

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livs-medel

(2006/C 287/02)

Enligt artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 innebär detta offentliggörande också en rättighet att inkomma med invändningar. Eventuella invändningar skall skickas in till kommissionen senast sex månader efter detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 510/2006

Registreringsansökan i enlighet med artikel 5 och artikel 17.2

"PIMENTÓN DE LA VERA"

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

SUB (X) SGB ()

Denna sammanfattning har tagits fram i informationssyfte. För ytterligare information kan berörda parter erhålla den fullständiga versionen från den nationella myndighet som anges i punkt 1, eller från Europeiska kommissionen ⁽¹⁾.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten:*

Namn: 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.

Adress: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tfn: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-post: sgcaproagro@mapya.es

2. *Ansökande grupp:*

Namn: D. Manuel Fernández Amor, con D.N.I. nº 5.602.884-S m.fl.

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

Tfn: (34) 927 46 00 12

Fax: (34) 927 17 00 71

E-post: —

Sammansättning: Producent/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. *Produkttyp:*

Klass 1.8 – Övriga produkter i bilaga II (kryddor) – Paprikapulver

4. *Produktspecifikation (sammanfattning av kraven i artikel 4.2)*

4.1. *Produktnamn: "Pimentón de la Vera"*

⁽¹⁾ Europeiska kommissionen – Generaldirektoratet för jordbruk och landsbygdsutveckling – Kvalitetspolitik för jordbruksprodukter – B-1049 Bryssel.

- 4.2. Beskrivning: Paprikapulvret som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Pimentón de la Vera framställs genom malning av helröda torkade paprikafrukter av sorterna i gruppen Ocales (Jaranda, Jariza och Jeromín) och sorten Bola som tillhör arterna *Capsicum annum L.* och *Capsicum longum L.* Frukterna skördas mogna, friska och rena. Vid skörden skall de ha den färg som kännetecknar sorten och de bör vara fria från skadegörare och sjukdomar. Frukterna torkas i rök över en eld med ek som brännvirke. Torkningen görs enligt traditionella metoder från Vera och paprikafrukterna bör komma från det avgränsade produktionsområdet.

Pimentón de la Vera är en produkt med intensiv och penetrerande smak och den rökarom som följer av rökertorkningen av paprikorna. Färgen är intensivt röd med en relativ glans. Produkten har kraftigt färgande egenskaper. Detta gäller i högre grad för sorterna i gruppen Ocales än för sorten Bola. Smaken, aromen och färgen är mycket hållbara, främst på grund av den långsamma och milda torkningsprocessen.

Det finns tre grupper av paprikapulver, uppdelade enligt styrka och smak:

- Pimentón dulce (milt paprikapulver): mild, helt söt smak. Detta pulver tillverkas av sorterna Bola och Jaranda.
- Pimentón ocal o agridulce (sötsurt paprikapulver): svagt pepprig smak. Detta pulver tillverkas av sorterna Jaranda och Jariza.
- Pimentón picante (starkt paprikapulver): uttalat pepprig smak. Detta pulver tillverkas av sorterna Jeromín, Jariza och Jaranda.

Fysikalisk-kemiska egenskaper: Pimentón de la Vera har följande fysikalisk-kemiska egenskaper:

- Kornstorlek: Paprikapulvret bör ha en malningsgrad där kornen passerar sällstorlek 16 på ASTM-skalan (motsvarar en maskstorlek på 1,19 mm).
- Analytiska egenskaper

Högsta fukthalt i procent	14
Eterextrakt av torkat material i procent, högst	23
Fiberhalt i torkat material i procent, högst	28
Aska i torkat material i procent, högst	
— Total aska (högst)	9
— Olöslig andel i aska (högst)	1
Färg (*), som ASTA-enheter: minst	90

