

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 321/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

ES č.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uveďte)

2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

3.1. Zemepisná oblasť:

V pôvodnej špecifikácii, ako aj v uverejnenom zhrnutí sa uvádzalo, že poľnohospodárska oblasť produkcie a oblasť spracovania alebo pečenia papriky spoločne zahŕňajú 17 obcí regiónu Bierzo. Podľa navrhovanej zmeny a doplnenia by sa zemepisné obmedzenia nemali uplatňovať na oblasť spracovania, aby sa pečenie papriky mohlo uskutočňovať v ktoromkoľvek regióne. Neexistujú totiž žiadne prírodné aspekty spojené so zemepisnou oblasťou, ktoré by sa počas pečenia papriky prenášali na výrobok.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2. Označovanie:

Doplňli sa dodatočné upresnenia týkajúce sa používania zemepisného označenia v prípade spracovaných výrobkov, aby sa umožnilo ich kontrolovanie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

ES č.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Pimiento Asado del Bierzo“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Chráneným výrobkom je plod papriky (*Capsicum annuum* L.) ekotypu Bierzo určený na ľudskú spotrebu, ktorý sa dodáva na trh grilovaný alebo konzervovaný.

Paprikou patriacou do ekotypu Bierzo sa označujú plody s rovnakými genetickými vlastnosťami ako príslušná odroda, ktoré sa prispôbili podmienkam regiónu Bierzo a ktoré sa vyznačujú morfológickými a fyziologickými znakmi spojenými s prostredím, podľa ktorého nesú konkrétny názov „pimiento del Bierzo“.

1. Čerstvá paprika musí mať tieto fyzické a morfológické vlastnosti:

- Povrch: hladké steny s občasným a málo výrazným popraskaním, bez čnelkovej jazvy. Koža hladká, lesklá, bez nerovností a mäkkých častí, bledočervenej až tmavočervenej farby. Papriky so zelenými škvrnami sa vylučujú.
- Počet lalokov: 3 – 4
- Tvar plodu: predĺžený trojuholníkový s dĺžkou nad 10 cm a so šírkou nad 6 cm.
- Apex: tupý hrot.
- Oplodie: tuhá dužina dobre znášajúca manuálny tlak. Priemerná hrúbka dužiny papriky je do 8 mm.
- Jednotková hmotnosť: nad 160 g.

2. Čerstvá paprika musí spĺňať tieto minimálne kvalitatívne vlastnosti:

- Celé a dobre vyvinuté papriky so stopkou, čisté, bez vonkajšej vlhkosti a akejkoľvek viditeľnej cudzej hmoty alebo cudzieho zápachu.
- Celková plocha prípadného povrchového poškodenia sanitárneho alebo klimatického pôvodu nesmie byť u jednej papriky väčšia ako 1 cm².
- Paprika si musí zachovávať svoj tvar a svoju pevnosť. Zle vyvinuté alebo deformované plody sa považujú za nevyhovujúce.

3. Čerstvá paprika musí mať tieto fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti:

- Farba: bledočervená až tmavočervená.
- Vôňa: typická vôňa grilovanej papriky a dymu.
- Chuť: prvotná chuť horkastá, so stredne až málo výraznou príchuťou dymu, mierne pikantná.
- Povrch: mierne popraskaný.
- Pripálené kúsky kože: menej ako 1,5 cm² na 100 g papriky.
- Výskyt semien: až 10 semien na 100 g papriky.
- Šťava uvoľnená pri pečení: kvapalina s nízkou hustotou.
- Štruktúra: krehká alebo mäkká so strednou až nízkou pevnosťou.
- Homogénnosť: obsah balenia musí byť homogénny pokiaľ ide o farbu, tvar, veľkosť a pevnosť.
- Obsah cukrov: menej ako 5 %. Dodáva typickú horkastú chuť.
- Vlákničky: menej ako 3 %. Dodáva typickú mäkkosť.

Konzervované grilované papriky sa dodávajú na trh celé alebo v kúskoch. Celé papriky musia v súlade s platnou normou kvality pre spracované ovocie a zeleninu, ktorá sa vzťahuje na konzervované papriky, patriť do obchodnej kategórie Extra alebo I a kúsky do kategórie I.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Produkcia papriky sa musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorá sa nachádza v centrálnej časti regiónu Bierzo.

Pozemky musia mať výraznú pôdnu štruktúru s hodnotou pH od 5,0 do 7,0 a musia sa na nich pestovať papriky ekotypu Bierzo. Povolené je len radové a bodové zavlažovanie, aby sa zamedzilo kontaktu spodnej časti rastliny s vodou. Zber sa vykonáva ručne a postupne na viackrát. Pri každom zbere sa vyberajú papriky, ktorých vlastnosti sa najviac zhodujú s vlastnosťami uvedenými v špecifikácii.

