. De oranjeachtig-rode kleur is een kenmerkende eigenschap waaraan de consument "Pimentón de Mallorca" gemakkelijk kan herkennen. Aan de hand van colorimetrische analyse is aangetoond dat "Pimentón de Mallorca" wordt gekenmerkt door een grotere luminositeit (L^*) en een sterkere gele component (b^*) dan andere types pimentón. De karakteristieke kleur van "Pimentón de Mallorca" is te danken aan het hoge carotenoïdegehalte en met name het carotenoïdeprofiel, met een hoog luteïnegehalte. Het caroteengehalte correleert met het kleurend vermogen en een van de kenmerken van "Pimentón de Mallorca" is zijn hoge kleurend vermogen. Het feit dat "Pimentón de Mallorca" capsäicinevrij is (< 4 ppm), geeft het product een andere karakteristieke eigenschap: de afwezigheid van pikantheid.

Het eiland Mallorca heeft karakteristieke geoklimatologische kenmerken die de juiste omstandigheden scheppen voor de teelt van *tap de cortí*-paprika's in de buitenlucht, zonder dat er kassen nodig zijn.

De weersomstandigheden in Mallorca van april tot oktober, het teeltseizoen van *tap de cortí*-paprika's, voldoen aan de behoeften van het gewas, dat overvloedige zonneschijn, hoge temperaturen en vochtigheid nodig heeft. Het grote aantal zonuren en de temperaturen overdag ($22-28$ °C) en 's nachts ($16-18$ °C) zijn perfect voor de teelt van *tap de cortí*-paprika's. Ook de luchtvochtigheidsniveaus tijdens het productieseizoen (50 % en 70 %) zijn gunstig.

Bovendien heeft Mallorca de juiste bodem voor de teelt van *tap de cortí*-paprika's: kalkachtig, met een matige tot hoge consistentie, een groot aandeel grove bestanddelen en een naar alkalisch neigende pH. Hij is erg stenig, wat goed is voor het waterbeheer, doordat de stenen als een dek fungeren en verdamping verminderen. De bodem bestaat uit horizontale lagen met daartussen een accumulatie van fijne klei, wat uitstekend is voor de ontwikkeling van het wortelstelsel van de paprika's (die een penwortel hebben).

In 2016 verrichte de Universiteit van de Balearen een vergelijkende studie naar de kenmerken van op Mallorca en in verscheidene andere plaatsen op het Iberisch Schiereiland geteelde *tap de cortí* waaruit bleek dat op Mallorca geteelde *tap de cortí* een carotenoïdegehalte heeft dat 60 % hoger is dan dat van *tap de cortí* uit het Iberisch Schiereiland, een hoger vetgehalte heeft, een grotere luminositeit (L) heeft, geler (b) is en een sterker kleurend vermogen heeft.

De paprika's worden met de hand geoogst en de telers weten uit ervaring wanneer de tijd rijp is, op basis van het overrijpe aanzicht van de vrucht, door observatie van het exocarp en het mesocarp, die volledig rood worden, en de placenta, die roodachtig wordt. Overrijpheid verhoogt het carotenoïdegehalte en geeft *tap de cortí*-paprika's hun kenmerkende rode kleur.

Een belangrijke factor bij de verwerking is dat de paprika's op natuurlijke wijze worden gedroogd, wat mogelijk is dankzij de vele zonuren op Mallorca en dankzij het feit dat het temperatuurverschil tussen dag en nacht matig is en de kwaliteit van het product niet aantast. De karakteristieke kleur van "Pimentón de Mallorca" is te danken aan deze droogmethode.

De verwijdering van de steel en een deel van de zaden tijdens de verwerking verhoogt het relatieve carotenoïdegehalte, aangezien er meer carotenoïden in het vruchtvlees van de paprika zitten.

Door drogen en traag malen bij een lage temperatuur wordt denaturatie van de carotenoïden voorkomen en kunnen de kleur en de kenmerken van de grondstof — *tap de cortí*-paprika's — worden bewaard.

Voorts is de partikelgrootte ($< 0,5$ mm) kleiner dan die van andere types pimenton, wat een gunstig effect heeft op de technologische eigenschappen en de biologische beschikbaarheid van de carotenoïden.

Het karakteristieke frisse aroma van "Pimentón de Mallorca" is een gevolg van de typische verwerkingsmethode en twee factoren in het bijzonder. Ten eerste, de verwijdering van de paprikastelen (het minst aromatische deel van de vrucht) vóór het malen, en ten tweede de trage droging, die een geleidelijke reductie van het vocht impliceert en ervoor zorgt dat er geen verbrande of geroosterde geuren optreden.

Dat het product onmiddellijk na de verwerking wordt verpakt, zorgt er tot slot voor dat het effect van de omgevingsvochtigheid tot een minimum wordt beperkt en de kenmerkende eigenschappen kunnen worden bewaard.

Dankzij zijn kenmerkende kwaliteit geniet "Pimentón de Mallorca" een uitstekende reputatie, die verband houdt met het productiegebied en die wordt gestaafd door historische en culinaire referenties en studies en consumentenonderzoek.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pimentan_de_mallorca/