(*) Vid malningstidpunkten

- Livsmedelstillsatser: Ibland kan man tillsätta vegetabilisk solrosolja till paprikapulvret, i syfte att avpassa slutproduktens konsistens och glans, i halter på högst 3 % av den torra produktens massa. Denna tillsats av olja påverkar inte paprikapulvrets specifika karaktär. Därför har man inte fastställt något visst ursprungsområde för sådan olja.
- Den framställda produkten är helt fri från frön, fröskaft, blomkalkar och skaft som inte kommer från sorter som är godkända för framställning av var och en av de tre grupperna av paprikapulver. Den är också helt fri från konstgjorda färgämnen och andra ämnen som påverkar värdena på de parametrar som definierar produkten.
- Vad beträffar frön, fröskaft, blomkalkar och skaft från frukter som hör till de godkända sorterna, skall deras andel alltid vara lägre än den andel som resten av frukten utgör.

- 4.3. Geografiskt område: Produktionsområdet för de paprikor som används för framställning av paprikapulvret som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Pimentón de la Vera består av kommunerna i följande områden: La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz och Valle del Alagón, norra delen av provinsen Cáceres samt 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.

Tillverknings- och förpackningsområdet sammanfaller med produktionsområdet.

Alla produktionsprocesser som ingår i framställningen av Pimentón de la Vera måste utföras i de kommuner som förtecknas i detta stycke, något som garanterar att gårdar, torkningsanläggningar och andra anläggningar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen kommer att befinna sig inom detta geografiska område. Syftet med denna restriktion är att få bättre garantier avseende slutproduktens ursprung, spårbarhet och kvalitet.

- 4.4. Bevis på ursprung: Pimentón de la Vera framställs vid registrerade anläggningar av torkade paprikor som kommer från registrerade odlingar inom produktionsområdet. Produkten saluförs under den skyddade ursprungsbeteckningen Pimentón de la Vera och förses efter de fastställda kontrollerna med en numrerad kontrolletikett. De paprikor som används är av sorterna Jaranda, Jariza och Jeromín i gruppen Ocales samt sorten Bola.
- 4.5. Framställningsmetod: Fröna sås mellan slutet av februari och början av april och paprikaplantorna utplanteras i jord mellan cirka den 15 maj och den 10 juni.

Före utplanteringen bör jorden bearbetas med tanke på en bättre implantering. I bearbetningen ingår sönderdelning av förhårdnade skikt under ytan, rensning, uppluckring, tillförsel av organisk gödsel och mineralgödsel och formning av jorden.

Utplanteringen görs för hand eller med mekaniska hjälpmedel. Efter planteringen bevattnas jorden rikligt för att plantorna skall rota sig väl.

Bevattningen görs beroende på odling genom gravitation, spridning och i vissa fall genom bevattningssystem.

När frukterna har mognat skördas de för hand och överförs till torkningsanläggningarna som finns inom jordbruksföretagets område. Där torkas frukterna i röken ovanför en eld. Torkningen utförs av odlaren.

Torkningen är långsam, mild och skonsam. Under torkningen, som pågår i 10–15 dagar, sjunker frukternas fukthalt från 80 % till under 15 %. Efter torkningen har produkten, som då kallas cáscara (skal), en smak och arom av rök och en hållbar färg, egenskaper som är förknippade med denna torkningsmetod från Vera.

De torkade produkterna transporteras till områdets kvarnar där de mals med kvarnstenar av smärgel. Slutligen passerar det malda paprikapulvret de så kallade "överföringsstenarna" som ordnats i horisontellt läge. I detta skede tillsätts ibland vegetabilisk olja i halter som inte får överstiga de värden som anges i avsnitt 4.2.1.3 i denna sammanställning. Tillsats av sådana oljor påverkar inte paprikapulvrets specifika karaktär. Slutligen går produkten vidare till förpackning och märkning. Därefter är den klar för saluföring.

- 4.6. Samband: De första hänvisningarna till paprikaodling i la Vera härrör från 1500-talet då hieronymitmunkarna odlade paprika vid klostret Monasterio de Yuste som ligger i Cuacos de Yuste i la Vera-området.

