

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2006/C 287/02)

Publikacja ta daje prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od dnia opublikowania niniejszego wniosku.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i 17 ust. 2**

**„PIMENTÓN DE LA VERA”**

**NR WE: ES/PDO/005/0321/29.10.2003**

**CHNP (X) CHOG ( )**

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnioną przez organy krajowe, o których mowa w ust. 1 lub przez służby Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: 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

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

E-mail: [sgcaproagro@mapya.es](mailto:sgcaproagro@mapya.es)

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: D. Manuel Fernández Amor, z D.N.I. n° 5.602.884-S i inni

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

Telefon: (34) 927 46 00 12

Faks: (34) 927 17 00 71

E-mail: —

Skład: Producenci/przetwórcy ( X ) Inne kategorie ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.8 — inne produkty wymienione w załączniku II (gatunki) — „Pimentón”

4. *Opis produktu (streszczenie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1. Nazwa produktu: „Pimentón de la Vera”

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Jednostka ds. Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

- 4.2. Opis: Pimentón, którego chroniona nazwa pochodzenia brzmi „Pimentón de la Vera” jest produktem otrzymywanym z przemiału owoców czerwonych, z odmian grupy „Ocales” (Jaranda, Jariza i Jeromín), oraz z odmiany Bola, należących do gatunku *Capsicum annum L.* y *Capsicum longum L.*; zbierane owoce są dojrzałe, zdrowe, czyste, o kolorze charakterystycznym dla odmiany, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki lub choroby, suszone przy użyciu drzewa opałowego z dębu zimozielonego i/lub dębu za pomocą tradycyjnego systemu La Vera, pochodzącego z określonej strefy produkcji.

„Pimentón de la Vera” jest produktem o smaku i zapachu będącym wynikiem wędzenia, intensywnym i przenikającym z uwagi na proces suszenia dymem, jakiemu poddaje się paprykę. Papryka ta ma kolor intensywnie czerwony i dość wysoki połysk. Ma znaczne właściwości koloryzujące, większe w przypadku odmian z grupy Ocales niż w przypadku odmiany Bola. Utrzymuje smak, zapach i kolor przez dłuższy czas, głównie dzięki stosowaniu powolnego i stopniowego procesu suszenia.

W zależności od smaku możemy wyróżnić trzy grupy przyprawy „pimentón”:

- „pimentón” słodki: o smaku łagodnym, całkowicie słodkim. Wyprodukowany z odmian Bola i Jaranda.
- „pimentón” „ocal” lub słodko-kwaśny: o łagodnym pikantnym smaku wyczuwalnym na podniebieniu. Wyprodukowany z odmian Jaranda i Jariza.
- „pimentón” pikantny: o ostrym pikantnym smaku wyczuwalnym na podniebieniu. Wyprodukowany z odmian Jeromín, Jariza i Jaranda.

Właściwości fizykochemiczne: „Pimentón de la Vera” charakteryzuje się następującymi właściwościami fizykochemicznymi:

- Wielkość ziarna: „pimentón” musi być zmielony w takim stopniu, aby mógł przejść przez sito numer 16 według skali ASTM (równoważność 1,19 mm średnicy oczek).
- Właściwości analityczne

|   |    |
|---|----|
| Najwyższa wilgotność, w procentach                                | 14 |
| Ekstrakt eteryczny z substancji suchej, w procentach, maksymalnie | 23 |
| Włókna surowe z substancji suchej, w procentach, maksymalnie      | 28 |
| Popiół z substancji suchej, w procentach, maksymalnie             |    |
| — Razem (maksymalnie)   | 9  |
| — nierozpuszczalny w stopniu (maksymalnie):                       | 1  |
| Kolor (*), jednostki ASTA: minimalnie                             | 90 |
| (*) podczas przemiału   |    |

- Składniki spożywcze: W niektórych przypadkach może zostać dodany jadalny olej roślinny ze słonecznika do proszku przyprawy „pimentón” w celu poprawienia konsystencji i połysku produktu końcowego; proporcja maksymalna wynosi 3 % masy suchego produktu. Dodanie oleju nie ma wpływu na specyficzne cechy „pimentóna”, ponieważ olej ten nie jest przypisany do żadnej strefy określonego pochodzenia.
- Wytworzony produkt jest całkowicie pozbawiony ziaren, łóżysek, kielichów i szypulek, które nie pochodzą z odmian, z których można wytwarzać każdą z trzech grup „pimentones”; pozbawiony jest również sztucznych barwników i innych substancji, które mają wpływ na wartości parametrów określających ten gatunek.
- W odniesieniu do ilości ziaren, łóżysek, kielichów i szypulek owoców w odmianach, na które udzielono pozwolenia, w każdym przypadku musi być proporcjonalnie mniejsza w stosunku do reszty owocu.