Produkcia papriky ekotypu „El Bierzo“ v tejto oblasti je základným prvkom dodávajúcim kvalitu konečnému výrobku a to aj vtedy, ak sa pečenie neuskutočňuje v tejto oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:*

—

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

Spracovateľské a baliarske podniky schválené regulačnou radou Consejo Regulador sú povinné používať etikety s označením „Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo“ a s logotypom rady Consejo regulador.

Na každom balení, v ktorom sa predávajú chránené grilované papriky, sa musí nachádzať číselný kód vydaný radou Consejo Regulador, pripojený schváleným baliarskym podnikom.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Vymedzená zemepisná poľnohospodárska oblasť výroby sa nachádza v centrálnej časti regiónu Bierzo, na severovýchodnom okraji provincie León, ktorá je súčasťou autonómnej oblasti Castille-León a zahŕňa tieto obce:

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

Žiadne zemepisné obmedzenie sa neuplatňuje na oblasť, v ktorej sa papriky grilujú.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Vymedzená zemepisná oblasť je tektonickou prepadlinou obklopenou hornatým pásom, ktorý je tvorený viacerými horstvami, pričom údolie rieky Sil je jediným ľahko prístupným vyústením. Priemerná nadmorská výška oblastí produkcie papriky sa nachádza približne na úrovni 550 metrov.

Pôda určená na pestovanie papriky má výraznú štruktúru. Je hlboká, sypká, priepustná, s optimálnym odvodnením. Má nízky obsah organických látok, vápnika, fosforu, draslíka a sodíka, s pomerom uhlíka k dusíku od 8 do 10. Hodnota pH je mierne kyslá s hodnotami od 5,5 do 7,0.

Región Bierzo sa nachádza v stredozemnom podnebnom pásme („stredomorský index“ 5,28). Je vhodný na pestovanie papriky, pretože ide o oblasť s vysokým počtom hodín slnečného svitu, s priemernou ročnou teplotou 12,5 °C a s priemerným ročným úhrnom zrážok 800 mm.

Dlhé obdobie mrazov trvajúce v priemere od 11. novembra do 4. apríla umožňuje vo všeobecnosti vysádzanie papriky začiatkom mája a jej zber od polovice augusta do začiatku novembra.

Počet hodín slnečného svitu, slnečné žiarenie a teplota majú priamy vplyv na nízky obsah uhlíhydrátov vytváraných fotosyntetickou aktivitou rastliny (menej ako 5 %), vďaka čomu má paprika horkastú chuť, čo je jedna z organoleptických vlastností výrobku.

Obsah vlákniny, najmä z celulózy, ktorý tiež závisí od fotosyntetickej aktivity, je nízky (menej ako 3 %), vďaka čomu paprika získava mäkkosť, ako jednu z jej ľahko identifikovateľných organoleptických vlastností.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Špecifickosť výrobku sa pripisuje zemepisnému pôvodu produkcie dodávajúcemu paprike ekotypu Bierzo nízky obsah uhlíhydrátov a vláknin, ktorého výsledkom je mäkkosť a horkastá chuť grilovanej papriky.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Nízky obsah uhlíhydrátov produkovaných fotosyntetickou aktivitou rastliny priamo súvisí s počtom hodín slnečného svitu, so slnečným žiarením a s teplotou.

Obsah vlákniny, najmä z celulózy, ktorý tiež závisí od fotosyntetickej aktivity, je nízky.

Odkazy z historických a literárnych prameňov potvrdzujú povest' výrobku, ktorá sa zakladá na tradícii pestovania papriky a na spôsobe jej pečenia a balenia.

Tradičná metóda pečenia na grile alebo v rúre vyhriatej drevom alebo plynom nemá negatívny vplyv na kvalitu výrobku. Táto metóda dodáva výrobku vôňu a príchuť dymu, ktoré sa zachovávajú aj po pridaní menšieho množstva oleja, soli a citrónovej šťavy alebo kyseliny citrónovej.

Celý postup spočívajúci v grilovaní, dlabaní a šúpaní sa robí ručne, bez použitia chemických roztokov alebo umývania vodou. Preto grilované papriky niekedy obsahujú semená a pripálené kúsky kože, ktoré potvrdzujú ručné spracovanie.

Keďže pečenie sa môže za rovnakých podmienok uskutočňovať v ktoromkoľvek regióne, rozhodlo sa, že oblasť spracovania nebude obmedzená.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[článok 5 ods. 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006]

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