Odlingen av paprika spred sig småningom från Vera till de angränsande områdena Campo Arañuelo, Valle del Ambroz och Valle del Alagón, där denna odlingsform var mycket uppskattad av jordbrukarna på grund av den goda ekonomiska lönsamheten.

Den industriella framställningen av paprikapulver inleddes i slutet av 1600-talet och genomgick en betydande utveckling i mitten av 1700-talet. På den tiden maldes produkten i de vattenkvarnar för mjöl som fanns vid vattenfallen. När la Vera fick elektricitet kunde elektriska kvarnar införas. Detta ledde till en betydande förbättring för industrin och man byggde anläggningar vars enda syfte var att framställa paprikapulver.

Paprikasorterna som används för framställning av paprikapulver är inhemska och tillhör arterna *Capsicum annum L* och *Capsicum longum L* med rundaktiga respektive avlånga frukter. Inom den första gruppen finns sorterna Bola och inom den andra gruppen finns sorterna Ocales som också kallas Agridulce de la Vera. Dessa sorter är mycket robusta och mycket väl anpassade till områdets jordmån och klimat. På grund av sorternas utmärkta anpassning har odlarna inte använt andra sorter utifrån. Ett annat viktigt faktum som motiverar användningen av inhemskt växtmaterial är materialets lämplighet för röktorkningen, en metod som har använts i la Vera sedan 1500-talet och som fortfarande används.

Produktionsområdets mikroklimat (som fås genom skyddet från Sierra de Gredos), jordmånens egenskaper (en lös jord med total avsaknad av salter) och det vatten som används för bevattningen (även det utan problem med salthalter) är förutsättningarna för odling av dessa inhemska sorter som ger paprikapulvret en kännetecknande smak.

Paprikasortens karakteristiska smak kompletteras av rökningen, en torkningsmetod som har sin grund i områdets klimatbetingelser som inte ger möjlighet till soltorkning. Rökningen ger paprikapulvret en karakteristisk smak och arom och dessutom en mycket hållbar färg.

Användningen av inhemska sorter, röktorkningen och användningen av stenkvarnar från och med 1500-talet i la Vera bidrar till att det paprikapulver som framställs inom detta område skiljer sig från paprikapulver som framställs på andra håll. Paprikapulvret från la Vera har en egen personlighet och därför är Pimentón de la Vera känt som det paprikapulver som framställs i norra Cáceres enligt de metoder som beskrivs ovan.

4.7. Kontrollorgan:

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

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

Tfn: (34) 927 17 02 72

Fax: (34) 927 17 02 72

E-post: info@pimentonvera-origen.com

Kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen Pimentón de la Vera uppfyller kriterierna enligt normen UNE-EN 45.011.

- 4.8. Märkning: Varje registrerat företag har en egen saluföringsetikett som måste godkännas av kontrollorganet. Etiketterna måste vara försedda med beteckningen Denominación de Origen Protegida "Pimentón de la Vera".

Alla Pimentón de la Vera-produkter som certifieras med skyddad ursprungsbeteckning och saluförs för konsumtion skall förses med kontrollorganets registrerade logotyp och numrerade kontrolletikett. Utan dessa får produkten inte saluföras. De numrerade kontrolletiketterna är avsedda för engångsbruk och får inte återanvändas.

4.9. Nationella krav:

- Lag 25/1970 av den 2 december 1970 om föreskrifter för vinodling, vin och alkohol.
 - Dekret 835/1972 av den 23 mars 1972 om tillämpningsföreskrifter till lag 25/1970.
 - Dekret av den 25 januari 1994 om fastställande av överensstämmelse mellan den spanska lagstiftningen och förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbe-teckningar för jordbruksprodukter och livsmedel.
 - Kungligt dekret nr 1643/99 av den 22 oktober 1999 om handlägningsförfarandet för ansök-ningar om införande i gemenskapens register över skyddade ursprungsbe-teckningar och skyddade geografiska beteckningar.
-