- 4.3. Obszar geograficzny: Strefę produkcji papryki przeznaczonej na produkcję przyprawy „pimentón” objętej chronioną nazwą pochodzenia „Pimentón de la Vera” tworzą miejscowości w regionach La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz i Valle del Alagón, na północy prowincji Cáceres oraz: 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, Riolobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejada de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

Strefa przetwarzania i pakowania znajduje się na tym samym terenie, co strefa produkcji.

Wszystkie procesy produkcyjne prowadzące do wytworzenia „Pimentón de la Vera” muszą być przeprowadzane w miejscowościach określonych w niniejszym punkcie, co oznacza, że gospodarstwa, suszarnie i przedsiębiorstwa związane z chronioną nazwą pochodzenia muszą znajdować się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Ograniczenie to ma na celu zapewnienie większej gwarancji pochodzenia, odtworzenia historii produktu i jakości produktu końcowego.

- 4.4. Dowód pochodzenia: Chroniony „Pimentón de la Vera” wytwarzany z wysuszonej papryki pochodzącej z gospodarstw znajdujących się w określonym regionie w zarejestrowanych obiektach produkcyjnych; produkt ten wprowadzany jest na rynek jako produkt chroniony nazwą pochodzenia „Pimentón de la Vera” z umieszczoną na nim numerowaną etykietą, po pozytywnym przejściu ustanowionych kontroli. Papryka wykorzystana w tym celu musi pochodzić z odmian grupy „Ocales” (Jaranda, Jariza i Jeromín) oraz z odmiany Bola.

- 4.5. Metoda otrzymywania: Uprawa zaczyna się od przygotowania rozsadnika, w okresie od końca lutego do początku kwietnia, w celu otrzymania roślin papryki, które zostaną przesadzone na ostateczne miejsce w przybliżonym okresie pomiędzy 15 maja i 10 czerwca.

Przed przesadzeniem roślin teren przeznaczony na ostateczne miejsce uprawy musi zostać poddany odpowiednim pracom przygotowawczym w celu umożliwienia jak najlepszego przyjęcia się roślin papryki; prace te polegają na zerwaniu stwardniałej warstwy podpowierzchniowej, rozbiciu brył ziemi, spulchnieniu gleby, nawożeniu substancjami organicznymi i mineralnymi oraz dostosowaniu podłoża.

Stosuje się sadzenie ręczne lub z pomocą urządzeń mechanicznych. Po przesadzeniu konieczne jest obfite podlewanie roślin w celu zapewnienia właściwego ich zakorzenienia.

Podlewanie, w zależności od gospodarstwa, odbywa się przy pomocy siły grawitacji, przy użyciu deszczowni i w niektórych przypadkach przy wykorzystaniu lokalnych systemów podlewania.

Kiedy owoce dojrzeją, przystępuje się do ich zbioru ręcznego, a następnie przekazuje się je do suszarni znajdujących się w tym samym gospodarstwie rolnym, gdzie przeprowadza się suszenie przy wykorzystaniu systemu wentylacji pionowej ze źródłem ciepła w części dolnej oraz suszenie dymem dokonywane przez rolnika.

System ten pozwala na wolne, stopniowe i łagodne suszenie, w wyniku którego w ciągu od 10 do 15 dni zawartość wody w owocach obniża się z 80 % do poniżej 15 %. Otrzymany produkt końcowy, zwany „cáscara” (łupina) cechuje smak i zapach będące wynikiem wędzenia oraz trwały kolor, co jest wynikiem systemu suszenia charakterystycznego dla regionu La Vera.

Następnie „łupina” przewożona jest do młynów na danym obszarze geograficznym z przeznaczeniem na przemiał w młynach z kamienia szlifowanego. Ostatecznie zmielony „pimentón” rozcierany jest między dwoma kamieniami ułożonymi poziomo. W niektórych przypadkach przystępuje się następnie do dodania oleju roślinnego, według maksymalnych proporcji określonych w pkt 4.2.1.3 niniejszego zestawienia streszczającego. Dodanie tego oleju nie ma wpływu na specyficzne cechy przyprawy „pimentón”. Na koniec przystępuje się do napełniania pojemników i etykietowania przygotowującego produkt do wprowadzenia na rynek.

- 4.6. Związek: Pierwsze odesłania do uprawy papryki w La Vera sięgają XVI wieku, kiedy papryka była uprawiana w klasztorze de Yuste (Cuacos de Yuste, region La Vera) przez ojców Hieronimów.

