

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2012/C 27/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „PIMIENTO DE FRESNO-BENAVENTE”

NR WE: ES-PGI-0005-0705-19.06.2008

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Pimiento de Fresno-Benavente”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Jest to owoc sadzeniaka papryki *Capsicum annuum* L. pochodzący z papryki typu *morro de vaca* lub *morón*, przeznaczony do spożycia w stanie świeżym (nieprzetworzonym).

Po osiągnięciu dojrzałości owoc posiada następujące właściwości:

Właściwości morfologiczne:

- Kształt owocu: prostokątny, prawie kwadratowy, raczej wydłużony
- Szerokość minimalna: 10 cm
- Kolor owocu: czerwony
- Kształt wierzchołka: wierzchołek bardzo wklęsły
- Grubość miąższu: ponad 8 mm
- Liczba gniazd nasiennych: 3, 4 lub 5

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Właściwości fizykochemiczne:

- Stopień wilgotności: ponad 90 %
- Zawartość potasu: poniżej 3 g/100 g
- Masa jednostkowa owocu: ponad 300 g

Właściwości organoleptyczne:

Przekrój odsłania gruby miąższ koloru czerwonego. Przy spożyciu owoc jest bardzo soczysty, a skórka nie jest bardzo twarda. Jego smak jest średnio łagodny, niezbyt gorzki i pozbawiony ostrości. Po rozgryzieniu i spożyciu w ustach pozostaje mało resztek skórki.

W każdym przypadku należy przestrzegać normy EKG/ONZ, FFV-28, mającej zastosowanie do słodkiej papryki.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja rolna papryki może odbywać się jedynie na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ wykazano istnienie czynników naturalnych mających wpływ na jakość produktu.

Gleby z zarejestrowanych działek muszą zawierać ponad 15 % gliny, poniżej 33 % mułu i poniżej 2,1 % materii organicznej. Organ kontrolny może zezwolić na zastosowanie nawozów organicznych, jeżeli zawartość materii organicznej w glebach jest mniejsza niż 1 %.

Gęstość wysadzenia może wynosić do 85 000 sadzeniaków na hektar.

Zabrania się uprawy papryki przez dwie kolejne pory roku na tej samej działce.

Zbieranie papryki odbywa się w kilku etapach; przy każdym nowym zbiorze wybiera się owoce spełniające kryteria jakości.

Niedozwolone jest układanie w warstwy, których wysokość przekracza 1 m.

Po zebraniu papryki należy chronić przed słońcem i przechowywać w suchym i wietrzonym miejscu. Trzyma się je w dużej odległości od wszystkich materiałów, które mogą spowodować zanieczyszczenie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Nie dotyczy

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

W opisach lub na etykietach i opakowaniach identyfikujących przeznaczoną do spożycia paprykę „Pimiento de Fresno-Benavente” znajdują się obowiązkowo sformułowania „Indicación Geográfica Protegida” i „Pimiento de Fresno-Benavente”.

Produkt zaopatrzony jest również w oznaczenie zgodności (etykietę dodatkową) identyfikowane przy pomocy kodu alfanumerycznego, które umieszcza się w zakładzie pakowania w sposób uniemożliwiający jego ponowne użycie i pozwalający zapewnić identyfikowalność produktu.

Na etykiecie dodatkowej musi znajdować się sformułowanie „Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente” i logotyp papryki. Logotyp nazwy wygląda następująco:



W przypadku gdy opakowania zawierają więcej niż sześć papryk przeznaczonych do spożycia, każdą paprykę należy osobno zidentyfikować przy pomocy samoprzylepnej naklejki zawierającej logotyp.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji rolnej znajduje się w północno-zachodniej części wspólnoty autonomicznej Kastylii i León. W jej skład wchodzi 33 gminy z południowo-wschodniej części prowincji León, 55 gmin z północnej części prowincji Zamora i jedna gmina z prowincji Valladolid.

Obszar ten charakteryzuje się rozległymi dolinami, na których znajdują się sztucznie nawadniane pola uprawne o powierzchni 2 769 km<sup>2</sup>.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym:

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Na topografię obszaru produkcji wpływają koryta przepływających rzek Esla i Tera. Paprykę uprawia się na żyznych nizinach przybrzeżnych, na których odkładają się materiały osadowe.

Średnia wysokość obszaru wynosi 756 m nad poziomem morza. Waha się ona od 700 m na obszarach położonych na południu i południowym wschodzie do 900 m na północnym wschodzie.

Klimat obszaru różni się zasadniczo od klimatu sąsiadującego podobszaru znajdującego się na zachód od rzeki Ela, w szczególności pod względem wilgotności i temperatury.

Na obszarze geograficznym przeważają żyzne niziny przybrzeżne bogate w mady wapienne. Jeżeli chodzi o strukturę, zauważa się wysoką średnią zawartość piasku (55,78 %), jak również umiarkowaną zawartość mułu (25,02 %) i gliny (19,15 %).

Średnie pH gleb wynosi 7,16. Są one bogate w materię organiczną o średniej zawartości 1,42 %.

Szczególne cechy gleby nadają paprykom wyróżniające je właściwości sensoryczne i fizykochemiczne.

W odniesieniu do czynnika ludzkiego na obszarze geograficzny utrzymano tradycyjne techniki uprawy papryki, które gwarantują staranny lokalny wybór najlepszych sadzeniaków i owoców w celu otrzymania materiału siewnego, wybór najlepszych działek do produkcji papryk wysokiej jakości, jak również odpowiednie doświadczenie w zakresie prac rolnych i obchodzenia się z owocami.

##### 5.2. Specyfika produktu:

Papryka z Fresno-Benavente należy do typu *morrón*, dużego, o masie jednostkowej przekraczającej 300 g, o prostokątnym, raczej wydłużonym kształcie. Jej minimalna szerokość wynosi 10 cm, grubość miąższu ma ponad 8 mm, a papryka ma od 3 do 5 gniazd nasiennych.

Jest bardzo soczysta, a jej skórka nie jest bardzo twarda. Po osiągnięciu dojrzałości owoc ma czerwony kolor. Jego smak jest średnio łagodny, niezbyt gorzki i pozbawiony ostrości.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Czynniki naturalne obszaru geograficznego produkcji w połączeniu z właściwościami gleb na tym obszarze nadają paprykom szczególne właściwości:

- na wyznaczonym obszarze produkcji papryki posiadają grubszy miąższ, są bardziej soczyste, mniej gorzkie, mniej twarde i pozostawiają mniej skórki. Dane właściwości wynikają z niskiej zawartości materii organicznej w glebach i ze struktury gleb na obszarze produkcji,
- związek produktu z obszarem geograficznym opiera się między innymi na jego renomie, którą potwierdzają różne odniesienia historyczne i literackie,
- w archiwach historycznych prowincji León znajdują się protokoły z miasta Fresno de la Vega z XVIII wieku, które zawierają odniesienia do pobieranej w tym mieście zielonej dziesięciny, w której skład wchodziła papryka,
- w utworze „Fray Gerundio de Campazas”, napisanym w połowie XVIII w. przez słynnego autora znanego pod pseudonimem Padre Isla, paprykę przedstawiono jako wybrany element typowej biesiady, która odbywa się w Campazas, gminie położonej na obszarze produkcji „Pimiento de Fresno-Benavente”,
- Roberto Cubillo de la Puente twierdzi w swojej książce „Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800” (Jedzenie w León. Wiek historii: 1700–1800), że pod koniec XVIII w. papryki wchodziły na rynek León w rytmie zgodnym z porami roku i że musiały być dość cenione we wspomnianym mieście, przynajmniej przez niektóre warstwy ludności. Badane dokumenty wskazują na występowanie papryki w sierpniu, wrześniu, październiku i listopadzie, co pozwala się domyślać, że dany produkt pochodził z obszarów bliskich obszarom uprawy „Pimiento de Fresno-Benavente”,
- w publikacji „Avance estadístico de la riqueza que en España representa la producción media anual de las plantas horticolas y plantas industriales” (Statystyczna ewolucja bogactwa, które stanowi w Hiszpanii średnia roczna produkcja terenów ogrodniczych i przemysłowych) (1914 r.) generalna dyrekcja ds. rolnictwa, kopalń i gór, która stanowi część Ministerstwa Rozwoju, wspomina o prowincji Zamora i wskazuje, że najbardziej rozpowszechniona odmiana papryk znana jest pod nazwą *morro de vaca*,
- w publikacji dotyczącej rolnictwa zatytułowanej „El cultivo de pimientos, chiles y ajíes” (Uprawa papryk, chili i pieprzu) wydanej przez Mundi-Prensa (1996 r.) sygnalizuje się, że odmiana *morro de vaca* może przyjmować wiele nazw, w zależności od regionu i wyboru. Wśród różnych nazw znajduje się nazwa papryka „de Fresno” w odniesieniu do przedmiotowego obszaru produkcji,
- w wykazie „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León (1999/2000)” (Wykaz wybranych produktów rolno-spożywczych w Kastylii i León) wydanym przez Radę Kastylii i León wspomniano o papryce z Fresno de la Vega (produkowanej w Fresno i w innych gminach nadbrzeżnych rzeki Esla) i o papryce z Benavente (produkowanej w regionach Benavente i Los Valles). W wykazie zasygnalizowano, że paprykę z Benavente „produkuje się na innych obszarach w regionie, na przykład Fresno de la Vega”,
- nazwy „Pimiento morrón de Fresno de la Vega” i „Pimiento de Benavente” pojawiają się w poświęconej prowincji Kastylii i León części katalogu owoców i warzyw wydanego w ramach europejskiej inicjatywy „Culinary Heritage” (dziedzictwo kulinarne), która ma na celu zwrócenie uwagi na produkty lokalne i tradycyjną kuchnię i która otrzymuje wsparcie finansowe od Komisji Europejskiej,
- godło Fresno de la Vega, które pochodzi z 1984 r., przedstawia paprykę jako jeden ze znaków identyfikacyjnych gminy.

Obecną renomę potwierdza znaczenie, jakie odgrywają zarówno „Ferias del Pimiento” (święta papryki), obchodzone co roku w ostatni weekend września w Fresno de la Vega i w Benavente, które znajdują się w oficjalnym kalendarzu imprez Kastylii i León, jak i „Cofradia del Pimiento de Fresno” (bractwo papryki z Fresno).

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Pimiento\\_Fresno-Benavente.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Fresno-Benavente.pdf)

---