Tereny upraw stopniowo rozszerzały się od La Vera do granicznych regionów naturalnych — Campo Arañuelo, Valle del Ambroz i Valle del Alagón — wzbudzając coraz większe zainteresowanie rolników ze względu na osiągnięte dochody.

Proces produkcji przyprawy „pimentón” rozpoczął się z końcem XVII wieku osiągając znaczny wzrost w połowie XVIII wieku. Papryka była wtedy mielona w młynach wodnych do przemiału ziarna na mąkę, które znajdowały się przy wąwozach. Wprowadzenie elektryczności w regionie La Vera pozwoliło na zastosowanie młynów elektrycznych, jak również na znaczną poprawę jakości ośrodków produkcyjnych zakładanych z zamiarem produkcji „pimentóna”.

Odmiany papryki wykorzystywane do produkcji przyprawy „pimentón” są odmianami autochtonicznymi, należącymi do gatunku botanicznego *Capsicum annum* L i *Capsicum longum* L, o owocach kulistych (gatunek *Capsicum annum* L) i wydłużonych (gatunek *Capsicum longum* L). W pierwszej grupie znajdują się odmiany z Bola, a w drugiej odmiany z Ocales, zwane także „Agridulce de la Vera”. Są to odmiany uprawiane od dawna i bardzo dobrze dostosowanych do warunków glebowo-klimatycznych tej strefy. Dzięki bardzo dobremu dostosowaniu się do warunków klimatycznych nie zostały zastąpione żadnymi obcymi odmianami. Innym faktem uzasadniającym wykorzystanie autochtonicznego materiału roślinnego jest całkowite przystosowanie go do systemu suszenia dymem, stosowanym w La Vera od XVII wieku do czasów współczesnych.

Właściwości klimatyczne, jakie zapewnia mikroklimat strefy produkcji, ze względu na ochronę Sierra de Gredos, jak również właściwości gleby (lekkość, całkowicie pozbawiona soli) oraz jakość wody wykorzystywanej do podlewania, w odniesieniu do której nie zaobserwowano żadnego problemu związanego z zasoleniem, pozwalają na uprawę tych odmian autochtonicznych, których owoce dają szczególny smak wytwarzanej z nich przyprawy „pimentón”.

Opisany smak, wynikający z odmiany, wzbogacony jest dymem wykorzystywanym do suszenia oraz systemem suszenia wynikającym z właściwości klimatycznych strefy, które nie pozwalają na suszenie na słońcu, co nadaje przyprawie „pimentón” charakterystyczny smak i zapach oraz dużą trawłość koloru.

Wykorzystanie w La Vera odmian autochtonicznych, suszenie dymem i wykorzystanie młynów kamiennych począwszy od XVII wieku sprawia, że „pimentón” wyprodukowany w tej strefie jest produktem wyróżniającym się spośród innych wyprodukowanych w pozostałych częściach świata i posiadającym własne niepowtarzalne cechy; z tych powodów „pimentón” wyprodukowany na północy Cáceres według opisanego systemu produkcji nosi nazwę „Pimentón de la Vera”.

- 4.7. Organ kontroli:

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

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

Telefon: (34) 927 17 02 72

Faks: (34) 927 17 02 72

E-mail: info@pimentonvera-origen.com

Organ kontroli CHNP „Pimentón de la Vera” spełnia wymogi normy UNE-EN 45.011.

- 4.8. Etykietowanie: Etykiety handlowe, charakterystyczne dla każdej zarejestrowanej jednostki produkcyjnej, muszą być zatwierdzone przez organ kontroli. Na etykietach obowiązkowo musi być umieszczony napis: Chroniona nazwa pochodzenia „Pimentón de la Vera”.

Do wszystkich partii „Pimentón de la Vera” poświadczonych chronioną nazwą pochodzenia, wysyłanych do spożycia, należy dołączyć identyfikator zawierający logo zarejestrowane przez radę regulacyjną i informację dotyczącą właściwości produktu oraz numerowaną etykietę dodatkową; nie można wprowadzić do obrotu partii produktów, które nie spełniają tych warunków. Numerowana etykieta dodatkowa jest jednorazowego użytku i jest bezzwrotna.

4.9. Wymogi krajowe:

- Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia w sprawie winnic, win i napojów alkoholowych i jej przepisy wykonawcze zatwierdzone dekretem 835/1972 z dnia 23 marca.
  - Dekret nr 835/1972 z dnia 28 marca ustanawiający przepisy wykonawcze do ustawy nr 25/1970.
  - Zarządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. określające zgodność ustawodawstwa hiszpańskiego z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych.
  - Dekret królewski nr 1643/99 z dnia 22 października określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpis do wspólnotowego rejestru nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.
-